

32011R1086

28.10.2011.

SLUŽBENI LIST EUROPSKE UNIJE

L 281/7

UREDBA KOMISIJE (EU) br. 1086/2011**od 27. listopada 2011.****o izmjeni Priloga II. Uredbi (EZ) br. 2160/2003 Europskog parlamenta i Vijeća i Priloga I. Uredbi Komisije (EZ) br. 2073/2005 o salmoneli u svježem mesu peradi****(Tekst značajan za EGP)**

EUROPSKA KOMISIJA,

uzimajući u obzir Ugovor o funkcioniranju Europske unije,

uzimajući u obzir Uredbu (EZ) br. 2160/2003 Europskog parlamenta i Vijeća od 17. studenoga 2003. o kontroli salmonela i drugih određenih uzročnika zoonoza koji se prenose hranom ⁽¹⁾, a posebno njezin članak 5. stavak 6.,uzimajući u obzir Uredbu (EZ) br. 852/2004 Europskog parlamenta i Vijeća od 29. travnja 2004. o higijeni hrane ⁽²⁾, a posebno njezin članak 4. stavak 4.,

budući da:

- (1) Cilj je Uredbe (EZ) br. 2160/2003 osigurati poduzimanje primjerenih i učinkovitih mjera za otkrivanje i kontrolu salmonela i drugih zoonotskih uzročnika u svim važnim fazama proizvodnje, prerade i distribucije kako bi se smanjila njihova prevalencija i opasnost koju predstavljaju za javno zdravlje. Tom je Uredbom obuhvaćeno, između ostalog, usvajanje ciljeva za smanjivanje prevalencije određenih zoonoza kod populacija životinja i donošenje pravila o trgovini unutar Unije te uvoza iz trećih zemalja određenih životinja i proizvoda životinjskoga podrijetla.
- (2) U Uredbi Komisije (EZ) br. 646/2007 od 12. lipnja 2007. o provedbi Uredbe (EZ) br. 2160/2003 Europskog parlamenta i Vijeća s obzirom na cilj Zajednice za smanjenje raširenosti bakterija *Salmonella enteridis* i *Salmonella typhimurium* u brojlera i o stavljanju izvan snage Uredbe (EZ) br. 1091/2005 ⁽³⁾, naveden je cilj Unije za smanjenje ta dva serotipa salmonela kod brojlera. Cilj Uredbe je postignuti smanjenje broja jata brojlera koja su još uvijek pozitivna na *Salmonella enteritidis* i *Salmonella typhimurium* na 1 % ili još manje do 31. prosinca 2011.
- (3) U Uredbi (EZ) br. 584/2008 od 20. lipnja 2008. o provedbi Uredbe (EZ) br. 2160/2003 Europskog

parlamentu i Vijeću vezano uz ciljeve Zajednice za smanjenje prevalencije *Salmonella enteritidis* i *Salmonella typhimurium* u pura ⁽⁴⁾ navedeni su ciljevi Unije za smanjenje ta dva serotipa salmonela u jatima pura. Cilj te Uredbe je postizanje smanjenje broja jata pura za tov koja su još uvijek pozitivna na *Salmonella enteritidis* i *Salmonella typhimurium* na 1 % ili još manje do 31. prosinca 2012.

- (4) U Prilogu II. Uredbi (EZ) br. 2160/2003 utvrđene su posebne mjere koje se poduzimaju za kontrolu zoonoza i zoonotskih uzročnika navedenih na popisu u njezinom Prilogu I. Točnije, u točki 1. dijela E Priloga II. Uredbi (EZ) br. 2160/2003 predviđeno je da se od 12. prosinca 2010. određeno svježe meso peradi od životinja navedenih na popisu navedenom u njezinom Prilogu I. ne smije stavljati na tržište za prehranu ljudi ako ne zadovoljava kriterij: „salmonela: nema ih u 25 grama”. Tom se Uredbom također predviđa donošenje detaljnih pravila za taj kriterij, posebno, pravila u kojima se navode sheme uzorkovanja i metode analize.
- (5) Za svježe meso peradi potrebno je donijeti propis kojim se osigurava da se detaljnim pravilima za kriterij salmonela u mesu peradi pruža razumna sigurnost da je ono slobodno od određenih salmonela te da se usklađenom primjenom osigurava poštena konkurencija i jednaki uvjeti za stavljanje na tržište.
- (6) Uredbom Komisije (EZ) br. 2073/2005 od 15. studenoga 2005. o mikrobiološkim kriterijima za hranu ⁽⁵⁾ utvrđuju se mikrobiološki kriteriji za određene mikroorganizme i provedbena pravila koja subjekti u poslovanju s hranom moraju poštovati kod primjene općih i posebnih higijenskih mjera prema članku 4. Uredbe (EZ) br. 852/2004.
- (7) U interesu usklađenosti zakonodavstva Unije primjereno je izmijeniti posebne zahtjeve za svježe meso peradi koji su navedeni u dijelu E Priloga II. Uredbi (EZ) br. 2160/2003 i uvesti detaljna pravila za kriterij salmonela u Prilogu I. Uredbi (EZ) br. 2073/2005.

⁽¹⁾ SL L 325, 12.12.2003., str. 1.⁽²⁾ SL L 139, 30.4.2004., str. 1.⁽³⁾ SL L 151, 13.6.2007., str. 21.⁽⁴⁾ SL L 162, 21.6.2008., str. 3.⁽⁵⁾ SL L 338, 22.12.2005., str. 1.

- (8) U skladu s Odlukom Komisije 2005/636/EZ od 1. rujna 2005. o financijskom doprinosu Zajednice za temeljno istraživanje prevalencije *Salmonella* spp. u jatima brojlera *Gallus gallus* koje treba provesti u državama članicama ⁽¹⁾, Odlukom Komisije 2006/662/EZ od 29. rujna 2006. o financijskom doprinosu Zajednice za temeljno istraživanje prevalencije salmonele kod pura koje treba provesti u državama članicama ⁽²⁾ te Odlukom Komisije 2007/516/EZ od 19. srpnja 2007. o financijskom doprinosu Zajednice za utvrđivanje prevalencije i otpornosti bakterija roda *Campylobacter* spp. na antimikrobne pripravke u jatima tovnih pilića i za utvrđivanje prevalencije bakterija *Salmonella* spp. u trupovima tovnih pilića koje se treba provesti u državama članicama ⁽³⁾, prikupljeni su podaci o prevalenciji salmonele u jatima brojlera, jatima pura odnosno trupovima brojlera. Rezultati tih istraživanja kao i preliminarni rezultati iz prve godine provođenja nacionalnih programa kontrole salmonele u brojlera (2009.) u skladu s člankom 5. Uredbe (EZ) br. 2160/2003 pokazuju da je prevalencija salmonele u jatima brojlera i pura još uvijek velika ⁽⁴⁾. Osim toga, nacionalni programi kontrole salmonele u pura u skladu s Uredbom (EZ) br. 2160/2003 postali su obavezni tek od 2010. nadalje. Primjena kriterija na sve serotipove salmonele prije nego se dokaže značajnije smanjenje prevalencije salmonele u jatima brojlera i pura moglo bi imati nerazmjerni gospodarski učinak na industriju. Zato je potrebno izmijeniti poglavlje 1. Priloga I. Uredbi (EZ) br. 2073/2005.
- (9) Prema Sažetku izvještaja Zajednice o razvoju i izvorima zoonoza i zoonotskim uzročnicima, antimikrobnoj rezistenciji i izbijanjima prenesenim hranom u Europskoj uniji u 2008 ⁽⁵⁾. Europske agencije za sigurnost hrane otprilike 80 % svih slučajeva salmoneloza kod ljudi uzrokovano je *Salmonellom enteritidis* i *Salmonellom typhimurium* što otprilike odgovara prethodnim godinama. I nadalje je meso peradi glavni izvor salmoneloze kod ljudi.
- (10) Uspostava kriterija za *Salmonella enteritidis* i *Salmonella typhimurium* postigla bi se najbolja ravnoteža između smanjenja salmoneloze kod ljudi koja se dovodi u vezu s potrošnjom mesa peradi i gospodarskim učincima primjene toga kriterija. Istodobno bi se time potaklo subjekte u poslovanju s hranom na poduzimanje mjera u prvim fazama proizvodnje što bi doprinijelo smanjenju svih serotipa salmonela značajnih za javno zdravlje. Usmjerenost na ta dva serotipa također bi bila u skladu s ciljevima Unije utvrđenim za primarnu proizvodnju peradi.
- (11) Planovi uzorkovanja za druge kriterije sigurnosti hrane vezano uz salmonelu predviđeni su u Uredbi (EZ) br. 2073/2005. Oni su se pokazali praktičnima za primjenu od strane subjekata u poslovanju s hranom te su zato prikladni i za uzorkovanje svježeg mesa peradi.
- (12) Međunarodni standard EN/ISO 6579 je horizontalna metoda za dokazivanje *Salmonella* spp. u hrani i hrani za životinje. Osim toga, u Prilogu I. Uredbi (EZ) br. 2073/2005 predviđen je taj standard kao referentna metoda za kriterije salmonele. Zato bi ga također trebalo odrediti kao referentnu metodu za kriterij za svježe meso peradi, ne dovodeći u pitanje odredbe o primjeni alternativnih metoda utvrđenih u toj Uredbi. Referentni laboratorij Europske unije za salmonelu preporučuje White-Kaufmann-Le Minor shemu kao referentnu metodu za serotipiziranje.
- (13) Monofazni sojevi *Salmonella typhimurium* iznenada su se pojavili kao najčešći serotip salmonele kod više vrsta životinja i u kliničkim izolatima kod ljudi. Prema znanstvenom mišljenju o nadzoru i procjeni rizika za javno zdravlje od „sojeva sličnih *Salmonella typhimurium*” ⁽⁶⁾, monofazni sojevi *Salmonella typhimurium* s antigenskom formulom 1,4,[5],12:i- smatraju se varijantama *Salmonella typhimurium* i sadašnji dokazi upućuju na to da ti sojevi vjerojatno predstavljaju rizik za javno zdravlje usporediv s onim drugih sojeva *Salmonella typhimurium*. Zato je primjereno pojasniti da se odredbe za *Salmonella typhimurium* također primjenjuju i na te monofazne sojeve.
- (14) U Uredbi (EZ) br. 2073/2005 utvrđen je kriterij higijene procesa za salmonelu u trupovima brojlera i purica nakon hlađenja u klaonicama. Kriterijem higijene procesa treba se kontrolirati fekalna kontaminacija trupova peradi koja dolazi od zaraženih jata ili unakrsnom kontaminacijom u klaonicama. Prema članku 10. Uredbe (EZ) br. 2073/2005 potrebno je preispitati kriterije i uvjete u odnosu na prisutnost salmonele u trupovima peradi s obzirom na primijećene promjene u prevalenciji salmonele. Budući da se ciljevi Unije utvrđeni za jata brojlera u Uredbi (EZ) br. 646/2007 i za pure u Uredbi (EZ) br. 584/2008 moraju postići do kraja 2011. odnosno kraja 2012., potrebno je smanjiti broj prihvatljivih jedinica uzoraka koji premašuju utvrđene granične vrijednosti. Zato je potrebno izmijeniti poglavlje 2. Priloga I. Uredbi (EZ) br. 2073/2005.
- (15) Zato bi trebalo izmijeniti uredbe (EZ) br. 2160/2003 i (EZ) br. 2073/2005.

⁽¹⁾ SL L 228, 3.9.2005., str. 14.

⁽²⁾ SL L 272, 3.10.2006., str. 22.

⁽³⁾ SL L 190, 21.7.2007., str. 25.

⁽⁴⁾ www.efsa.europa.eu

⁽⁵⁾ EFSA Journal (2010); 8(1): 1496.

⁽⁶⁾ EFSA Journal (2010); 8(10): 1826.

- (16) Mjere predviđene ovom Uredbom u skladu su s mišljenjem Stalnog odbora za prehrambeni lanac i zdravlje životinje a ni Europski parlament niti Vijeće nije ih osporio,

valjani mikrobiološki kriterij naveden u retku 1.28. poglavlja 1. Priloga I. Uredbi Komisije (EZ) br. 2073/2005 (*).

(*) SL L 338, 22.12.2005., str. 1.”

DONIJELA JE OVU UREDBU:

Članak 1.

U Prilogu II. Uredbi (EZ) br. 2160/2003, točka 1. Priloga E zamjenjuje se sljedećim:

- „1. Od 1. prosinca 2011. svježe meso peradi populacija životinja navedenih na popisu u Prilogu I. mora zadovoljavati

Članak 2.

Prilog I. Uredbi (EZ) br. 2073/2005 izmjenjuje se u skladu s Prilogom ovoj Uredbi.

Članak 3.

Ova Uredba stupa na snagu dvadesetoga dana od dana objave u *Službenom listu Europske unije*.

Primjenjuje se od 1. prosinca 2011.

Ova je Uredba u cijelosti obvezujuća i izravno se primjenjuje u svim državama članicama.

Sastavljeno u Bruxellesu 27. listopada 2011.

Za Komisiju
Predsjednik
José Manuel BARROSO

PRILOG

Prilog I. Uredbi (EZ) br. 2073/2005 mijenja se kako slijedi:

1. u poglavlju 1., dodaju se sljedeći redak 1.28. i odgovarajuće napomene 20. i 21.:

„1.28. Svježe meso peradi ⁽²⁰⁾	<i>Salmonella enteritidis</i> ⁽²¹⁾ <i>Salmonella typhimurium</i>	5	0	Odsutnost u 25 g	EN/ISO 6579 (za otkrivanje) White-Kaufmann-Le Minor Scheme (za određivanje serotipova)	Proizvodi koji se stavljaju na tržište za vrijeme njihovog roka trajanja
---	--	---	---	------------------	--	--

⁽²⁰⁾Taj se kriterij primjenjuje na svježe meso rasplodnih jata *Gallus gallus*, kokoši neslica, brojlera i jata pura za rasplod i tov.

⁽²¹⁾Uključena je samo u odnosu na monofaznu *Salmonella typhimurium* 1,4,[5],12:i:-“

2. u poglavlju 2., redak 2.1.5 zamjenjuje se sljedećim uz dodatak odgovarajuće napomene (10.):

„2.1.5 trupovi brojlera i pura	<i>Salmonella</i> spp. ⁽¹⁰⁾	50 ⁽⁵⁾	7 ⁽⁶⁾ Od 1.1.2012. c = 5 za brojlere Od 1.1.2013. c = 5 za pure	Odsutnost u 25 g skupnog uzorka kože s vrata	EN/ISO 6579 (za otkrivanje)	Trupovi nakon hlađenja	Poboljšanje higijene pri klanju i preispitivanje kontrola procesa, podrijetla životinja i mjera biološke sigurnosti na farmama podrijetla
--------------------------------	--	-------------------	--	--	-----------------------------	------------------------	---

⁽¹⁰⁾Kad se otkrije *Salmonella* spp., izolati se moraju dalje serotipizirati za *Salmonella typhimurium* i *Salmonella enteritidis* kako bi se provjerilo ispunjenje mikrobiološkog kriterija navedenog u retku 1.28. poglavlja 1.“

3. u poglavlju 3., odjeljak 3.2. zamjenjuje se sljedećim:

„3.2. Bakteriološko uzorkovanje u klaonicama i u pogonima u kojima se proizvodi mljeveno meso, mesni pripravci, strojno otkoštano meso i svježe meso

Pravila o uzimanju uzoraka s trupova goveda, svinja, ovaca, koza i konja

Destruktivne i nedestruktivne metode uzimanja uzoraka, odabir mjesta uzimanja uzoraka i pravila za skladištenje i prijevoz uzoraka koji će se koristiti navedene su u standardu ISO 17604.

Uzorci se uzimaju s pet nasumično odabranih trupova tijekom svakog uzorkovanja. Mjesta uzimanja uzoraka odabiru se s obzirom na tehnologiju klanja koja se koristi u pogonu.

Prilikom uzorkovanja za analizu enterobakterija i broja aerobnih bakterija, uzorci se uzimaju s četiriju mjesta svakoga trupa. Četiri uzorka tkiva, što predstavlja ukupno 20 cm², uzima se destruktivnom metodom. Kad se u tu svrhu koristi nedestruktivna metoda, područje uzimanja uzorka mora obuhvatiti najmanje 100 cm² (50 cm² za trupove malih preživača) po mjestu uzimanja uzorka.

Kad se uzorci uzimaju za analize salmonela, koristi se metoda uzimanja uzorka s abrazivnom spužvom. Odabiru se područja koja su najvjerojatnije kontaminirana. Ukupno područje s kojeg se uzimaju uzorci mora obuhvatiti najmanje 400 cm².

Kad se uzimaju uzorci s različitih područja uzimanja uzoraka na trupu, oni se prije ispitivanja objedinjuju.

Pravila o uzimanju uzoraka s trupova peradi i svježeg mesa peradi

Klaonice za analize salmonele uzimaju uzorke s cijelog trupa peradi s kožom vrata. Ostali objekti koji prerađuju svježu perad uzimaju uzorke za analizu salmonele dajući prioritet cijelom trupu peradi s kožom vrata, ako je dostupna, ali osiguravajući da su također obuhvaćeni dijelovi pileta i/ili dijelovi pileta bez kože ili sa samo malo kože, a odabir se temelji na procjeni rizika.

U planove uzorkovanja klaonice uključuju trupove peradi iz jata s nepoznatim statusom salmonele ili sa statusom poznatim kao pozitivan na *Salmonellom enteritidis* ili *Salmonellom typhimurium*.

Kad se u klaonicama ispituje salmonela kod peradi na temelju kriterija higijene procesa navedenog u retku 2.1.5. poglavlja 2., uzimaju se nasumično uzorci kože vrata s najmanje 15 trupala peradi nakon hlađenja tijekom svakog uzorkovanja. Uzima se komad od otprilike 10 g kože vrata sa svakog trupa peradi. Svaki put objedinjuju se uzorci kože vrata s tri trupa peradi iz istoga jata podrijetla prije ispitivanja kako bi se formiralo 5×25 g konačnog uzorka. Ti se uzorci koriste za provjeru poštivanja kriterija sigurnosti hrane navedenog u retku 1.28. poglavlja 1.

Za ispitivanje na salmonele drugog svježeg mesa peradi osim trupala peradi, uzima se pet uzoraka od najmanje 25 g iz iste serije. Uzorak uzet s dijelova pileta s kožom mora sadržavati kožu i tanki sloj površine mišića ako količina kože nije dovoljna za jedinicu uzorka. Uzorak uzet s dijelova pileta bez kože ili s tek malim dijelom kože mora sadržavati tanki sloj površine mišića ili tanke komadiće dodane postojećoj koži kako bi se dobila dovoljna jedinica uzorka. Slojevi mesa se uzimaju tako da sadrže što je više moguće površine mesa.

Smjernice za uzorkovanje

Podrobnije smjernice o uzimanju uzoraka s trupala, posebno u odnosu na mjesta s kojih se uzimaju uzorci, mogu se uvrstiti u vodiče o dobroj praksi u članku 7. Uredbe (EZ) br. 852/2004.

Učestalost uzimanja uzoraka za trupove, mljeveno meso, mesne pripravke, strojno otkošteno meso i svježe meso peradi

Subjekti u poslovanju s hranom u klaonicama ili pogonima za proizvodnju mljevenoga mesa, mesnih pripravaka, strojno otkošenog mesa ili svježeg mesa peradi uzorke za mikrobiološku analizu uzimaju najmanje jedanput tjedno. Dan uzimanja uzoraka mijenja se svakoga tjedna kako bi se osiguralo da je obuhvaćen svaki dan tjedna.

Za uzorkovanje mljevenoga mesa i mesnih pripravaka za analize *E. coli* i broja aerobnih bakterija te uzorkovanje trupala za analize enterobakterija i broja aerobnih bakterija, učestalost se može smanjiti na dvotjedno ispitivanje ako su dobivani zadovoljavajući rezultati tijekom šest uzastopnih tjedana.

Za uzorkovanje za ispitivanje salmonele u mljevenom mesu, mesnim pripravcima, trupovima i svježem mesu peradi, učestalost se može smanjiti na dvotjedno ako su tijekom 30 uzastopnih tjedana dobivani zadovoljavajući rezultati. Učestalost uzorkovanja na salmonelu može se također smanjiti ako se primjenjuje nacionalni ili regionalni program kontrole salmonele i ako je u program uključeno testiranje koje zamjenjuje uzorkovanje utvrđeno ovim stavkom. Učestalost uzorkovanja može se nadalje smanjiti ako se nacionalnim ili regionalnim programom kontrole dokaže da je kod životinja koje kupuje klaonica prevalencija salmonele vrlo niska.

No, kad je to opravdano na osnovi analize rizika i sukladno tome odobreno od nadležnoga tijela, malih klaonica i pogona koji proizvode mljeveno meso, mesne pripravke i svježe meso peradi u malim količinama mogu biti izuzeti od tih učestalosti uzorkovanja.”