

KOMISIJAS REGULA (ES) Nr. 209/2013

(2013. gada 11. marts),

ar ko attiecībā uz mikrobioloģiskajiem kritērijiem dīgstiem un paraugu ņemšanas noteikumiem mājputnu liemeņiem un svaigai mājputnu gaļai groza Regulu (EK) Nr. 2073/2005

(Dokuments attiecas uz EEZ)

EIROPAS KOMISIJA,

ņemot vērā Līgumu par Eiropas Savienības darbību,

ņemot vērā Eiropas Parlamenta un Padomes 2004. gada 29. aprīļa Regulu (EK) Nr. 852/2004 par pārtikas produktu higiēnu⁽¹⁾ un jo īpaši tās 4. panta 4. punktu,

tā kā:

- (1) Regulā (EK) Nr. 852/2004 paredzēti vispārēji noteikumi pārtikas nozares dalībniekiem par pārtikas produktu higiēnu, jo īpaši ņemot vērā procedūras, kas izriet no apdraudējuma analīzes un kritisko kontrolpunktu noteikšanas (HACCP) principiem. Šīs regulas 4. pantā paredzēts, ka pārtikas nozares dalībnieki pieņem specifiskos higiēnas pasākumus, kas cita starpā attiecas uz atbilstību pārtikas produktu mikrobioloģiskajiem kritērijiem un paraugu ņemšanu un analīzes prasībām.
- (2) Komisijas 2005. gada 15. novembra Regulā (EK) Nr. 2073/2005 par pārtikas produktu mikrobioloģiskajiem kritērijiem⁽²⁾ ir izklāstīti mikrobioloģiskie kritēriji dažiem mikroorganismiem un īstenošanas noteikumi, kas jāievēro pārtikas nozares dalībniekiem, kuri īsteno Regulas (EK) Nr. 852/2004 4. pantā minētos vispārīgos un specifiskos higiēnas pasākumus.
- (3) Regulas (EK) Nr. 2073/2005 I pielikuma 1. nodaļā noteikti pārtikas nekaitīguma kritēriji, kuriem jāatbilst konkrētām pārtikas kategorijām, ieskaitot paraugu ņemšanas plānus, analītiskās atsauces metodes un robežvērtības mikroorganismiem vai to toksīniem un metabolītiem. Šajā nodaļā uzskaitīti pārtikas nekaitīguma kritēriji diedzētām sēklām attiecībā uz *Salmonella*.
- (4) Pēc Šigas toksīnu producējošo *E.coli* (STEC) uzliesmojuma Savienībā 2011. gada maijā tika konstatēts, ka uzliesmojums visticamāk ir saistīts ar dīgstu patēriņu.

(5) Eiropas Pārtikas nekaitīguma iestāde ("EFSA") 2011. gada 20. oktobrī pieņēma zinātnisko atzinumu par risku, ko izraisa Šigas toksīnu producējošās *Escherichia coli* baktērijas un citas patogēnās baktērijas sēklās un diedzētās sēklās⁽³⁾. Minētajā atzinumā EFSA secina, ka ar dīgstiem saistīto uzliesmojumu izraisītājs visticamāk ir ar patogēnām baktērijām piesārņotas sausās sēklas. Turklāt atzinumā konstatēts, ka diedzēšanas laikā valdošā lielā mitruma un labvēlīgās temperatūras ietekmē uz sausām sēklām esošās patogēnās baktērijas var savairoties un tādējādi radīt risku sabiedrības veselībai.

(6) EFSA atzinumā cita starpā iesaka pastiprināt mikrobioloģiskos kritērijus kā vienu no komponentiem pārtikas nekaitīguma pārvaldības sistēmā diedzētu sēklu ražošanas ķēdē. Šis ieteikums attiecas uz spēkā esošajiem mikrobioloģiskajiem kritērijiem attiecībā uz *Salmonella* diedzētās sēklās un mikrobioloģisko kritēriju ņemšanu vērā attiecībā uz citiem patogēniem. Turklāt EFSA norāda, ka pieejamie dati liecina par paaugstinātu risku saistībā ar dīgstiem salīdzinājumā ar pārējām diedzētām sēklām.

(7) EFSA atzinumā apsvērtas vairākas iespējas saistībā ar mikrobioloģiskajiem kritērijiem attiecībā uz patogēno *E. coli* sēklās: pirms ražošanas procesa sākšanas, diedzēšanas laikā un galaproduktā. Šajā kontekstā EFSA norāda, ka piesārņojuma problēmas noteikšanai un novēršanai agrākā posmā diedzētu sēklu ražošanas procesā varētu būt priekšrocības, jo tādā veidā tiktu novērsta piesārņojuma izplatīšanās visā diedzēšanas procesā. EFSA arī atzīst, ka sēklu pārbaudīšana vien nenodrošina piesārņojuma noteikšanu, kas var rasties ražošanas procesa vēlākā posmā. Tādējādi EFSA secinājusi, ka mikrobioloģiskie kritēriji varētu būt lietderīgi diedzēšanas procesa laikā un/vai attiecībā uz galaproduktu. Apsverot mikrobioloģisko kritēriju attiecībā uz diedzētām sēklām kā galaproduktu, EFSA atzīmēja, ka patogēno baktēriju noteikšanai vajadzīgā laika dēļ un īsā derīguma termiņa dēļ produkta izņemšana neatbilstības gadījumā varētu būt sarežģīta. Saskaņā ar EFSA atzinumu patlaban nav iespējams novērtēt sabiedrības veselības aizsardzības līmeni, ko nodrošina ar konkrētiem mikrobioloģiskajiem kritērijiem attiecībā uz sēklām un diedzētām sēklām. Tas liecina, ka jāiegūst dati, lai veiktu kvantitatīvo riska novērtējumu. Tādējādi šis kritērijs būtu jāpārskata, ņemot vērā zinātnes, tehnoloģijas un metodoloģijas attīstību, jaunos patogēnos mikroorganismus pārtikas produktos un riska novērtējumos iegūto informāciju.

(1) OV L 139, 30.4.2004., 1. lpp.

(2) OV L 338, 22.12.2005., 1. lpp.

(3) EFSA Journal 2011;9(11):2424.

- (8) Lai nodrošinātu sabiedrības veselības aizsardzību Savienībā un ņemot vērā minēto EFSA atzinumu, tika pieņemta Komisijas Regula (ES) Nr. 211/2013 (2013. gada 11. marts) par sertifikācijas prasībām attiecībā uz dīgšiem un sēklām, no kurām paredzēts ražot dīgstus, importu Savienībā⁽¹⁾, un Komisijas Īstenošanas regula (ES) Nr. 208/2013 (2013. gada 11. marts) par izsekojamības prasībām attiecībā uz dīgšiem un sēklām, no kurām paredzēts ražot dīgstus⁽²⁾.
- (9) Papildus šajos tiesību aktos paredzētajiem pasākumiem un ņemot vērā iespējamo lielo risku, ko veselībai rada iespējamā patogēnu klātbūtne dīgstos, saskaņā ar EFSA ieteikumiem būtu jāparedz noteikumi par papildu mikrobioloģiskajiem kritērijiem, jo īpaši attiecībā uz STEC serogrupām, kurus uzskata par būtiskāko sabiedrības veselības apdraudējumu.
- (10) Mikrobioloģiskie kritēriji ir viena no vairākām kontroles iespējamā pārtikas nekaitīguma jomā; pārtikas nozares dalībniekiem tie būtu jāizmanto kā līdzekļi, lai pārbaudītu, kā tiek īstenota efektīva pārtikas nekaitīguma pārvaldības sistēma. Tomēr, ņemot vērā dažu patogēnu retu sastopamību un nevienmērīgu izplatību sēklās un diedzētās sēklās, paraugu ņemšanas plānu statistiskos ierobežojumus un informācijas trūkumu par labas lauksaimniecības prakses piemērošanu sēklu ražošanā, ir jāpārbauda visas sēklu partijas, lai noteiktu patogēnu klātbūtni gadījumos, kad pārtikas nozares dalībnieki nav ieviesuši pārtikas nekaitīguma pārvaldības sistēmas, kurās ietverti posmi, kuros mazina mikrobioloģisko risku. Ja pārtikas pārvaldības sistēmas ir ieviestas un to iedarbīgums ir apstiprināts ar vēsturiskiem datiem, ir iespējams apsvērt paraugu ņemšanas biežumu. Tomēr šāda paraugu ņemšana būtu jāveic ne retāk kā reizi mēnesī.
- (11) Izvirzot mikrobioloģiskos kritērijus attiecībā uz dīgšiem, būtu jānodrošina elastīgums saistībā ar paraugu ņemšanas posmiem un ņemamo paraugu tipiem, lai ņemtu vērā ražošanas sistēmu daudzveidību, vienlaikus saglabājot līdzvērtīgus pārtikas nekaitīguma standartus. Jo īpaši ir lietderīgi paredzēt alternatīvas dīgstu paraugu ņemšanai gadījumos, kad paraugu ņemšana ir tehniski sarežģīta. Piedāvātā alternatīvā stratēģija ir apūdeņošanai izmantotā ūdens pārbaudīšana, lai noteiktu patogēnās baktērijas, jo tas acīmredzami ir labs rādītājs par mikroorganismu tipiem pašos dīgstos. ņemot vērā neskaidrības saistībā ar šīs stratēģijas sensitivitāti, pārtikas nozares dalībniekiem, kas izmanto šo alternatīvu, jāizstrādā paraugu ņemšanas plāns, ieskaitot paraugu ņemšanas procedūras un izmantotā apūdeņošanas ūdens paraugu ņemšanas punktus.
- (12) Tika konstatēts, ka lielāko daļu hemolītiski urēmiskā sindroma (HUS) gadījumu ES izraisījušas dažas STEC serogrupas (proti, O157, O26, O103, O111, O145 un O104:H4). Turklāt uzliesmojumu Savienībā 2011. gada maijā izraisījis serotips O104:H4. Tādējādi attiecībā uz minētajām sešām serogrupām būtu jāapsver mikrobioloģiskie kritēriji. Nav izslēdzams, ka pārējām STEC serogrupām arī ir patogēna iedarbība uz cilvēkiem. Faktiski šādas STEC var izraisīt mazāk smagu slimību veidus, piemēram, caureju un/vai asiņainu caureju, vai izraisīt HUS, un tādējādi tās rada apdraudējumu patērētāju veselībai.
- (13) Dīgsti būtu jāuzskata par lietošanai gatavu pārtiku, jo tos var patērēt, nepagatavojot vai citādi neapstrādājot, kas citkārt būtu efektīvi, lai izskaustu vai līdz pieņemamam līmenim samazinātu patogēnos mikroorganismus. Tādējādi pārtikas nozares dalībniekiem, kas ražo dīgstus, būtu jāievēro tādi pārtikas nekaitīguma kritēriji attiecībā uz lietošanai gatavu pārtiku, kas paredzēti Savienības tiesību aktos, ieskaitot paraugu ņemšanu no pārstrādes platības un iekārtām kā daļu no to paraugu ņemšanas shēmas.
- (14) Eiropas Parlamenta un Padomes 2003. gada 17. novembra Regulas (EK) Nr. 2160/2003 par salmonellas un dažu citu pārtikā sastopamu zoonozes īpašu izraisītāju kontroli⁽³⁾ mērķis ir nodrošināt, lai tiktu veikti atbilstoši un efektīvi pasākumi *Salmonella* un citu zoonozes izraisītāju noteikšanai un kontrolei visos attiecīgajos ražošanas, pārstrādes un izplatīšanas posmos, lai mazinātu to izplatību un sabiedrības veselībai radīto risku.
- (15) Regulā (EK) Nr. 2160/2003, ko groza ar Komisijas Regulu (ES) Nr. 1086/2011⁽⁴⁾, paredzēti detalizēti noteikumi par *Salmonella* pārtikas nekaitīguma kritēriju attiecībā uz svaigu mājputnu gaļu. Regulas (EK) Nr. 2160/2003 grozījumu rezultātā ar Regulu (ES) Nr. 1086/2011 tika grozīta arī Regula (EK) Nr. 2073/2005. Tomēr ar šiem grozījumiem Regulas (EK) Nr. 2073/2005 tekstā ieviesušās dažas terminoloģiskas neskaidrības. Skaidrības labad un saskaņā ar Savienības tiesību aktiem minētās neskaidrības būtu jānovērš.
- (16) Tāpēc attiecīgi būtu jāgroza Regula (EK) Nr. 2073/2005.
- (17) Šajā regulā paredzētie pasākumi ir saskaņā ar Pārtikas aprites un dzīvnieku veselības pastāvīgās komitejas atzinumu, un Eiropas Parlaments un Padome pret tiem nav iebildusi,

(1) Sk. šā Oficiālā Vēstneša 26. lpp.

(2) Sk. šā Oficiālā Vēstneša 16. lpp.

(3) OV L 325, 12.12.2003., 1. lpp.

(4) OV L 281, 28.10.2011., 7. lpp.

IR PIENĒMUSI ŠO REGULU.

1. pants

Regulu (EK) Nr. 2073/2005 groza šādi:

1) 2. pantu papildina ar šādu m) punktu:

“m) “dīgsti” – definīcija saskaņā ar 2. panta a) apakšpunktu Komisijas Īstenošanas regulā (ES) Nr. 208/2013 (2013. gada 11. marts) par izsekojamības prasībām attiecībā uz dīgstiem un sēklām, no kurām paredzēts ražot dīgstus (*);

(*) Sk. šā Oficiālā Vēstneša 16. lpp.”;

2) I pielikumu groza saskaņā ar šīs regulas pielikumu.

2. pants

Šī regula stājas spēkā divdesmitajā dienā pēc tās publicēšanas *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī*.

To piemēro no 2013. gada 1. jūlija.

Šī regula uzliek saistības kopumā un ir tieši piemērojama visās dalībvalstīs.

Briselē, 2013. gada 11. martā

Komisijas vārdā –
priekšsēdētājs
José Manuel BARROSO

PIELIKUMS

Regulas (EK) Nr. 2073/2005 I pielikumu groza šādi:

1) 1. nodaļu groza šādi:

- a) 12. zemsvītras piezīmi svītro;
- b) 1.18. ailē atsauci uz 12. zemsvītras piezīmi aizstāj ar atsauci uz 23. zemsvītras piezīmi;
- c) pievieno šādu 1.29. aili un attiecīgi 22. un 23. zemsvītras piezīmi:

"1.29. Dīgsti ⁽²³⁾	Šīgas toksīnu producējošā <i>E. coli</i> (STEC) O157, O26, O111, O103, O145 un O104:H4	5	0	Nav 25 g	CEN/ISO TS 13136 ⁽²²⁾	Produkti, kas laisti tirgū to derīguma laikā
-------------------------------	--	---	---	----------	----------------------------------	--

⁽²²⁾ Ņemot vērā jaunākos pielāgojumus, ko veikusi Eiropas Savienības references laboratorija, kas atbildīga par *Escherichia coli*, tostarp verotoksigēno *E. coli* (VTEC), attiecībā uz STEC O104:H4 noteikšanu.

⁽²³⁾ Izņemot dīgstus, kas efektīvi apstrādāti, lai izskaustu *Salmonella* spp. un STEC.”;

2) 3. nodaļu groza šādi:

a) 3.2. iedaļā daļu "Paraugu ņemšanas noteikumi mājputnu liemeņiem un svaigai mājputnu gaļai" groza šādi:

i) pirmo atkāpi aizstāj ar šādu:

"*Salmonella* testiem kautuves ņem paraugus no veselīgiem mājputnu liemeņiem ar kakla ādu. Gaļas izciršanas un pārstrādes uzņēmumi, kas neatrodas tuvumā kautuvēm, kurās izcērt un pārstrādā gaļu, kas saņemta tikai no šīs kautuves, arī ņem paraugus *Salmonella* testam. Tādā gadījumā tie dod priekšroku veselīgiem mājputnu liemeņiem ar kakla ādu, ja tādi ir pieejami, taču pārliecinoties, ka paraugā iekļautas arī vistu daļas ar ādu vai vistu daļas bez ādas, vai tikai ar nelielu ādas daudzumu, un šo izvēli izdara, pamatojoties uz risku.”;

ii) ceturto atkāpi aizstāj ar šādu:

"Svaigas mājputnu gaļas, kas nav mājputnu liemeņi, *Salmonella* testiem ņem piecus vismaz 25 g lielus paraugus no vienas partijas. Paraugos, kas ņemti no vistu daļām ar ādu, ietilpst āda un plāna virsmas muskuļu kārtas, ja ādas daudzums nav pietiekams, lai veidotu parauga vienību. Paraugos, kas ņemti no vistu daļām bez ādas vai tikai ar nelielu ādas daudzumu, ietilpst plāna virsmas muskuļu kārtas vai kārtas, kas pievienotas jebkurai pieejamai ādas daļai, lai veidotu pietiekami lielu parauga vienību. Gaļas paraugus ņem tā, lai tiktu iekļauts pēc iespējas daudz gaļas virsmas.”;

b) pievieno šādu 3.3. iedaļu:

"3.3. Dīgstu paraugu ņemšanas noteikumi

Šajā iedaļā piemēro partijas definīciju saskaņā ar Īstenošanas regulas (ES) Nr. 208/2013 2. panta b) apakšpunktu.

A. Vispārīgie noteikumi paraugu ņemšanai un pārbaudīšanai

1. Sēkļu partijas sākotnēja pārbaudīšana

Pārtikas nozares dalībnieki, kas ražo dīgstus, veic visu sēkļu partiju reprezentatīvā parauga sākotnēju pārbaudīšanu. Reprezentatīvajā paraugā ietver vismaz 0,5 % sēkļu partijas svara 50 g apakšparaugus vai izvēlas, izmantojot strukturētu statistiski līdzvērtīgu paraugu ņemšanas stratēģiju, ko pārbauda kompetentā iestāde.

Sākotnējās pārbaudīšanas nolūkos pārtikas nozares dalībnieki diedzē sēklas reprezentatīvajā paraugā tādos pašos apstākļos kā paredzēts diedzēšanai paredzēto sēkļu partijas atlikumam.

2. Dīgstu un apūdeņošanai izmantotā ūdens paraugu ņemšana un pārbaudīšana

Pārtikas nozares dalībnieki, kas ražo dīgstus, ņem paraugus mikrobioloģiskai pārbaudīšanai posmā, kurā ir lielākā iespējamība atrast šīgas toksīnu producējošo *E. coli* (STEC) un *Salmonella* spp., un katrā gadījumā ne agrāk kā 48 stundas pēc diedzēšanas procesa sākšanas.

Dīgstu paraugus analizē saskaņā ar 1. nodaļas 1.18. un 1.29. ailes prasībām.

Tomēr, ja pārtikas nozares dalībniekiem, kas ražo dīgstus, ir paraugu ņemšanas plāns, ieskaitot paraugu ņemšanas procedūras un izmantotā apūdeņošanas ūdens paraugu ņemšanas punktus, tie var aizstāt paraugu ņemšanas prasību saskaņā ar paraugu ņemšanas plāniem, kas paredzēti 1. nodaļas 1.18. un 1.29. ailē, ar pieciem 200 ml ūdens paraugiem, kas izmantoti dīgstu apūdeņošanai.

Šajā gadījumā 1. nodaļas 1.18. un 1.29. ailē ietvertās prasības piemēro analizētajam ūdenim, ko izmantoja dīgstu apūdeņošanai, ar 200 ml pierādīšanas robežvērtību.

Pirmo reizi pārbaudot sēkļu partiju, pārtikas nozares dalībnieki drīkst laist tirgu dīgstus, ja mikrobioloģiskās analīzes rezultāti atbilst 1. nodaļas 1.18. un 1.29. ailes prasībām, vai 200 ml pierādīšanas robežvērtībai, ja tie analizē apūdeņošanai izmantoto ūdeni.

3. Paraugu ņemšanas biežums

Pārtikas nozares dalībnieki, kas ražo dīgstus, ņem paraugus mikrobioloģiskai analīzei vismaz reizi mēnesī posmā, kurā ir lielākā iespējamība atrast *Šigas* toksīnu producējošo *E. coli* (STEC) un *Salmonella* spp., un katrā gadījumā ne agrāk kā 48 stundas pēc diedzēšanas procesa sākšanas.

B. Atkāpe no visu sēkļu partiju sākotnējās pārbaudīšanas, kas paredzēta šīs iedaļas A.1. punktā.

Pārtikas nozares dalībnieki, kas ražo dīgstus, var tikt atbrīvoti no paraugu ņemšanas prasības, kas paredzēta šīs iedaļas A.1. punktā, ja ir izpildīti šādi nosacījumi un kompetentā iestāde ir devusi atļauju:

- a) kompetentā iestāde ir pārliecinājusies, ka pārtikas nozares dalībnieks minētajā uzņēmumā piemēro pārtikas nekaitīguma pārvaldības sistēmu, kas ražošanas procesā var ietvert pasākumus, ar kuriem mazina mikrobioloģisko risku; un
- b) vēsturiski dati apstiprina, ka vismaz pēdējos sešos secīgos mēnešos pirms atļaujas došanas, visas dažādu tipu tādu dīgstu partijas, kas ražoti uzņēmumā, atbilst pārtikas nekaitīguma kritērijiem, kuri izklāstīti 1. nodaļas 1.18. un 1.29. ailē.”
