

KOMISIJOS REGLAMENTAS (ES) 2017/1981**2017 m. spalio 31 d.****kuriuo iš dalies keičiamas Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 853/2004 III priedo nuostatos dėl temperatūros sąlygų vežant mėsą****(Tekstas svarbus EEE)**

EUROPOS KOMISIJA,

atsižvelgdama į Sutartį dėl Europos Sąjungos veikimo,

atsižvelgdama į 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 853/2004, nustatantį konkrečius gyvūninės kilmės maisto produktų higienos reikalavimus ⁽¹⁾, ypač į jo 10 straipsnio 1 dalies d ir e punktus,

kadangi:

- (1) Reglamente (EB) Nr. 853/2004 maisto tvarkymo subjektams nustatyti konkretūs gyvūninių maisto produktų higienos reikalavimai. Tame reglamente nustatyta, kad maisto tvarkymo subjektai turi užtikrinti, kad būtų laikomasi konkrečių temperatūros reikalavimų, taikomų prieš mėsos vežimą ir jo metu;
- (2) pagal to reglamento III priedą atlikus tikrinimą po skerdimo naminių kanopinių mėsa, išskyrus subproduktus, turi būti nedelsiant atšaldoma, kad vidaus temperatūra būtų ne aukštesnė kaip 7 °C pagal atšaldymo temperatūros kreivę ir kad būtų užtikrintas nepertraukiamas temperatūros mažėjimas, jeigu kitomis konkrečiomis nuostatomis nenustatyta kitaip. Tai turi būti padaryta skerdyklos atšaldymo patalpose iki vežimo;
- (3) 2014 m. kovo 6 d. Europos maisto saugos tarnybos (EFSA) biologinio pavojaus mokslinė grupė pavirtino mokslinės nuomonės ⁽²⁾ dėl visuomenės sveikatai kylančios rizikos, susijusios su šalčio grandinės užtikrinimu mėsos laikymo ir vežimo metu, 1 dalį, kuri skirta tik naminių kanopinių mėsai. Šioje nuomonėje padaryta išvada, kad paviršiaus temperatūra yra tinkamas bakterijų dauginimosi rodiklis, nes bakterinė tarša dažniausiai pasitaiko ant skerdenų paviršiaus. Joje taip pat nurodyti didžiausios paviršiaus temperatūros verčių skerdenų krovimo metu ir ilgiausių atšaldymo ir vežimo laikotarpių deriniai, kurių laikantis patogenų (per maistą plintančias ligas sukeliančių mikroorganizmų) dauginimasis atitinka dauginimąsi, kuris nustatomas tuo atveju, kai skerdenos skerdykloje yra atšaldomos taip, kad vidaus temperatūra siektų 7 °C, arba yra už tą dauginimąsi lėtesnis;
- (4) 2016 m. birželio 8 d. EFSA patvirtino dar vieną mokslinę nuomonę ⁽³⁾ dėl gedimų sukeliančių bakterijų dauginimosi mėsos laikymo ir vežimo metu. Toje nuomonėje nustatyta, kad kai kurių gedimų sukeliančių bakterijų (jos nebūtinai sukelia ligas, bet dėl jų sukkelto maisto irimo jis gali tapti netinkamu vartoti žmonėms), ypač *Pseudomonas* spp, skaičius kritinį lygį gali pasiekti greičiau nei patogenų atveju; tai priklauso nuo pradinės taršos gedimą sukeliančiomis bakterijomis lygio ir temperatūros sąlygų;
- (5) maisto tvarkymo subjektai turi reguliariai tikrinti aerobinių kolonijų skaičių pagal Komisijos reglamentą (EB) Nr. 2073/2005 ⁽⁴⁾. Jis gali būti naudojamas kaip ant mėsos esančių bet kurios rūšies gedimą sukeliančių bakterijų skaičiaus viršutinės ribinės vertės rodiklis;
- (6) remiantis EFSA nuomone ir atsižvelgiant į turimas vertinimo priemones, galima nustatyti alternatyvius lankstesnius šviežios mėsos, ypač skerdenų arba didesnių gabalų vežimo metu taikytinus temperatūros sąlygų užtikrinimo metodus nepadidinant visuomenės sveikatai kylančios rizikos ir nenukrypstant nuo pagrindinio principo, kad tokia mėsa turi būti atšaldoma iki 7 °C nepertraukiamai mažinant temperatūrą. Dėl tokio didesnio lankstumo po skerdimo mėsą vartotojams būtų galima pristatyti greičiau, taip būtų sudarytos palankesnės sąlygos prekybos šviežia mėsa srutams Sąjungoje;
- (7) alternatyvūs metodai grindžiami paviršiaus ir oro temperatūra vežimo metu, tačiau nepertraukiamas temperatūros mažėjimas, kuris jau yra privalomas pagal galiojančias nuostatas, reiškia, kad dalis kūno šilumos taip pat turėtų būti pašalinta prieš vežimą dideliais atstumais. Nustačius prieš vežimą būtiną pasiekti skerdenų ir didesnių gabalų vidaus temperatūrą, galima užtikrinti, kad būtų pašalinta didžioji dalis kūno šilumos;

⁽¹⁾ OL L 139, 2004 4 30, p. 55.⁽²⁾ EFSA Journal 2014; 12(3):3601 [p. 81].⁽³⁾ EFSA Journal 2016; 14(6):4523 [p. 38].⁽⁴⁾ 2005 m. lapkričio 15 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 2073/2005 dėl maisto produktų mikrobiologinių kriterijų (OL L 338, 2005 12 22, p. 1).

- (8) Reglamente (EB) Nr. 853/2004 taip pat nustatyta nuo prievolės prieš vežimą mėsą atšaldyti iki 7 °C nukrypti leidžianti nuostata, taikoma konkretiems produktams laikantis tam tikrų sąlygų. Kad nebūtų piktnaudžiaujama šia nukrypti leidžiančia nuostata, tikslinga paaiškinti, kad tai leidžiama tik tuo atveju, jei tai pateisinama dėl technologinių priežasčių, pvz., jeigu atšaldymas iki 7 °C higienos ir technologiniu požiūriu nėra pats tinkamiausias produkto apdorojimo būdas;
- (9) todėl Reglamento (EB) Nr. 853/2004 III priedas turėtų būti atitinkamai iš dalies pakeistas;
- (10) šiame reglamente nustatytos priemonės atitinka Augalų, gyvūnų, maisto ir pašarų nuolatinio komiteto nuomonę,

PRIĖMĖ ŠĮ REGLAMENTĄ:

1 straipsnis

Reglamento (EB) Nr. 853/2004 III priedas iš dalies keičiamas taip:

1. I skirsnio VII skyriaus 3 dalis pakeičiama taip:

„3. „Prieš vežant mėsa turi būti atšaldoma iki 1 dalyje nurodytos temperatūros ir vežant ta temperatūra turi būti išlaikoma.

Tačiau taikomi šie a ir b punktai:

- a) konkretiems produktams gaminti skirtą mėsą galima vežti prieš pasiekiant 1 dalyje nurodytą temperatūrą, jeigu tai leidžia kompetentinga institucija, su sąlyga, kad:
- i) vežama laikantis kilmės ir paskirties vietų kompetentingų institucijų nustatytų vežimo iš vienos įmonės į kitą reikalavimų;
 - ii) mėsa nedelsiant išvežama iš skerdyklos arba išpjauistymo patalpos, esančios toje pačioje vietoje kaip ir skerdimos patalpos, ir vežama ne ilgiau kaip dvi valandas
- ir
- iii) toks vežimas yra pateisinamas dėl technologinių priežasčių;
- b) avių, ožkų, galvijų ir kiaulių skerdenas, skerdenų puses, ketvirčius arba skerdenų puses, supjaustytas į tris didmeninei prekybai skirtus gabalus, galima pradėti vežti prieš pasiekiant 1 dalyje nurodytą temperatūrą, jeigu tenkinamos visos šios sąlygos:
- i) temperatūra yra stebima ir registruojama laikantis RVASVT principais grindžiamų procedūrų;
 - ii) maisto tvarkymo subjektams, kurie išsiunčia ir veža skerdenas, skerdenų puses, ketvirčius arba skerdenų puses, supjaustytas į tris didmeninei prekybai skirtus gabalus, kompetentinga institucija išvežimo vietoje turi būti išdavusi raštišką leidimą pasinaudoti šia nukrypti leidžiančia nuostata;
 - iii) transporto priemonėje, kurioje vežamos skerdenos, skerdenų pusės, ketvirčiai arba skerdenų pusės, supjaustytos į tris didmeninei prekybai skirtus gabalus, yra įtaisytas prietaisas, kuriuo stebima ir registruojama skerdenų, skerdenų pusių, ketvirčių arba skerdenų pusių, supjaustytų į tris didmeninei prekybai skirtus gabalus, vežimo oro temperatūra tokiu būdu, kad kompetentingos institucijos galėtų patikrinti atitiktį viii punkte nustatytoms laiko ir temperatūros sąlygoms;
 - iv) transporto priemone, kurioje vežamos skerdenos, skerdenų pusės, ketvirčiai arba skerdenų pusės, supjaustytos į tris didmeninei prekybai skirtus gabalus, per vieną vežimą mėsa paimama tik iš vienos skerdyklos;
 - v) skerdenų, skerdenų pusių, ketvirčių arba skerdenų pusių, supjaustytų į tris didmeninei prekybai skirtus gabalus, kuriems taikoma ši nukrypti leidžianti nuostata, vidaus temperatūra vežimo pradžioje turi siekti 15 °C, jeigu jie skirti vežti tame pačiame skyriuje kaip ir skerdenos, skerdenų pusės, ketvirčiai arba skerdenų pusės, supjaustytos į tris didmeninei prekybai skirtus gabalus, kurie atitinka 1 dalyje nustatytą temperatūros reikalavimą (t. y. 7 laipsnius);
 - vi) prie siuntos pridėta maisto tvarkymo subjekto deklaracija; toje deklaracijoje turi būti nurodyta, kiek laiko truko skerdenų, skerdenų pusių, ketvirčių arba skerdenų pusių, supjaustytų į tris didmeninei prekybai skirtus gabalus, atšaldymas prieš juos pakraunant, jų krovimo pradžios laikas, jų vidaus temperatūra tuo laiku, didžiausia oro temperatūra, kurioje gali būti vežamos skerdenos, skerdenų pusės, ketvirčiai arba skerdenų pusės, kurios supjaustytos į tris didmeninei prekybai skirtus gabalus, ilgiausias leidžiamas vežimo laikotarpis, leidimo data ir kompetentingos institucijos, kuri leido taikyti nukrypti leidžiančią nuostatą, pavadinimas;

vii) paskirties vietos maisto tvarkymo subjektas turi informuoti kompetentingas institucijas prieš pirmą kartą gaudamas skerdenas, skerdenų puses, ketvirčius arba skerdenų puses, supjaustytas į tris didmeninei prekybai skirtus gabalus, kurių temperatūra prieš vežimą nepasiekė 1 dalyje nurodytos temperatūros;

viii) tokia mėsa vežama laikantis toliau nurodytų parametrų.

— Kai ilgiausias vežimo laikotarpis ⁽¹⁾ yra šešios valandos:

Rūšis	Paviršiaus temperatūra ⁽²⁾	Ilgiausias atšaldymo iki paviršiaus temperatūros laikotarpis ⁽³⁾	Didžiausia oro temperatūra vežimo metu ⁽⁴⁾	Didžiausias vidutinis paros skerdenos aerobinių kolonijų skaičius ⁽⁵⁾
Avys ir ožkos	7 °C	8 valandos	6 °C	$\log_{10}$ 3,5 ksv/cm ²
Galvijai		20 valandų		$\log_{10}$ 3,5 ksv/cm ²
Kiaulės		16 valandų		$\log_{10}$ 4 ksv/cm ²

— Kai ilgiausias vežimo laikotarpis ⁽¹⁾ yra 30 valandų:

Rūšis	Paviršiaus temperatūra ⁽²⁾	Ilgiausias atšaldymo iki paviršiaus temperatūros laikotarpis ⁽³⁾	Vidaus temperatūra ⁽⁶⁾	Didžiausia oro temperatūra vežimo metu ⁽⁴⁾	Didžiausias vidutinis paros skerdenos aerobinių kolonijų skaičius ⁽⁵⁾
Kiaulės	7 °C	16 valandų	15 °C	6 °C	$\log_{10}$ 4 ksv/cm ²

— Kai ilgiausias vežimo laikotarpis ⁽¹⁾ yra 60 valandų:

Rūšis	Paviršiaus temperatūra ⁽²⁾	Ilgiausias atšaldymo iki paviršiaus temperatūros laikotarpis ⁽³⁾	Vidaus temperatūra ⁽⁶⁾	Didžiausia oro temperatūra vežimo metu ⁽⁴⁾	Didžiausias vidutinis paros skerdenos aerobinių kolonijų skaičius ⁽⁵⁾
Avys ir ožkos	4 °C	12 valandų	15 °C	3 °C	$\log_{10}$ 3 ksv/cm ²
Galvijai		24 valandos			

⁽¹⁾ Ilgiausias leidžiamas vežimo laikotarpis nuo tada, kai mėsa pradedama krauti į transporto priemonę, iki tada, kai mėsa galutinai pristatoma. Mėsos pakrovimą į transporto priemonę galima atidėti viršijant ilgiausią leidžiamą mėsos atšaldymo iki konkrečios jos paviršiaus temperatūros laikotarpį. Tokiu atveju ilgiausias leidžiamas vežimo laikotarpis turi būti sumažintas lygiai tiek laiko, kiek buvo atidėtas pakrovimas. Paskirties vietos valstybės narės kompetentinga institucija gali apriboti pristatymo punktų skaičių.

⁽²⁾ Didžiausia leidžiama paviršiaus temperatūra pakrovimo metu ir vėliau matuojama striausioje skerdenų, skerdenų pusių, ketvirčių arba skerdenų pusių, supjaustytų į tris didmeninei prekybai skirtus gabalus, vietoje.

⁽³⁾ Ilgiausias leidžiamas laikotarpis nuo nužudymo momento iki tol, kol pasiekama didžiausia krovimo metu leidžiama paviršiaus temperatūra.

⁽⁴⁾ Didžiausia oro temperatūra, kurioje leidžiama laikyti mėsą nuo pakrovimo pradžios ir viso vežimo metu.

⁽⁵⁾ Didžiausias vidutinis paros skerdenos aerobinių kolonijų skaičius skerdykloje, kuris skaičiuojamas pagal tęstinį 10-ies savaičių laikotarpį ir kuris leidžiamas atitinkamų rūšių skerdenose, vadovaujantis kompetentingos institucijos patvirtintu maisto tvarkymo subjektų vertinimu pagal mėginių ėmimo ir tyrimų procedūras, nustatytas 2005 m. lapkričio 15 d. Komisijos reglamento (EB) Nr. 2073/2005 dėl maisto produktų mikrobiologinių kriterijų I priedo 2 skyriaus 2.1.1 ir 2.1.2 eilutėse ir 3 skyriaus 3.2 punkte (OL L 338, 2005 12 22, p. 1).

⁽⁶⁾ Didžiausia leidžiama mėsos vidaus temperatūra pakrovimo metu ir vėliau.

2. I skirsnio V skyrius papildomas tokia 5 dalimi:

- „5. Skerdenas, skerdenų pusės, ketvirčius arba skerdenų pusės, supjaustytas į tris didmeninei prekybai skirtus gabalus, galima iškaulinti ir išpjauštyti prieš jiems pasiekiant 2 dalies b punkte nurodytą temperatūrą, jeigu jie buvo vežami laikantis I skirsnio VII skyriaus 3 dalies b punkte numatytos nukrypti leidžiančios nuostatos. Šiuo atveju mėsa gali būti išpjaušoma ir iškaulinėjama esant tokiai oro temperatūrai, kuria būtų užtikrinta, kad mėsos temperatūra nepertraukiamai mažėtų. Kai tik mėsa išpjaušoma ir, jeigu reikia, supakuojama, ji turi būti atšaldoma iki 2 dalies b punkte nurodytos temperatūros, jeigu jos temperatūra dar nėra už ją žemesnė.“

2 straipsnis

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

Šis reglamentas privalomas visas ir tiesiogiai taikomas visose valstybėse narėse.

Priimta Briuselyje 2017 m. spalio 31 d.

Komisijos vardu

Pirmininkas

Jean-Claude JUNCKER
