

VERORDENING (EU) Nr. 1086/2011 VAN DE COMMISSIE

van 27 oktober 2011

tot wijziging van bijlage II bij Verordening (EG) nr. 2160/2003 van het Europees Parlement en de Raad en van bijlage I bij Verordening (EG) nr. 2073/2005 van de Commissie wat betreft *salmonella* in vers pluimveevlees

(Voor de EER relevante tekst)

DE EUROPESE COMMISSIE,

Gezien het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

Gezien Verordening (EG) nr. 2160/2003 van het Europees Parlement en de Raad van 17 november 2003 inzake de bestrijding van salmonella en andere specifieke door voedsel overgedragen zoönoseverwekkers⁽¹⁾, en met name artikel 5, lid 6,

Gezien Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne⁽²⁾, en met name artikel 4, lid 4,

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) Verordening (EG) nr. 2160/2003 beoogt te waarborgen dat adequate en doeltreffende maatregelen worden getroffen voor de detectie en de bestrijding van salmonella en andere zoönoseverwekkers in alle stadia van productie, verwerking en distributie om de prevalentie en het risico ervan voor de volksgezondheid te verminderen. Die verordening betreft onder meer de vastlegging van doelstellingen voor de vermindering van de prevalentie van bepaalde zoönoses bij dierpopulaties en de vaststelling van voorschriften voor het handelsverkeer binnen de Unie en de invoer van bepaalde dieren en producten daarvan uit derde landen.
- (2) Bij Verordening (EG) nr. 646/2007 van de Commissie van 12 juni 2007 ter uitvoering van Verordening (EG) nr. 2160/2003 van het Europees Parlement en de Raad wat betreft een communautaire doelstelling voor het verminderen van de prevalentie van *Salmonella enteritidis* en *Salmonella typhimurium* bij slachtkuikens en tot intrekking van Verordening (EG) nr. 1091/2005⁽³⁾ wordt een doelstelling van de Unie vastgesteld voor het terugdringen van deze beide salmonellaserotypen bij slachtkuikens. Die verordening heeft tot doel om het aantal koppels slachtkuikens dat positief blijft voor *Salmonella enteritidis* en *Salmonella typhimurium* uiterlijk 31 december 2011 te verminderen tot 1 % of minder.
- (3) Bij Verordening (EG) nr. 584/2008 van de Commissie van 20 juni 2008 ter uitvoering van Verordening (EG) nr. 2160/2003 van het Europees Parlement en de Raad

wat betreft een communautaire doelstelling voor het verminderen van de prevalentie van *Salmonella enteritidis* en *Salmonella typhimurium* bij kalkoenen⁽⁴⁾ wordt een doelstelling van de Unie vastgesteld voor het terugdringen van deze beide salmonellaserotypen bij koppels kalkoenen. Die verordening heeft tot doel om het aantal koppels vleeskalkoenen dat positief blijft voor *Salmonella enteritidis* en *Salmonella typhimurium* uiterlijk 31 december 2012 tot 1 % of minder te verlagen.

- (4) In bijlage II bij Verordening (EG) nr. 2160/2003 worden specifieke maatregelen vastgesteld ter bestrijding van de in bijlage I bij die verordening vermelde zoönoses en zoönoseverwekkers. Met name wordt in bijlage II, deel E, punt 1, bij Verordening (EG) nr. 2160/2003 bepaald dat met ingang van 12 december 2010 bepaald vers pluimveevlees van in bijlage I bij die verordening opgenomen dieren niet voor menselijke consumptie in de handel mag worden gebracht tenzij het aan het volgende criterium voldoet: „*Salmonella*: afwezig in 25 g”. In die verordening wordt ook bepaald dat er gedetailleerde regels voor dat criterium moeten worden vastgesteld, met name voorschriften waarin de bemonsteringsschema's en de analysemethoden nader worden vermeld.
- (5) Wat vers pluimveevlees betreft, moet er zorg voor worden gedragen dat de gedetailleerde voorschriften voor het salmonellacriterium voor pluimveevlees een redelijke garantie bieden dat het vrij is van de desbetreffende salmonella en dat een geharmoniseerde toepassing resulteert in een eerlijke concurrentie en vergelijkbare voorwaarden voor het in de handel brengen.
- (6) Bij Verordening (EG) nr. 2073/2005 van de Commissie van 15 november 2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen⁽⁵⁾ worden de microbiologische criteria voor bepaalde micro-organismen en de uitvoeringsbepalingen vastgesteld waaraan exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten voldoen bij de toepassing van de algemene en specifieke hygiënemaatregelen als bedoeld in artikel 4 van Verordening (EG) nr. 852/2004.
- (7) Voor de samenhang van de wetgeving van de Unie moeten de specifieke voorschriften betreffende vers pluimveevlees van bijlage II, deel E, bij Verordening (EG) nr. 2160/2003 gewijzigd worden en moeten er gedetailleerde regels voor het salmonellacriterium worden vastgesteld in bijlage I bij Verordening (EG) nr. 2073/2005.

⁽¹⁾ PB L 325 van 12.12.2003, blz. 1.

⁽²⁾ PB L 139 van 30.4.2004, blz. 1.

⁽³⁾ PB L 151 van 13.6.2007, blz. 21.

⁽⁴⁾ PB L 162 van 21.6.2008, blz. 3.

⁽⁵⁾ PB L 338 van 22.12.2005, blz. 1.

- (8) Overeenkomstig Beschikking 2005/636/EG van de Commissie van 1 september 2005 betreffende een financiële bijdrage van de Gemeenschap voor een in de lidstaten uit te voeren basisonderzoek naar de prevalentie van *Salmonella* spp. bij vleeskuikens van *Gallus gallus* ⁽¹⁾, Beschikking 2006/662/EG van de Commissie van 29 september 2006 betreffende een financiële bijdrage van de Gemeenschap voor een in de lidstaten uit te voeren basisonderzoek naar de prevalentie van salmonella bij kalkoenen ⁽²⁾ en Beschikking 2007/516/EG van de Commissie van 19 juli 2007 betreffende een financiële bijdrage van de Gemeenschap voor een in de lidstaten uit te voeren onderzoek naar de prevalentie en antimicrobiële resistentie van *Campylobacter* spp. bij koppels vleeskuikens en naar de prevalentie van *Campylobacter* spp. en *Salmonella* spp. in vleeskuikenkarkassen ⁽³⁾ werd er informatie verzameld over de prevalentie van salmonella bij respectievelijk koppels vleeskuikens, koppels kalkoenen en vleeskuikenkarkassen. Uit de resultaten van deze onderzoeken en de voorlopige resultaten van het eerste jaar van de nationale bestrijdingsprogramma's voor salmonella bij vleeskuikens (2009) overeenkomstig artikel 5 van Verordening (EG) nr. 2160/2003 blijkt dat de prevalentie van salmonella bij koppels vleeskuikens en kalkoenen nog steeds hoog is ⁽⁴⁾. Voorts zijn de nationale bestrijdingsprogramma's voor salmonella bij kalkoenen overeenkomstig Verordening (EG) nr. 2160/2003 pas met ingang van 2010 verplicht gesteld. De toepassing van het criterium op alle salmonellaserotypen voordat een aanzienlijke vermindering van de prevalentie van salmonella bij koppels vleeskuikens en kalkoenen is aangetoond, kan onevenredige economische gevolgen voor de industrie hebben. Bijlage I, hoofdstuk 1, bij Verordening (EG) nr. 2073/2005 moet daarom worden gewijzigd.
- (9) Volgens het Community Summary Report on trends and sources of zoonoses, zoonotic agents and food-borne outbreaks in the European Union in 2008 (samenvattend verslag over trends en bronnen van zoonoses, zoonoseverwekkers en uitbraken van door voedsel overgedragen zoonoses in de Europese Unie in 2008) ⁽⁵⁾ van de Europese Autoriteit voor voedselveiligheid (EFSA) wordt ongeveer 80 % van de menselijke gevallen van salmonellose veroorzaakt door *Salmonella enteritidis* en *Salmonella typhimurium*; dit percentage is gelijk aan dat van voorafgaande jaren. Pluimveevlees blijft een belangrijke bron van menselijke salmonellose.
- (10) Door de vaststelling van een criterium voor *Salmonella enteritidis* en *Salmonella typhimurium* kan het juiste evenwicht worden bereikt tussen de vermindering van menselijke salmonellose als gevolg van de consumptie van pluimveevlees enerzijds en de economische gevolgen van de toepassing van dat criterium anderzijds. Tegelijkertijd zet het exploitanten van levensmiddelenbedrijven aan tot maatregelen in eerdere stadia van de pluimvee-productie ter vermindering van salmonellaserotypen die van belang zijn voor de volksgezondheid. Bijzondere aandacht voor deze beide serotypen is ook in overeenstemming met de voor de primaire productie van pluimveevlees vastgestelde doelstellingen van de Unie.
- (11) De bemonsteringsschema's voor andere voedselveiligheidscriteria voor salmonella zijn vastgesteld in Verordening (EG) nr. 2073/2005. Aangezien de praktische bruikbaarheid daarvan voor exploitanten van levensmiddelenbedrijven is aangetoond, zijn zij ook geschikt voor de bemonstering van vers pluimveevlees.
- (12) De internationale norm EN/ISO 6579 is de horizontale methode voor de detectie van *Salmonella* spp in levensmiddelen en diervoeders. Voorts is in bijlage I bij Verordening (EG) nr. 2073/2005 die norm als referentiemethode voor alle salmonellacriteria vastgelegd. Die norm moet daarom ook worden vastgesteld als referentiemethode voor het criterium voor vers pluimveevlees, onverminderd de bepalingen inzake het gebruik van alternatieve methoden overeenkomstig die verordening. Volgens de aanbeveling van het referentielaboratorium van de Europese Unie voor salmonella moet het White-Kaufmann-Le Minor-schema worden gebruikt als referentiemethode voor serotypering.
- (13) Monofasische stammen van *Salmonella typhimurium* zijn in korte tijd een van de meest gangbare salmonellaserotypen bij diverse diersoorten en menselijke isolaten geworden. Overeenkomstig het wetenschappelijke advies over de monitoring en beoordeling van het risico voor de volksgezondheid van stammen van het type *Salmonella typhimurium* ⁽⁶⁾, worden monofasische stammen van *Salmonella typhimurium* met de antigene formule 1,4,[5],12:i:- beschouwd als varianten van *Salmonella typhimurium* en op grond van actuele bevindingen lijken zij een risico voor de volksgezondheid op te leveren dat vergelijkbaar is met dat van andere stammen van *Salmonella typhimurium*. Daarom moet worden verduidelijkt dat de bepalingen voor *Salmonella typhimurium* ook voor deze monofasische stammen gelden.
- (14) Bij Verordening (EG) nr. 2073/2005 is een proceshygiëncriterium vastgesteld voor salmonella in pluimveekarkassen van vleeskuikens en kalkoenen na het koelen in slachthuizen. Het doel van het proceshygiëncriterium is het tegengaan van fecale verontreiniging van pluimveekarkassen, afkomstig van besmette koppels of als gevolg van kruisbesmetting in het slachthuis. Overeenkomstig artikel 10 van Verordening (EG) nr. 2073/2005 moeten de criteria en voorwaarden betreffende de aanwezigheid van salmonella in pluimveekarkassen worden herzien in het licht van de veranderingen die in de salmonellaprevalentie zijn waargenomen. Aangezien de in Verordening (EG) nr. 646/2007 voor koppels slachtkuikens en in Verordening (EG) nr. 548/2008 voor kalkoenen vastgestelde doelstellingen van de Unie respectievelijk eind 2011 en eind 2012 moeten worden verwezenlijkt, moet het aantal deelmonsters dat de grenswaarde mag overschrijden, worden verminderd. Bijlage I, hoofdstuk 2, bij Verordening (EG) nr. 2073/2005 moet daarom dienovereenkomstig worden gewijzigd.
- (15) De Verordeningen (EG) nr. 2160/2003 en (EG) nr. 2073/2005 moeten daarom dienovereenkomstig worden gewijzigd.

⁽¹⁾ PB L 228 van 3.9.2005, blz. 14.

⁽²⁾ PB L 272 van 3.10.2006, blz. 22.

⁽³⁾ PB L 190 van 21.7.2007, blz. 25.

⁽⁴⁾ www.efsa.europa.eu.

⁽⁵⁾ The EFSA Journal (2010); 8(1): 1496.

⁽⁶⁾ The EFSA Journal (2010); 8(10): 1826.

(16) De in deze verordening vervatte maatregelen zijn in overeenstemming met het advies van het Permanent Comité voor de voedselketen en de diergezondheid, en het Europees Parlement noch de Raad hebben zich daartegen verzet,

het desbetreffende microbiologische criterium overeenkomstig rij 1.28 van bijlage I, hoofdstuk 1, bij Verordening (EG) nr. 2073/2005 van de Commissie (*).

(*) PB L 338 van 22.12.2005, blz. 1.”

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

Artikel 1

In bijlage II bij Verordening (EG) nr. 2160/2003, komt deel E, punt 1, als volgt te luiden:

„1. Met ingang van 1 december 2011 voldoet vers pluimveevlees van in bijlage I opgenomen dierpopulaties aan

Artikel 2

Bijlage I bij Verordening (EG) nr. 2073/2005 wordt gewijzigd overeenkomstig de bijlage bij deze verordening.

Artikel 3

Deze verordening treedt in werking op de twintigste dag na die van de bekendmaking ervan in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

Zij is van toepassing met ingang van 1 december 2011.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat.

Gedaan te Brussel, 27 oktober 2011.

Voor de Commissie
De voorzitter
José Manuel BARROSO

BIJLAGE

Bijlage I bij Verordening (EG) nr. 2073/2005 wordt als volgt gewijzigd:

1) In hoofdstuk 1 worden de volgende rij 1.28 en de bijbehorende voetnoten 20 en 21 toegevoegd:

„1.28 Vers pluimveevlees ⁽²⁰⁾	<i>Salmonella typhimurium</i> ⁽²¹⁾ <i>Salmonella enteritidis</i>	5	0	Afwezig in 25 g	EN/ISO 6579 (voor detectie) White-Kaufmann-Le Minor-schema (voor serotypering)	Producten die in de handel zijn gebracht, voor de duur van de houdbaarheidstermijn
--	--	---	---	-----------------	--	--

⁽²⁰⁾ Dit criterium is van toepassing op vers vlees van fokkoppels van *Gallus gallus*, legkippen, vleeskuikens en koppels fok- en mestkalkoenen.

⁽²¹⁾ Wat monofasische *Salmonella typhimurium* betreft, wordt alleen 1,4,[5],12:i:- opgenomen.”

2) In hoofdstuk 2 wordt rij 2.1.5 vervangen door de hierna volgende tekst en wordt de bijbehorende voetnoot 10 toegevoegd:

„2.1.5 Karkassen van vleeskuikens en kalkoenen	<i>Salmonella</i> spp. ⁽¹⁰⁾	50 ⁽⁵⁾	7 ⁽⁶⁾ M.i.v. 1.1.2012: c = 5 voor vleeskuikens M.i.v. 1.1.2013: c = 5 voor kalkoenen	Afwezig in 25 g van een samengevoegd nekvelmonster	EN/ISO 6579 (voor detectie)	Karkassen na het koelen	Verbetering van de hygiëne bij het slachten en herziening van de procesbeheersing, de oorsprong van de dieren en de bioveiligheidsmaatregelen op de bedrijven van oorsprong
--	--	-------------------	---	--	-----------------------------	-------------------------	---

⁽¹⁰⁾ Wanneer *Salmonella* spp. wordt geconstateerd, worden de isolaten nader geserotypeerd op *Salmonella typhimurium* en *Salmonella enteritidis* om te controleren of het microbiologische criterium overeenkomstig rij 1.28 van hoofdstuk 1 is nageleefd.”

3) In hoofdstuk 3 wordt deel 3.2 vervangen door:

„3.2. Bacteriologische bemonstering in slachthuizen en in bedrijven die gehakt vlees, vleesbereidingen, separatorvlees en vers vlees produceren

Bemonsteringsvoorschriften voor karkassen van runderen, varkens, schapen, geiten en paarden

De destructieve en de niet-destructieve bemonsteringsmethode, de selectie van de bemonsteringsplaatsen en de voorschriften voor de opslag en het vervoer van de te gebruiken monsters staan beschreven in ISO-norm 17604.

Bij elke bemonstering worden steekproefsgewijs vijf karkassen bemonsterd. De bemonsteringsplaatsen moeten worden gekozen met inachtneming van de in elke inrichting gehanteerde slachttechniek.

Bij de bemonstering met het oog op de bepaling van Enterobacteriaceae en het aeroob kiemgetal wordt elk karkas op vier plaatsen bemonsterd. Via de destructieve methode worden vier weefselmonsters van tezamen 20 cm² genomen. Wanneer voor deze bepaling de niet-destructieve methode wordt gebruikt, moet per bemonsteringsplaats minimaal 100 cm² (50 cm² voor karkassen van kleine herkauwers) worden bemonsterd.

Bij de bemonstering met het oog op de bepaling van salmonella wordt met behulp van een schuurspons bemonsterd. Er worden plaatsen geselecteerd die het meest waarschijnlijk zijn besmet. Het totale bemonsteringsoppervlak bestrijkt minimaal 400 cm².

Indien monsters van verschillende bemonsteringsplaatsen van het karkas worden genomen, worden die monsters voor het onderzoek samengevoegd.

Bemonsteringsvoorschriften voor pluimveekarkassen en vers pluimveevlees

Slachthuizen bemonsteren gehele pluimveekarkassen met nekvel met het oog op de bepaling van salmonella. Andere inrichtingen die vers pluimveevlees verwerken, nemen monsters ter bepaling van salmonella, waarbij voorrang wordt gegeven aan gehele pluimveekarkassen met nekvel, indien beschikbaar, maar ervoor wordt gezorgd dat ook stukken kip met huid en/of stukken kip zonder huid of met een geringe hoeveelheid huid worden bemonsterd; die keuze is risicogebaseerd.

Slachthuizen nemen in hun bemonsteringsschema's pluimveekarkassen op van koppels met onbekende salmonella-status of van koppels waarvan bekend is dat ze positief zijn bevonden voor *Salmonella enteritidis* of *Salmonella typhimurium*.

Bij het testen aan de hand van het proceshygiëncriterium overeenkomstig rij 2.1.5 van hoofdstuk 2 op salmonella in pluimveekarkassen in slachthuizen worden bij elke bemonstering na het koelen de nekvelen van minimaal 15 karkassen steekproefsgewijs bemonsterd. Van elk pluimveekarkas wordt een stuk van ongeveer 10 g nekvel genomen. Vóór het onderzoek worden telkens de nekvelmonsters van drie pluimveekarkassen van hetzelfde koppel van oorsprong samengevoegd, zodat uiteindelijk vijf monsters van 25 g worden verkregen. Deze monsters worden ook gebruikt om te controleren of aan het voedselveiligheids criterium overeenkomstig rij 1.28 van hoofdstuk 1 is voldaan.

Voor de bepaling van salmonella bij ander vers pluimveevlees dan pluimveekarkassen worden vijf monsters van ten minste 25 g van dezelfde partij genomen. Het van stukken kip met huid genomen monster bevat huid en een dun schijfje oppervlaktespier wanneer de hoeveelheid huid niet voldoende is voor een deelmonster. Het van stukken kip zonder huid of met slechts een geringe hoeveelheid huid genomen monster bevat een aan eventueel aanwezige huid toegevoegd schijfje of toegevoegde schijfjes oppervlaktespier zodat een toereikend deelmonster kan worden bereid. De schijfjes vlees moeten zoveel mogelijk vleesoppervlak omvatten.

Richtsnoeren voor de bemonstering

Er kunnen uitvoeriger richtsnoeren voor de bemonstering van karkassen, met name wat betreft de bemonsteringsplaatsen, worden opgenomen in de gidsen voor goede praktijken bedoeld in artikel 7 van Verordening (EG) nr. 852/2004.

Bemonsteringsfrequenties voor karkassen, gehakt vlees, vleesbereidingen, separatorvlees en vers pluimveevlees

De exploitanten van de slachthuizen of inrichtingen die gehakt vlees, vleesbereidingen, separatorvlees of vers pluimveevlees produceren, nemen ten minste eenmaal per week monsters voor microbiologische analyse. Elke week wordt op een andere dag bemonsterd, zodat elke dag van de week aan bod komt.

Bij de bemonstering van gehakt vlees en vleesbereidingen ter bepaling van *E. coli* en het aeroob kiemgetal en de bemonstering van karkassen ter bepaling van Enterobacteriaceae en het aeroob kiemgetal kan de frequentie worden teruggebracht tot eenmaal per twee weken als de resultaten gedurende zes weken achter elkaar toereikend zijn.

Bij de bemonstering van gehakt vlees, vleesbereidingen, karkassen en vers pluimveevlees ter bepaling van salmonella mag de frequentie worden teruggebracht tot eenmaal per twee weken als de resultaten gedurende 30 weken achter elkaar toereikend zijn. De bemonsteringsfrequentie voor analyses op salmonella kan ook worden verlaagd als er een nationaal of regionaal salmonellabestrijdingsprogramma is dat tests omvat die de in dit deel beschreven bemonstering kunnen vervangen. De bemonsteringsfrequentie mag nog verder worden verlaagd als uit het nationale of regionale salmonellabestrijdingsprogramma blijkt dat de prevalentie van salmonella onder de door het slachthuis aangekochte dieren laag is.

Indien het echter op grond van een risicoanalyse gerechtvaardigd is en de bevoegde autoriteiten toestemming verlenen, kunnen kleine slachthuizen en inrichtingen die gehakt vlees, vleesbereidingen en vers pluimveevlees in kleine hoeveelheden produceren, van deze bemonsteringsfrequenties worden vrijgesteld.”
