

KOMISIJAS REGULA (ES) 2017/1981**(2017. gada 31. oktobris),****ar ko attiecībā uz temperatūras apstākļiem gaļas pārvadāšanas laikā groza Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (EK) Nr. 853/2004 III pielikumu****(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. 853/2004, ar ko nosaka īpašus higiēnas noteikumus attiecībā uz dzīvnieku izcelsmes pārtiku ⁽¹⁾, un jo īpaši tās 10. panta 1. punkta d) un e) apakšpunktu,

tā kā:

- (1) Regulā (EK) Nr. 853/2004 ir paredzēti īpaši higiēnas noteikumi, kas attiecībā uz dzīvnieku izcelsmes pārtiku jāievēro pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem. Minētajā regulā paredzēts, ka pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem ir jānodrošina atbilstība īpašām prasībām attiecībā uz temperatūru pirms gaļas pārvadāšanas un tās laikā.
- (2) Saskaņā ar minētās regulas III pielikumu, ja vien citos īpašos noteikumos nav norādīts citādi, mājas nagaiņu gaļa, kas nav subprodukti, tūlīt pēc pēckaušanas veterinārās ekspertīzes ir kautuvē jāatdzesina, lai nodrošinātu, ka tās iekšējā temperatūra nepārsniedz 7 °C, atbilstīgi atdzesināšanas liknei, kura paredz pastāvīgu temperatūras pazemināšanu. Tas jāpaveic kautuves dzesinātavā, pirms sākusies pārvadāšana.
- (3) 2014. gada 6. martā Eiropas Pārtikas nekaitīguma iestādes (EFSA) Zinātnes ekspertu grupa bioloģiskā apdraudējuma jautājumos pieņēma 1. daļu zinātniskajam atzinumam ⁽²⁾ par riskiem sabiedrības veselībai, kas saistīti ar aukstuma ķēdes uzturēšanu gaļas uzglabāšanas un pārvadāšanas laikā un attiecas tikai uz mājas nagaiņu gaļu. Minētajā atzinumā secināts, ka bakteriālā kontaminācija visbiežāk notiek uz liemeņa virsmas, tāpēc virsmas temperatūra ir piemērots baktēriju vairošanās rādītājs. Tajā arī paredzēts, kādas liemeņu iekraušanas laika maksimālo virsmas temperatūru un atdzesināšanas un transportēšanas maksimālo ilgumu kombinācijas izraisa patogēnu (mikroorganismu, kas ierosina pārtikas radītas slimības) vairošanos, kas ir tāda pati vai mazāka, kā vērojams, kad kautuvē liemeņus atdzesina līdz 7 °C temperatūrai to iekšienē.
- (4) 2016. gada 8. jūnijā EFSA pieņēma vēl vienu zinātnisku atzinumu ⁽³⁾ par pūšanas baktēriju vairošanos gaļas uzglabāšanas un pārvadāšanas laikā. Šajā atzinumā konstatēts, ka dažas pūšanas baktērijas (baktērijas, kas ne vienmēr izraisa saslimšanu, taču to izraisītā bojāšanās var pārtiku padarīt cilvēku uzturam nederīgu), jo īpaši *Pseudomonas* spp., atkarībā no tā, kāds bijis sākotnējais līmenis kontaminācijai ar pūšanas baktērijām, kā arī temperatūras, kritiskos līmeņus var sasniegt ātrāk nekā patogēni.
- (5) Pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem saskaņā ar Komisijas Regulu (EK) Nr. 2073/2005 ⁽⁴⁾ ir regulāri jānovērtē aeroa koloniju skaits. To var izmantot par rādītāju, kas raksturo pie jebkuras sugas piederību pūšanas baktēriju klātbūtnes augšējās robežkoncentrācijas gaļā.
- (6) Pamatojoties uz EFSA atzinumu un ņemot vērā pieejamos novērtēšanas rīkus, ir lietderīgi ieviest alternatīvas un elastīgākas pieejas attiecībā uz temperatūras nosacījumiem svaigas gaļas (jo īpaši liemeņu vai lielāku izcirtņu) pārvadāšanas laikā, nepalielinot risku sabiedrības veselībai un neatkāpjoties no pamatprincipa, ka šāda gaļa, temperatūru pastāvīgi pazeminot, jāatdzesina līdz 7 °C. Šī elastīgākā pieeja dotu iespēju gaļu pēc kaušanas nogādāt pie patērētāja daudz ātrāk, tādējādi atvieglojot svaigas gaļas tirdzniecības plūsmas Savienībā.
- (7) Alternatīvo pieeju pamatā ir virsmas temperatūra un gaisa temperatūra pārvadāšanas laikā, savukārt, lai temperatūru būtu iespējams nepārtraukti pazemināt, kā to jau prasa spēkā esošie noteikumi, arī jau pirms tāliem pārvadājumiem nepieciešams aizvadīt daļu liemeņa siltuma. To, ka būtiska daļa liemeņa siltuma tiek aizvadīta, nodrošinātu tādas iekšējās temperatūras noteikšana, līdz kurai liemeņi un lielāki izcirtņi jāatdzesina pirms pārvadāšanas.

⁽¹⁾ OV L 139, 30.4.2004., 55. lpp.

⁽²⁾ EFSA Journal 2014; 12(3):3601 (81 lpp.).

⁽³⁾ EFSA Journal 2016; 14(6):4523 (38 lpp.).

⁽⁴⁾ Komisijas 2005. gada 15. novembra Regula (EK) Nr. 2073/2005 par pārtikas produktu mikrobioloģiskajiem kritērijiem (OV L 338, 22.12.2005., 1. lpp.).

- (8) Regulā (EK) Nr. 853/2004 attiecībā uz specifiskiem produktiem īpašos apstākļos arī paredzēta atkāpe no pienākuma gaļu pirms pārvadāšanas atdzesināt līdz 7 °C. Lai nepieļautu, ka šo atkāpi izmanto nepareizi, ir lietderīgi precizēt, ka tā rīkoties atļauts vienīgi pamatotu tehnisku apsvērumu dēļ, piemēram, ja atdzesināšana līdz 7 °C varētu neveicināt produkta apstrādi higiēniski un tehniski vispiemērotākajā veidā.
- (9) Tāpēc Regulas (EK) Nr. 853/2004 III pielikums būtu attiecīgi jāgroza.
- (10) Šajā regulā paredzētie pasākumi ir saskaņā ar Augu, dzīvnieku, pārtikas aprites un dzīvnieku barības pastāvīgās komitejas atzinumu,

IR PIEŅĒMUSI ŠO REGULU.

1. pants

Regulas (EK) Nr. 853/2004 III pielikumu groza šādi:

1) I sadaļas VII nodaļas 3. punktu aizstāj ar šādu:

“3. Gaļai pirms pārvadāšanas jāsasniedz 1. punktā paredzētā temperatūra un šāda temperatūra jā saglabā pārvadāšanas laikā.

Tomēr piemēro šādu a) un b) apakšpunktu:

a) ja kompetentā iestāde atļauj, specifisku produktu ražošanai paredzētas gaļas pārvadāšanu var veikt, pirms ir sasniegta 1. punktā paredzētā temperatūra, ja vien:

i) šādu pārvadāšanu veic saskaņā ar prasībām, ko izcelsmes vietas un galamērķa kompetentās iestādes nosaka attiecībā uz pārvadāšanu no viena konkrēta uzņēmuma uz citu;

ii) gaļu no kautuves vai gaļas sadalīšanas telpas, kas atrodas tajā pašā teritorijā, kur kaušanas telpas, ved nekavējoties un pārvadājums ilgst ne vairāk kā divas stundas;

un

iii) šāds pārvadājums ir pamatots tehnisku apsvērumu dēļ;

b) aitai, kazai, liellopiem un cūku liemeņiem, pusliemeņiem, ceturtdaļliemeņiem vai trijos vairumtirdzniecības izcirtņos sadalītu pusliemeņu pārvadāšanu var sākt, pirms ir sasniegta 1. punktā paredzētā temperatūra, ja vien tiek izpildīti visi turpmāk minētie nosacījumi:

i) temperatūra tiek kontrolēta un reģistrēta tādu procedūru gaitā, kuru pamatā ir riska analīzes un kritisko kontrolpunktu noteikšanas (HACCP) principi;

ii) pārtikas aprītē iesaistītie tirgus dalībnieki, kas nosūta un pārvadā liemeņus, pusliemeņus, ceturtdaļliemeņus vai trijos vairumtirdzniecības izcirtņos sadalītus pusliemeņus, no izvešanas vietas kompetentās iestādes ir saņēmuši dokumentāri pamatotu atļauju šādas atkāpes izmantošanai;

iii) transportlīdzeklis, ar kuru pārvadā liemeņus, pusliemeņus, ceturtdaļliemeņus vai trijos vairumtirdzniecības izcirtņos sadalītus pusliemeņus, ir aprīkots ar instrumentu, kas kontrolē un reģistrē gaisa temperatūru, kādā liemeņi, pusliemeņi, ceturtdaļliemeņi vai trijos vairumtirdzniecības izcirtņos sadalīti pusliemeņi atrodas, lai tādējādi kompetentās iestādes varētu verificēt atbilstību viii) punktā norādītajiem laika un temperatūras nosacījumiem;

iv) transportlīdzeklis, ar kuru pārvadā liemeņus, pusliemeņus, ceturtdaļliemeņus vai trijos vairumtirdzniecības izcirtņos sadalītus pusliemeņus, vienā pārvadāšanas reizē gaļu savāc tikai no vienas kautuves;

v) liemeņiem, pusliemeņiem, ceturtdaļliemeņiem vai trijos vairumtirdzniecības izcirtņos sadalītiem pusliemeņiem, uz kuriem šī atkāpe attiecas, pārvadāšanas sākumā ir jābūt ar iekšējo temperatūru 15 °C, ja tos paredzēts pārvadāt tajā pašā nodalījumā, kurā atrodas liemeņi, pusliemeņi, ceturtdaļliemeņi vai trijos vairumtirdzniecības izcirtņos sadalīti pusliemeņi, kas atbilst 1. punktā noteiktajai temperatūras prasībai (t. i., 7 °C);

vi) pārtikas aprītē iesaistītā tirgus dalībnieka, kas nogādā sūtījumu, apliecinājums; šajā apliecinājumā jānorāda atdzesināšanas ilgums pirms iekraušanas, laiks, kad sāka liemeņu, pusliemeņu, ceturtdaļliemeņu vai trijos vairumtirdzniecības izcirtņos sadalītu pusliemeņu iekraušanu, virsmas temperatūra šajā laikā, maksimālā pārvadāšanas gaisa temperatūra, kādā liemeņi, pusliemeņi, ceturtdaļliemeņi vai trijos vairumtirdzniecības izcirtņos sadalīti pusliemeņi varētu atrasties, maksimālais atļautais pārvadāšanas laiks, atļaujas datums un tās kompetentās iestādes nosaukums, kura šo atkāpi piešķirusi;

vii) galamērķa tirgus dalībniekam, kas iesaistīts pārtikas aprītē, pirms tādu liemeņu, pusliemeņu, ceturtdaļliemeņu vai trijos vairumtirdzniecības izcirtņos sadalītu pusliemeņu pirmās saņemšanas, kuri pirms pārveidošanas nesasniedz 1. punktā paredzēto temperatūru, ir jāinformē kompetentās iestādes;

viii) šādu gaļu pārvadā saskaņā ar turpmāk norādītajiem parametriem.

— Ja maksimālais pārveidošanas laiks ⁽¹⁾ ir sešas stundas:

Suga	Virsmas temperatūra ⁽²⁾	Maksimālais laiks atdzesināšanai līdz virsmas temperatūrai ⁽³⁾	Maksimālā pārveidošanas gaisa temperatūra ⁽⁴⁾	Diennakts maksimālais aerobo koloniju vidējais skaits uz liemeņiem ⁽⁵⁾
Aitas un kazas	7 °C	8 stundas	6 °C	$\log_{10}$ 3,5 kvv/cm ²
Liellopi		20 stundas		$\log_{10}$ 3,5 kvv/cm ²
Cūkas		16 stundas		$\log_{10}$ 4 kvv/cm ²

— Ja maksimālais pārveidošanas laiks ⁽¹⁾ ir trīsdesmit stundas:

Suga	Virsmas temperatūra ⁽²⁾	Maksimālais laiks atdzesināšanai līdz virsmas temperatūrai ⁽³⁾	Iekšējā temperatūra ⁽⁶⁾	Maksimālā pārveidošanas gaisa temperatūra ⁽⁴⁾	Diennakts maksimālais aerobo koloniju vidējais skaits uz liemeņiem ⁽⁵⁾
Cūkas	7 °C	16 stundas	15 °C	6 °C	$\log_{10}$ 4 kvv/cm ²

— Ja maksimālais pārveidošanas laiks ⁽¹⁾ ir sešdesmit stundas:

Suga	Virsmas temperatūra ⁽²⁾	Maksimālais laiks atdzesināšanai līdz virsmas temperatūrai ⁽³⁾	Iekšējā temperatūra ⁽⁶⁾	Maksimālā pārveidošanas gaisa temperatūra ⁽⁴⁾	Diennakts maksimālais aerobo koloniju vidējais skaits uz liemeņiem ⁽⁵⁾
Aitas un kazas	4 °C	12 stundas	15 °C	3 °C	$\log_{10}$ 3 kvv/cm ²
Liellopi		24 stundas			

⁽¹⁾ Maksimālais laiks, kas paredzēts no gaļas iekraušanas sākuma transportlīdzeklī līdz galīgās piegādes pabeigšanai. Gaļas iekraušanu transportlīdzeklī var atlikt uz vēlāku laiku, kas pārsniedz maksimālo laiku, kurš paredzēts gaļas atdzesināšanai līdz paredzētajai virsmas temperatūrai. Šādā gadījumā par tādu pašu laiku, uz kādu tika atlikta iekraušana, ir jāsašina maksimālais atļautais pārveidošanas laiks. Galamērķa dalībvalsts kompetentā iestāde var ierobežot piegādes punktu skaitu.

⁽²⁾ Maksimālā atļautā virsmas temperatūra iekraušanas laikā un pēc tās tiek mērīta liemeņu, pusliemeņu, ceturtdaļliemeņu vai trijos vairumtirdzniecības izcirtņos sadalītu pusliemeņu biezākajā daļā.

⁽³⁾ Maksimālais atļautais laiks no nonāvēšanas līdz brīdim, kad sasniegta maksimālā atļautā virsmas temperatūra iekraušanas laikā.

⁽⁴⁾ Maksimālā gaisa temperatūra, kādā gaļai atļauts atrasties no iekraušanas sākuma brīža līdz pārveidošanas beigām.

⁽⁵⁾ Attiecībā uz attiecīgās sugas liemeņiem atļautais kautuves maksimālais diennakts vidējais aerobo koloniju skaits uz liemeņiem (kuru mēra, izmantojot 10 nedēļu slidošo laikposmu), ko atbilstoši kompetentās iestādes prasībām novērtē [pārtikas aprītē iesaistītais tirgus] dalībnieks saskaņā ar paraugu ņemšanas un pārbaudīšanas procedūrām, kuras izklāstītas Komisijas 2005. gada 15. novembra Regulas (EK) Nr. 2073/2005 par pārtikas produktu mikrobioloģiskajiem kritērijiem (OV L 338, 22.12.2005., 1. lpp.) I pielikuma 2. nodaļas 2.1.1. un 2.1.2. punktā un 3. nodaļas 3.2. punktā.

⁽⁶⁾ Gaļas maksimālā iekšējā temperatūra, kas atļauta iekraušanas laikā un pēc tā.”;

2) I sadaļas V nodaļai pievieno šādu 5. punktu:

“5. Liemeņus, pusliemeņus, ceturtdaļliemeņus vai ne vairāk kā trijos vairumtirdzniecības izcirtņos sadalītus pusliemeņus, ja tie pārvadāti saskaņā ar atkāpi, kas norādīta I sadaļas VII nodaļas 3. punkta b) apakšpunktā, var atkaulot un sadalīt, pirms tie sasniedz 2. punkta b) apakšpunktā minēto temperatūru. Šādā gadījumā visā sadalīšanas vai atkaulošanas laikā gaļai jāatrodas tādā gaisa temperatūrā, kas nodrošina nepārtrauktu gaļas temperatūras pazemināšanos. Līdzko gaļa ir sadalīta un attiecīgā gadījumā – iepakota, tā jāatdzesina līdz 2. punkta b) apakšpunktā minētajai temperatūrai, ja vien tā jau nav vēsāka par šo temperatūru.”

2. pants

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

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

Briselē, 2017. gada 31. oktobrī

Komisijas vārdā –
priekšsēdētājs
Jean-Claude JUNKER
