

KOMISIJOS REGLAMENTAS (ES) Nr. 1086/2011

2011 m. spalio 27 d.

kuriuo dėl salmonelių šviežioje paukštienoje iš dalies keičiamas Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 2160/2003 II priedas ir Komisijos Reglamento (EB) Nr. 2073/2005 I priedas

(Tekstas svarbus EEE)

EUROPOS KOMISIJA,

atsižvelgdama į Sutartį dėl Europos Sąjungos veikimo,

atsižvelgdama į 2003 m. lapkričio 17 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 2160/2003 dėl salmonelių ir kitų nurodytų zoonozių sukėlėjų per maistą kontrolės ⁽¹⁾, ypač į jo 5 straipsnio 6 dalį,atsižvelgdama į 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos ⁽²⁾, ypač į jo 4 straipsnio 4 dalį,

kadangi:

- (1) Reglamentu (EB) Nr. 2160/2003 siekiama užtikrinti, kad būtų imtasi tinkamų ir veiksmingų priemonių, skirtų aptikti ir kontroliuoti salmoneles bei kitus zoonozių sukėlėjus visuose susijusiuose gamybos, perdirbimo ir platinimo etapuose, siekiant sumažinti jų plitimą ir visuomenės sveikatai keliamą pavojų. Tuo reglamentu, be kita ko, numatoma nustatyti tikslus, siekiant sumažinti nurodytų zoonozių paplitimą gyvūnų populiacijose, ir priimti taisykles, taikomas Sąjungos vidaus prekybai tam tikrais gyvūnais bei jų produktais ir jų importui iš trečiųjų šalių;
- (2) 2007 m. birželio 12 d. Komisijos reglamentu (EB) Nr. 646/2007, įgyvendinančiu Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 2160/2003 dėl Bendrijos tikslo mažinti *Salmonella enteritidis* ir *Salmonella typhimurium* paplitimą broileriuose ir panaikinančiu Reglamentą (EB) Nr. 1091/2005 ⁽³⁾ nustatomas Sąjungos tikslas mažinti šių dviejų serotipų salmonelių paplitimą broileriuose. Tuo reglamentu siekiama iki 2011 m. gruodžio 31 d. broilerių pulkų, kuriuose *Salmonella enteritidis* ir *Salmonella typhimurium* tyrimų rezultatai išlieka teigiami, skaičių sumažinti iki 1 % arba labiau;

- (3) 2008 m. birželio 20 d. Komisijos reglamentu (EB) Nr. 584/2008, įgyvendinančiu Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 2160/2003 dėl Bendrijos tikslo mažinti *Salmonella enteritidis* ir *Salmonella typhimurium* paplitimą kalakutuose ⁽⁴⁾ nustatomas Sąjungos tikslas mažinti šių dviejų serotipų salmonelių paplitimą kalakutų pulkuose. Tuo reglamentu siekiama iki 2012 m. gruodžio 31 d. mėšinių kalakutų pulkų, kuriuose *Salmonella enteritidis* ir *Salmonella typhimurium* tyrimų rezultatai išlieka teigiami, skaičių sumažinti iki 1 % arba labiau;
- (4) Reglamento (EB) Nr. 2160/2003 II priede išdėstytos konkrečios to reglamento I priede išvardytų zoonozių ir zoonozių sukėlėjų kontrolės priemonės. Konkrečiau, Reglamento (EB) Nr. 2160/2003 II priedo E dalies 1 punkte nustatyta, kad nuo 2010 m. gruodžio 12 d. tam tikra šviežia to reglamento I priede išvardytų naminių paukščių mėsa negali būti pateikiama rinkai žmonių maistui, jei ji neatitinka reikalavimo: „Salmoneles: nėra 25 gramuose“. Reglamente taip pat nustatyta, kad turi būti priimtos išsamios šio reikalavimo taikymo taisyklės, visų pirma, taisyklės, kuriose nurodomos mėginių ėmimo schemos ir tyrimų metodai;
- (5) reikėtų priimti nuostatas dėl šviežios paukštienos, siekiant užtikrinti, kad nustačius išsamias salmonelių paukštienoje reikalavimo taikymo taisykles, būtų pakankamai užtikrinta, kad joje nebūtų atitinkamų salmonelių, ir kad taikant suderintas nuostatas būtų užtikrinta sąžininga konkurencija ir panašios pateikimo rinkai sąlygos;
- (6) 2005 m. lapkričio 15 d. Komisijos reglamente (EB) Nr. 2073/2005 dėl maisto produktų mikrobiologinių kriterijų ⁽⁵⁾ nustatyti mikrobiologiniai kriterijai dėl tam tikrų mikroorganizmų ir įgyvendinimo taisyklės, kurių turi laikytis maisto ūkio subjektai įgyvendindami Reglamento (EB) Nr. 852/2004 4 straipsnyje nurodytas bendrąsias ir specialiąsias higienos priemones;
- (7) siekiant Sąjungos teisės aktų nuoseklumo yra tikslinga iš dalies pakeisti konkrečius šviežiai paukštienai taikomus reikalavimus, nustatytus Reglamento (EB) Nr. 2160/2003 II priedo E dalyje, ir nustatyti išsamias salmonelių reikalavimo, nustatyto Reglamento (EB) Nr. 2073/2005 I priede, taikymo taisykles;

⁽¹⁾ OL L 325, 2003 12 12, p. 1.⁽²⁾ OL L 139, 2004 4 30, p. 1.⁽³⁾ OL L 151, 2007 6 13, p. 21.⁽⁴⁾ OL L 162, 2008 6 21, p. 3.⁽⁵⁾ OL L 338, 2005 12 22, p. 1.

- (8) pagal 2005 m. rugsėjo 1 d. Komisijos sprendimą 2005/636/EB dėl Bendrijos finansinės paramos pradiniam tyrimui dėl *Salmonella* spp. paplitimo *Gallus gallus* viščiukų broilerių pulkuose, kuris bus atliekamas valstybėse narėse ⁽¹⁾, 2006 m. rugsėjo 29 d. Komisijos sprendimą 2006/662/EB dėl Bendrijos finansinės paramos pirminiam tyrimui dėl salmoneliozės paplitimo kalakutų pulkuose, kuris bus atliekamas valstybėse narėse ⁽²⁾ ir 2007 m. liepos 19 d. Komisijos sprendimą 2007/516/EB dėl Bendrijos finansinės paramos tyrimui dėl *Campylobacter* spp. paplitimo viščiukų broilerių pulkuose bei atsparumo antibiotikams ir *Campylobacter* spp. ir *Salmonella* spp. paplitimo broilerių skerdenose valstybėse narėse atlikti ⁽³⁾ atitinkamai buvo surinkta informacija apie salmonelių paplitimą broilerių pulkuose, kalakutų pulkuose ir broilerių skerdenose. Šių tyrimų rezultatai, taip pat nacionalinių salmonelių kontrolės broileriuose programų, nustatytų Reglamento (EB) Nr. 2160/2003 5 straipsnyje, pirmųjų metų (2009 m.) pirminiai rezultatai rodo, kad salmonelių paplitimas broilerių ir kalakutų pulkuose tebėra didelis ⁽⁴⁾. Be to, nacionalinės salmonelių kontrolės kalakutuose programos pagal Reglamentą (EB) Nr. 2160/2003 privalomos tik nuo 2010 m. Šį reikalavimą taikant visų serotipų salmonelėms prieš įrodant, kad salmonelių paplitimas broilerių ir kalakutų pulkuose gerokai sumažėjo, pramonei gali būti daromas neproporcingas ekonominis poveikis. Todėl Reglamento (EB) Nr. 2073/2005 I priedo 1 skyrius turėtų būti atitinkamai iš dalies pakeistas;
- (9) remiantis Europos maisto saugos tarnybos parengta Bendrijos zoonozių ir zoonozių sukėlėjų tendencijų bei šaltinių ir dėl maisto kylančių protrūkių Europos Sąjungoje 2008 m. suvestine ⁽⁵⁾, panašiai kaip ir ankstesniais metais, maždaug 80 % žmonių salmoneliozės atvejų sukelia *Salmonella enteritidis* ir *Salmonella typhimurium*. Paukštiena ir toliau yra pagrindinis žmonių salmoneliozės šaltinis;
- (10) nustatčius reikalavimą *Salmonella enteritidis* ir *Salmonella typhimurium* būtų išlaikyta geriausia pusiausvyra tarp žmonių salmoneliozės dėl paukštienos vartojimo atvejų skaičiaus mažinimo ir to reikalavimo taikymo ekonominių pasekmių. Be to, tai paskatintų maisto ūkio subjektus ankstesniuose paukštienos gamybos etapuose taikyti priemones, kurios galėtų padėti mažinti visų visuomenės sveikatai pavojingų serotipų salmonelių paplitimą. Pastangos mažinti šių dviejų serotipų salmonelių paplitimą taip pat atitiktų pirminei paukštienos gamybai nustatytus Sąjungos tikslus;
- (11) Reglamente (EB) Nr. 2073/2005 nustatyti mėginių ėmimo planai, taikomi kitų maisto saugos kriterijų, susijusių su salmonelėmis, atveju. Įrodyta, kad maisto ūkio subjektams juos patogų naudoti, todėl jie taip pat tinkami šviežios paukštienos mėginiams imti;
- (12) tarptautinis standartas EN/ISO 6579 yra horizontalus *Salmonella* spp. nustatymo maisto produktuose ir pašaruose metodas. Be to, Reglamento (EB) Nr. 2073/2005 I priede nustatyta, kad šis standartas yra pamatinis visiems su salmonelėmis susijusiems kriterijams taikomas metodas. Todėl, šį metodą reikėtų taip pat nustatyti kaip pamatinį metodą, taikomą šviežios paukštienos reikalavimui, nepažeidžiant to reglamento nuostatų dėl alternatyvių metodų naudojimo. Europos Sąjungos salmonelių etaloninė laboratorija rekomenduoja kaip pamatinį metodą serotipo nustatymui naudoti *White-Kaufmann-Le Minor* metodą;
- (13) monofazinės *Salmonella typhimurium* padermės greitai tapo vienu iš dažniausiai pasitaikančių salmonelių serotipų, aptinkamu keliose gyvūnų rūšyse ir klinikiniuose iš žmogaus išskirtuose izoliatuose. Mokslinėje nuomonėje dėl *Salmonella typhimurium* panašių padermių pavojaus žmonių sveikatai stebėsenos ir vertinimo ⁽⁶⁾, teigiama, kad monofazinės *Salmonella typhimurium* padermės, kurių antigeninė formulė 1,4,[5],12:i:-, laikomos *Salmonella typhimurium* variantais ir turimi duomenys rodo, kad jos visuomenės sveikatai kelia pavojų, palyginamą su kitų *Salmonella typhimurium* padermių keliamu pavojumi. Todėl reikėtų patikslinti, kad *Salmonella typhimurium* taikomos nuostatos taip pat taikomos šioms monofazinėms padermėms;
- (14) Reglamente (EB) Nr. 2073/2005 nustatytas su salmonelėmis susijęs proceso higienos kriterijus, taikomas broilerių ir kalakutų skerdenoms po atšaldymo skerdyklose. Proceso higienos kriterijumi siekiama kontroliuoti fekalinį naminių paukščių skerdenų užteršimą, jei jos gautos iš užsikrėtusių pulkų arba dėl kryžminio užkrėtimo skerdykloje. Pagal Reglamento (EB) Nr. 2073/2005 10 straipsnį salmonelių užkrato naminių paukščių skerdenose kriterijai ir sąlygos turi būti peržiūrėti atsižvelgiant į pastebėtus salmonelių paplitimo pasikeitimus. Kadangi Reglamente (EB) Nr. 646/2007 broilerių pulkams ir Reglamente (EB) Nr. 584/2008 kalakutams nustatytus Sąjungos tikslus būtina pasiekti iki atitinkamai 2011 m. pabaigos ir 2012 m. pabaigos, reikėtų sumažinti mėginio vienetų, kurie gali viršyti nustatytą ribą, skaičių. Todėl Reglamento (EB) Nr. 2073/2005 I priedo 2 skyrius turėtų būti atitinkamai iš dalies pakeistas;
- (15) todėl reglamentai (EB) Nr. 2160/2003 ir (EB) Nr. 2073/2005 turėtų būti atitinkamai iš dalies pakeisti;

⁽¹⁾ OL L 228, 2005 9 3, p. 14.

⁽²⁾ OL L 272, 2006 10 3, p. 22.

⁽³⁾ OL L 190, 2007 7 21, p. 25.

⁽⁴⁾ www.efsa.europa.eu.

⁽⁵⁾ EMST leidinys (2010 m.), 8(1): 1496.

⁽⁶⁾ EMST leidinys (2010 m.), 8(10): 1826.

(16) šiame reglamente nustatytos priemonės atitinka Maisto grandinės ir gyvūnų sveikatos nuolatinio komiteto nuomonę ir joms neprieštaruoja nei Europos Parlamentas, nei Taryba,

(EB) Nr. 2073/2005 I priedo 1 skyriaus 1.28 eilutėje nustatytą atitinkamą mikrobiologinį kriterijų (*).

(*) OL L 338, 2005 12 22, p. 1.“

PRIĖMĖ ŠĮ REGLAMENTĄ:

1 straipsnis

Reglamento (EB) Nr. 2160/2003 II priedo E dalies 1 punktas pakeičiamas taip:

„1. Nuo 2011 m. gruodžio 1 d. šviežia I priede išvardytų naminių paukščių mėsa turi atitikti Komisijos reglamento

2 straipsnis

Reglamento (EB) Nr. 2073/2005 I priedas iš dalies keičiamas pagal šio reglamento priedą.

3 straipsnis

Šis reglamentas įsigalioja dvidešimtą dieną po jo paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*.

Jis taikomas nuo 2011 m. gruodžio 1 d.

Šis reglamentas yra privalomas visas ir tiesiogiai taikomas visose valstybėse narėse.

Priimta Briuselyje 2011 m. spalio 27 d.

Komisijos vardu
Pirmininkas
José Manuel BARROSO

PRIEDAS

Reglamento (EB) Nr. 2073/2005 I priedas iš dalies keičiamas taip:

1. 1 skyriuje įterpiama 1.28 eilutė ir 20 bei 21 išnašos:

| | | | | | | |
|--|--|---|---|------------------|---|--|
| „1.28 Šviežia paukštiena ⁽²⁰⁾ | <i>Salmonella typhimurium</i> ⁽²¹⁾ <i>Salmonella enteritidis</i> | 5 | 0 | Nėra 25 gramuose | EN/ISO 6579 (nustatymui) White-Kauffmann-Le Minor metodas (serotipo nustatymui) | Produktai, pateikti į rinką jų tinkamumo vartoti laikotarpiu |
|--|--|---|---|------------------|---|--|

⁽²⁰⁾ Šis kriterijus taikomas šviežiai paukštienai iš veislinių *Gallus gallus* rūšies paukščių pulkų, vištų dedeklių, broilerių ir veislinių bei mėsinių kalakutų pulkų.

⁽²¹⁾ Taikoma tik toms monofazinėms *Salmonella typhimurium* padermėms, kurių antigeninė formulė yra 1,4,[5],12:i:-“

2. 2 skyriuje 2.1.5 eilutė pakeičiama taip ir įterpiama jos 10 išnaša:

| | | | | | | | |
|--|--|-------------------|---|---|--------------------------|--------------------------|---|
| „2.1.5 Broilerių ir kalakutų skerdenėlės | <i>Salmonella</i> spp. ⁽¹⁰⁾ | 50 ⁽⁵⁾ | 7 ⁽⁶⁾ Nuo 2012 01 01 c = 5 broileriams Nuo 2013 01 01 c = 5 kalakutams | Nėra 25 g sudėtiniame kaklo odos mėginyje | EN/ISO 6579 (nustatymui) | Skerdenėlės po atšaldymo | Skerdimo higienos gerinimas ir proceso kontrolės, gyvūnų kilmės ir biosaugumo priemonių kilmės ūkiuose peržiūra |
|--|--|-------------------|---|---|--------------------------|--------------------------|---|

⁽¹⁰⁾ Nustatius *Salmonella* spp., toliau nustatomas izoliatų serotipas, siekiant nustatyti *Salmonella typhimurium* ir *Salmonella enteritidis*, kad būtų patikrinta atitiktis 1 skyriaus 1.28 eilutėje nustatytam mikrobiologiniam kriterijui.“

3. 3 skyriaus 3.2 poskyris pakeičiamas taip:

„3.2. Bakteriologinių mėginių ėmimas skerdyklose ir patalpose, kuriose gaminama smulkinta mėsa, mėsos pusgaminiai, mechanškai atskirta mėsa ir šviežia mėsa

Galvijų, kiaulių, avių, ožkų ir arklių skerdenų mėginių ėmimo taisyklės

Naudotini ardomasis ir paviršinis mėginių ėmimo metodai, mėginių ėmimo vietų atranka ir mėginių laikymo bei transportavimo taisyklės aprašytos ISO 17604 standarte.

Kiekvieną kartą mėginiai imami iš penkių skerdenų, pasirinktų atsitiktinai. Mėginių ėmimo vietos turi būti pasirenkamos atsižvelgiant į kiekvienoje įmonėje naudojamą skerdimo technologiją.

Kai mėginiai imami enterobakterijų ir aerobinių kolonijų skaičiaus tyrimams, mėginiai imami iš kiekvienos skerdenos keturių vietų. Keturi audinio mėginiai, sudarantys iš viso 20 cm², paimami naudojant ardomąjį metodą. Šiuo tikslu naudojant paviršinį metodą, vienoje mėginių ėmimo vietoje paimamas mažiausiai 100 cm² (50 cm² – smulkiųjų atrajotųjų skerdenų) ploto mėginys.

Kai mėginiai imami salmonelių tyrimams, naudojamas mėginių ėmimo šiurkščia kempinėle metodas. Pasirenkamos labiausiai galinčios būti užterštos vietos. Bendras mėginių ėmimo plotas turi būti mažiausiai 400 cm².

Kai mėginiai imami iš skirtingų skerdenos vietų, prieš atliekant tyrimą, mėginiai sujungiami.

Naminių paukščių skerdenėlių ir šviežios paukštienos mėginių ėmimo taisyklės

Skerdyklose mėginiai salmonelių tyrimams imami iš visų naminių paukščių skerdenėlių su kaklo oda. Kitose šviežios paukštienos perdirbimo įmonėse mėginiai salmonelių tyrimams pirmiausia imami iš visų naminių paukščių skerdenėlių su kaklo oda, jeigu tokių yra, tačiau užtikrinama, kad mėginiai būtų taip pat imami iš vištienos dalių su oda ir (arba) vištienos dalių be odos arba tik su nedideliu odos kiekiu, o pasirinkimas grindžiamas rizika.

Į skerdyklų mėginių ėmimo planus įtraukiamos naminių paukščių skerdenėlės, gautos iš nenustatytos sveikatos būklės salmonelių pozitivių paukščių pulkų, arba pulkų, kurie, kaip žinoma, yra užsikrėtę *Salmonella enteritidis* arba *Salmonella typhimurium*.

Siekiant nustatyti, kaip laikomasi 2 skyriaus 2.1.5 eilutėje salmonelėms naminių paukščių skerdenėlose nustatyto proceso higienos kriterijaus skerdyklose, kiekvieną kartą mėginiai imami mažiausiai iš 15 naminių paukščių skerdenėlių, pasirinktų atsitiktine tvarka ir po atšaldymo, kaklo odos. Iš kiekvienos naminių paukščių skerdenėlės paimamas maždaug 10 g kaklo odos gabaliukas. Kiekvieną kartą prieš atliekant tyrimą trijų naminių paukščių skerdenėlių iš to paties kilmės pulko kaklo odos mėginiai sujungiami, kad sudarytų 5 x 25 g galutinius mėginius. Šie mėginiai taip pat naudojami tikrinti atitiktį 1 skyriaus 1.28 eilutėje nustatytam maisto saugos kriterijui.

Šviežios paukštienos, išskyrus naminių paukščių skerdenėles, salmonelių tyrimams imami penki mėginiai iš tos pačios partijos po mažiausiai 25 g. Iš vištienos dalių su oda paimtą mėginį sudaro oda ir plonas paviršinis raumens gabaliukas, jei odos nepakanka mėginio vienetui sudaryti. Iš vištienos dalių be odos arba tik su nedideliu odos kiekiu paimtą mėginį sudaro plonas paviršinis raumens gabaliukas arba gabaliukai, pridėti prie esamos odos, kad sudarytų mėginio vienetą. Mėsos gabaliukai imami taip, kad būtų paimta kuo daugiau paviršiuje esančios mėsos.

Mėginių ėmimo gairės

Išsamesnes skerdenų mėginių ėmimo gaires, visų pirma gaires, taikomas mėginių ėmimo vietoms, galima įtraukti į praktikos vadovus, nurodytus Reglamento (EB) Nr. 852/2004 7 straipsnyje.

Skerdenų, smulkintos mėsos, mėsos pusgaminių, mechaniškai atskirtos mėsos ir šviežios paukštienos mėginių ėmimo dažnumas

Skerdyklų arba įmonių, gaminančių smulkintą mėsą, mėsos pusgaminius, mechaniškai atskirtą mėsą arba šviežią paukštieną, maisto ūkio subjektai mėginius mikrobiologiniams tyrimams ima mažiausiai kartą per savaitę. Mėginių ėmimo diena kiekvieną savaitę yra vis kita, kad mėginiai būtų imami visas savaitės dienas.

Smulkintos mėsos ir mėsos pusgaminių mėginių ėmimo *E. coli* ir aerobinių kolonijų skaičiaus tyrimams ir skerdenų mėginių ėmimo enterobakterijų ir aerobinių kolonijų skaičiaus tyrimams atveju, mėginių ėmimo dažnumas gali būti sumažintas tiek, kad tyrimai būtų atliekami kas dvi savaites, jeigu šešias savaites iš eilės gaunami patenkinami rezultatai.

Smulkintos mėsos, mėsos pusgaminių, skerdenų ir šviežios paukštienos mėginių ėmimo salmonelių tyrimams atveju, mėginių ėmimo dažnumas gali būti sumažintas tiek, kad tyrimai būtų atliekami kas dvi savaites, jeigu 30 savaičių iš eilės buvo gaunami patenkinami rezultatai. Mėginių ėmimo salmonelių tyrimams dažnumą taip pat galima sumažinti, jeigu įgyvendinama nacionalinė arba regioninė salmonelių kontrolės programa, ir jeigu į šią programą įtraukti tyrimai, kuriais pakeičiamas šioje dalyje nustatytas mėginių ėmimas. Mėginių ėmimo dažnumą galima dar labiau sumažinti, jeigu nacionalinės arba regioninės salmonelių kontrolės programos parodo, jog salmonelės skerdyklose įsigyjamuose gyvūnuose yra mažai paplitusios.

Tačiau kai yra pagrindas, remiantis rizikos analize ir leidus kompetentingai institucijai, mažoms skerdykloms ir smulkintą mėsą, mėsos pusgaminius ir šviežią paukštieną nedideliais kiekiais gaminančioms įmonėms gali būti leidžiama netaikyti tokio mėginių ėmimo dažnumo.“