

KOMISSIO ASETUS (EU) N:o 365/2010,

annettu 28 päivänä huhtikuuta 2010,

elintarvikkeiden mikrobiologisista vaatimuksista annetun asetuksen (EY) N:o 2073/2005 muuttamisesta siltä osin kuin on kyse enterobakteerien esiintymisestä pastöroidussa maidossa ja muissa pastöroiduissa nestemäisissä maitotuotteissa sekä *Listeria monocytogenes* -bakteerin esiintymisestä elintarvikekäyttöön tarkoitettussa suolassa

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

EUROOPAN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon elintarvikehygieniasta 29 päivänä huhtikuuta 2004 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 852/2004 ⁽¹⁾ ja erityisesti sen 4 artiklan 4 kohdan,

sekä katsoo seuraavaa:

(1) Elintarvikkeiden mikrobiologisista vaatimuksista 15 päivänä marraskuuta 2005 annetussa komission asetuksessa (EY) N:o 2073/2005 ⁽²⁾ säädetään tiettyjä mikro-organismia koskevista mikrobiologisista vaatimuksista ja täytäntöönpanosäännöistä, joita elintarvikealan toimijoiden on noudatettava pannessaan täytäntöön asetuksen (EY) N:o 852/2004 4 artiklassa säädettyjä yleisiä ja erityisiä hygieniatoimenpiteitä.

(2) Asetuksen (EY) N:o 2073/2005 10 artiklan mukaan mikrobiologisia vaatimuksia on tarkasteltava uudelleen ottaen huomioon edistyminen tieteen, teknologian ja menetelmien alalla, elintarvikkeissa ilmenevät uudet patogeeniset mikro-organismit sekä riskinarvioinneista saadut tiedot.

(3) Asetuksen (EY) N:o 2073/2005 liitteessä I olevassa 1 luvussa vahvistetaan elintarviketurvallisuusvaatimukset, jotka koskevat *Listeria monocytogenes* -bakteerin esiintymistä tietyissä sellaisenaan syötävissä elintarvikkeissa. Sen 1.3 kohdassa vahvistetaan rajat, jotka koskevat muille kuin imeväisille ja erityisiin lääkinnällisiin tarkoituksiin tarkoitettuja sellaisenaan syötäviä elintarvikkeita, jotka eivät pysty muodostamaan kasvualustaa *L. monocytogenes* -bakteerille. Elintarvikealan toimijoiden on osoitettava, että vaatimuksia noudatetaan myyntiaikana markkinoille saatettujen tuotteiden osalta.

(4) Elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista, Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaisen perustamisesta sekä elintarvikkeiden turvallisuuden liittyvistä menettelyistä 28 päivänä tammikuuta 2002 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 178/2002 ⁽³⁾ mukaan elintarvikekäyttöön tarkoitettu suola on sellaisenaan syötävä elintarvike. Tieteellisen näytön perusteella *L. monocytogenes* -bakteerin esiintyminen ja säilyminen suolassa on tavanomaisissa olosuhteissa epätodennäköistä. Sen vuoksi elintarvikekäyttöön tarkoitettu suola olisi lisättävä asetuksen (EY)

N:o 2073/2005 liitteessä I olevassa 1 luvussa olevaan alaviitteeseen 4, jossa luetaan sellaisenaan syötävät elintarvikkeet, joita ei vaadita testattavaksi säännöllisesti *L. monocytogenes* -bakteerin esiintymisen varalta.

(5) Asetuksen (EY) N:o 2073/2005 mukaisesti enterobakteerien esiintymiseen pastöroidussa maidossa ja muissa pastöroiduissa nestemäisissä maitotuotteissa sovelletaan prosessin hygieniavaatimuksia sekä analyttistä vertailumenetelmää ja rajoja.

(6) Enterobakteerien esiintymistä pastöroidussa maidossa ja muissa pastöroiduissa nestemäisissä maitotuotteissa var-
ten vahvistetun analyttisen vertailumenetelmän ISO 21528-1 käyttö omien tarkastusten rutiinianalyyseissä on osoittautunut vaikeaksi, sillä se on hankala ja aikaa vievä. Menetelmien kehittymisen vuoksi analyttiseksi vertailumenetelmäksi enterobakteerien toteamiseen pastöroidussa maidossa ja muissa pastöroiduissa nestemäisissä maitotuotteissa olisi vahvistettava ISO 21528-2, joka on nopeampi ja helpompi suorittaa.

(7) Analyttisillä vertailumenetelmillä on vaikutusta testituloksiin. Sen vuoksi enterobakteerien esiintymiselle pastöroidussa maidossa ja muissa pastöroiduissa nestemäisissä maitotuotteissa vahvistettuja rajoja olisi muutettava. Muutoksella taattaisiin edelleen riittävä toteamisraja prosessihygienian osalta, sillä mahdolliset valmistusprosessin ongelmat aiheuttaisivat enterobakteerien paljon suuremman kasvun.

(8) Luokittelussa äskettäin tehdyn muutoksen vuoksi ilmaisu "*Enterobacter sakazakii*" olisi muutettava asetuksessa (EY) N:o 2073/2005 ilmaisuksi "*Cronobacter* spp. (*Enterobacter sakazakii*)".

(9) Osaa säännöksistä sovellettiin 1 päivään tammikuuta 2010, ja asetuksessa jo vahvistettuja uusia säännöksiä sovelletaan sen jälkeen. Näiden säännösten luettavuuden helpottamiseksi vanhat säännökset on aiheellista poistaa.

(10) Sen vuoksi asetusta (EY) N:o 2073/2005 olisi muutettava.

(11) Tässä asetuksessa säädetty toimenpiteet ovat elintarvikeketjua ja eläinten terveyttä käsittelevän pysyvän komitean lausunnon mukaiset, eivätkä Euroopan parlamentti ja neuvosto ole vastustaneet niitä,

⁽¹⁾ EUVL L 139, 30.4.2004, s. 1.

⁽²⁾ EUVL L 338, 22.12.2005, s. 1.

⁽³⁾ EYVL L 31, 1.2.2002, s. 1.

ON HYVÄKSYNYT TÄMÄN ASETUKSEN:

1 artikla

Muutetaan asetuksen (EY) N:o 2073/2005 liite I seuraavasti:

1) Muutetaan 1 luku seuraavasti:

a) Korvataan rivi 1.5 seuraavasti:

"1.5 Kypsennettynä syötäväksi tarkoitettu siipikarjanlihasta tehty jauheliha ja raakaliha- valmisteet	<i>Salmonella</i>	5	0	Ei esiinny 25 g:ssa	EN/ISO 6579	Myyntiaikana markkinoille saatetut tuotteet"
--	-------------------	---	---	------------------------	----------------	---

b) Korvataan rivi 1.9 seuraavasti:

"1.9 Kypsennettynä syötäväksi tarkoitettujen siipikarjanlihavalmisteet	<i>Salmonella</i>	5	0	Ei esiinny 25 g:ssa	EN/ISO 6579	Myyntiaikana markkinoille saatetut tuotteet"
--	-------------------	---	---	------------------------	----------------	---

c) Korvataan rivi 1.24 seuraavasti:

"1.24 Jauhemaiset äidinmaidonkorvikkeet ja erityisiin lääkinällisiin tarkoituksiin käytettävät jauhemaiset ruokavaliovalmisteet, jotka on tarkoitettu alle 6 kk:n ikäisille imeväisille ⁽¹⁴⁾	<i>Cronobacter</i> spp. (<i>Enterobacter sakazakii</i>)	30	0	Ei esiinny 10 g:ssa	ISO/TS 22964	Myyntiaikana markkinoille saatetut tuotteet"
---	--	----	---	------------------------	-----------------	---

2) Lisätään seuraava luetelmakohta 1 luvussa olevaan alaviitteeseen 4:

"—elintarvikekäyttöön tarkoitettu suola"

3) Muutetaan 2 luvun 2.2 kohta seuraavasti:

a) Korvataan rivi 2.2.1 seuraavasti:

"2.2.1 Pastöroitu maito ja muut pastöroidut nestemäiset maitotuotteet ⁽⁴⁾	Enterobakteerit	5	0	10 pmy/ml	ISO 21528-2	Valmistusprosessin lopussa	Lämpökäsittelyn tehokkuuden tarkastaminen, uudelleensaastumisen estäminen ja raaka-aineiden laadun tarkastaminen"
--	-----------------	---	---	-----------	----------------	----------------------------	---

b) Korvataan alaviite 2 seuraavasti:

”⁽²⁾ Kohdissa 2.2.1, 2.2.7, 2.2.9 ja 2.2.10 m = M”

2 artikla

Tämä asetus tulee voimaan kahdentenkymmenentenä päivänä sen jälkeen, kun se on julkaistu *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*.

Tämä asetus on kaikilta osiltaan velvoittava, ja sitä sovelletaan sellaisenaan kaikissa jäsenvaltioissa.

Tehty Brysselissä 28 päivänä huhtikuuta 2010.

Komission puolesta
José Manuel BARROSO
Puheenjohtaja
