

A BIZOTTSÁG (EU) 2020/205 RENDELETE**(2020. február 14.)****a 2073/2005/EK rendeletnek a hullók húsában előforduló *Salmonella* tekintetében történő módosításáról****(EGT-vonatkozású szöveg)**

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel az élelmiszer-higiéniáról szóló, 2004. április 29-i 852/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletre ⁽¹⁾ és különösen annak 4. cikke (4) bekezdésére,

mivel:

- (1) A 2073/2005/EK bizottsági rendelet ⁽²⁾ mikrobiológiai kritériumokat ír elő egyes mikroorganizmusokra vonatkozóan, és megállapítja azokat a végrehajtási szabályokat, amelyeket az élelmiszeripari vállalkozóknak a 852/2004/EK rendelet 4. cikkében hivatkozott általános és konkrét higiéniai intézkedések végrehajtásakor követniük kell.
- (2) A 2073/2005/EK rendelet megállapítja különösen azokat az élelmiszer-biztonsági kritériumokat, amelyek meghatározzák a forgalomba hozott termékekre vonatkozóan egy termék vagy egy élelmiszertétel elfogadhatóságát. Az említett rendelet nem írja elő a hullóhúsra vonatkozó élelmiszer-biztonsági kritériumokat.
- (3) Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) és az Európai Betegségmegelőzési és Járványvédelmi Központ (ECDC) által a zoonózisok, a zoonózis-kórokozók és az élelmiszerből származó betegségek kiterjedése európai unióbeli, 2016. évi tendenciáiról és forrásairól kiadott európai uniós összefoglaló jelentés ⁽³⁾ megállapítja, hogy a humán szalmonellózis – megközelítőleg évi 95 000 bejelentett esettel – a második leggyakrabban jelentett, étel okozta humán megbetegedés az Unióban.
- (4) 2007-ben az EFSA tudományos szakvéleményt fogadott el a hullóhús emberi fogyasztásával járó közegészségügyi kockázatokról ⁽⁴⁾, amely szerint a hullók a *Salmonella* fajok jól ismert rezervoárjai. A tudományos szakvélemény áttekinti a gazdálkodási gyakorlatokat, és megállapítja, hogy az élő krokodilok között a kórokozót a bélcsatornában hordozók nagy arányát dokumentálták, ami tükröződik a friss és fagyasztott hús hasonlóan magas szennyeződési rátájában. A tudományos szakvélemény arra következtetésre jut, hogy a hullóhúsban előforduló baktériumforrások közül a *Salmonella* a leggyakoribb, amely jelentős közegészségügyi kockázatot jelent.
- (5) A hullóhús előállítása az Unióban korlátozott, de az Eurostat nemzetközi árukereskedelmi referencia-adatbázisában (Comext) ⁽⁵⁾ rendelkezésre álló adatok szerint a hullók húsának és étkezési célra alkalmas belsőségének (frissen, hűtve vagy fagyasztva) harmadik országokból való behozatala az elmúlt tíz évben – a 2007–2017 közötti időszakban behozott mennyiség több mint 50 %-os növekedésével – növekvő tendenciát mutatott, a behozatal pedig éves szinten átlagban közel 100 tonna körül alakult.
- (6) Figyelembe véve a *Salmonella* hullóhúsban való esetleges jelenlétéből adódó jelentős egészségügyi kockázatot, a 2073/2005/EK rendeletben élelmiszer-biztonsági kritériumot kell meghatározni a hullóhúsokra vonatkozóan. Ez az élelmiszer-biztonsági kritérium arra kötelezné az élelmiszeripari vállalkozókat, hogy hozzanak intézkedéseket a hullóhúsgyártás korábbi szakaszaiban, hozzájárulva a *Salmonella* valamennyi, közegészségügyi szempontból jelentős szerotípusának csökkentéséhez.
- (7) A *Salmonella* élelmiszerben és takarmányban való kimutatására az EN/ISO 6579-1 nemzetközi szabvány szolgál horizontális módszerként. A 2073/2005/EK rendelet I. melléklete előírja, hogy az említett szabvány legyen az analitikai referencia-módszer a szalmonellával kapcsolatos élelmiszer-biztonsági kritériumok tekintetében. Ezért e szabványt analitikai referencia-módszerként kell meghatározni annak ellenőrzésére, hogy az élelmiszer megfelel-e a hullóhúsokban előforduló szalmonellára vonatkozó élelmiszer-biztonsági kritériumnak.

⁽¹⁾ HL L 139., 2004.4.30., 1. o.

⁽²⁾ A Bizottság 2073/2005/EK rendelete (2005. november 15.) az élelmiszerek mikrobiológiai kritériumairól (HL L 338., 2005.12.22., 1. o.).

⁽³⁾ The EFSA Journal (2017); 15(12):5077.

⁽⁴⁾ EFSA Journal (2007) 578., 1–55. o.

⁽⁵⁾ A 0208 50 00 és 0210 93 00 Kombinált Nomenklatura-kódok, a vám- és a statisztikai nomenklatúráról, valamint a Közös Vámtarifáról szóló 2658/87/EGK tanácsi rendelet I. mellékletének módosításáról szóló (EU) 2017/1925 bizottsági végrehajtási rendelet (HL L 282., 2017.10.31., 1. o.) meghatározása szerint.

- (8) A 2073/2005/EK rendeletet ezért ennek megfelelően módosítani kell.
- (9) Az e rendeletben előírt intézkedések összhangban vannak a Növények, Állatok, Élelmiszerek és Takarmányok Állandó Bizottságának véleményével,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

1. cikk

A 2073/2005/EK rendelet a következőképpen módosul:

1. A 2. cikk a következő q) ponttal egészül ki:

„q) »hüllőhús«: az (EU) 2019/625 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet* 2. cikkének 16. pontjában meghatározott hüllőhús. (*)

(*) A Bizottság (EU) 2019/625 felhatalmazáson alapuló rendelete (2019. március 4.) az (EU) 2017/625 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek az egyes emberi fogyasztásra szánt állatok és áruk szállítmányainak az Unióba történő beléptetésére vonatkozó követelmények tekintetében történő kiegészítéséről (HL L 131., 2019.5.17., 18. o.)”.

2. Az I. melléklet e rendelet mellékletének megfelelően módosul.

2. cikk

Ez a rendelet az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő huszadik napon lép hatályba.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt Brüsszelben, 2020. február 14-én.

a Bizottság részéről
az elnök
Ursula VON DER LEYEN

MELLÉKLET

A 2073/2005/EK rendelet I. melléklete a következőképpen módosul:

1. Az 1. fejezetben a szöveg a következő 1.30. sorral egészül ki:

Élelmiszer-kategória	Mikroorganizmusok/toxinjaik, anyagcsere-termékeik	Mintavételi terv		Határértékek		Referenciamódszer	Az a fázis, ahol a kritériumot alkalmazni kell
		n	c	m	M		
„1.30 húlló-hús	<i>Salmonella</i>	5	0	25 g-ban nem kimutatható		EN ISO 6579-1	Forgalomba hozott termékek, eltarthatósági idejük alatt”

2. Az 1. fejezetben a 2. lábjegyzet helyébe a következő szöveg lép:

„2. Az 1.1–1.24., 1.27a. és 1.28–1.30. pontok esetében $m = M$.”