

## REGULAMENTO (UE) N.º 1086/2011 DA COMISSÃO

de 27 de Outubro de 2011

que altera o anexo II do Regulamento (CE) n.º 2160/2003 do Parlamento Europeu e do Conselho e o anexo I do Regulamento (CE) n.º 2073/2005 da Comissão no que diz respeito a *Salmonella* em carne fresca de aves de capoeira

(Texto relevante para efeitos do EEE)

A COMISSÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CE) n.º 2160/2003 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 17 de Novembro de 2003, relativo ao controlo de salmonelas e outros agentes zoonóticos específicos de origem alimentar <sup>(1)</sup>, nomeadamente o artigo 5.º, n.º 6,

Tendo em conta o Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril de 2004, relativo à higiene dos géneros alimentícios <sup>(2)</sup>, nomeadamente o artigo 4.º, n.º 4,

Considerando o seguinte:

- (1) O Regulamento (CE) n.º 2160/2003 visa assegurar que sejam tomadas medidas adequadas e eficazes para detectar e controlar as salmonelas e outros agentes zoonóticos em todas as fases importantes da produção, transformação e distribuição, a fim de reduzir a sua prevalência e o risco que constituem para a saúde pública. O referido regulamento abrange, entre outros aspectos, a adopção de objectivos de redução da prevalência de zoonoses específicas em populações animais e a adopção de regras respeitantes ao comércio na União e às importações a partir de países terceiros de certos animais e respectivos produtos.
- (2) O Regulamento (CE) n.º 646/2007 da Comissão, de 12 de Junho de 2007, que dá execução ao Regulamento (CE) n.º 2160/2003 do Parlamento Europeu e do Conselho no que se refere ao objectivo comunitário de redução da prevalência de *Salmonella enteritidis* e *Salmonella typhimurium* em frangos e que revoga o Regulamento (CE) n.º 1091/2005 <sup>(3)</sup>, estabelece um objectivo da União para a redução destes dois serótipos de salmonelas em frangos. O referido regulamento visa alcançar a redução do número de bandos de frangos que se mantêm positivos a *Salmonella enteritidis* e *Salmonella typhimurium* para 1 % ou menos até 31 de Dezembro de 2011.
- (3) O Regulamento (CE) n.º 584/2008 da Comissão, de 20 de Junho de 2008, que dá execução ao Regulamento

(CE) n.º 2160/2003 do Parlamento Europeu e do Conselho no que se refere ao objectivo comunitário de redução da prevalência de *Salmonella enteritidis* e *Salmonella typhimurium* em perus <sup>(4)</sup>, estabelece um objectivo da União para a redução destes dois serótipos de salmonelas em bandos de perus. O referido regulamento visa alcançar a redução do número de bandos de perus de engorda que se mantêm positivos a *Salmonella enteritidis* e *Salmonella typhimurium* para 1 % ou menos até 31 de Dezembro de 2012.

- (4) O anexo II do Regulamento (CE) n.º 2160/2003 estabelece as medidas específicas a tomar para o controlo das zoonoses e dos agentes zoonóticos enumerados no seu anexo I. Mais especificamente, o anexo II, parte E, ponto 1, do Regulamento (CE) n.º 2160/2003 estabelece que, a partir de 12 de Dezembro de 2010, certas carnes frescas de aves de capoeira provenientes dos animais constantes da lista do anexo I não poderão ser colocadas no mercado para consumo humano, a menos que satisfaçam o seguinte critério: «Salmonelas: ausência em 25 gramas». O regulamento também prevê a fixação de regras de execução pormenorizadas para este critério, em especial, os sistemas de amostragem e os métodos analíticos.
- (5) No que se refere à carne fresca de aves de capoeira, é conveniente adoptar as disposições necessárias para que as regras pormenorizadas aplicáveis ao critério relativo a *Salmonella* em carne de aves de capoeira resultem numa garantia razoável de que a carne está isenta do tipo de salmonelas em causa e que uma aplicação harmonizada permite a concorrência leal e condições semelhantes para a colocação no mercado.
- (6) O Regulamento (CE) n.º 2073/2005 da Comissão, de 15 de Novembro de 2005, relativo a critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios <sup>(5)</sup>, estabelece critérios microbiológicos para certos microrganismos e as regras de execução a cumprir pelos operadores das empresas do sector alimentar quando aplicarem as medidas de higiene gerais e específicas referidas no artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 852/2004.
- (7) A bem da coerência da legislação da União, convém alterar os requisitos específicos relativos à carne fresca de aves de capoeira estabelecidos no anexo II, parte E, do Regulamento (CE) n.º 2160/2003 e introduzir no anexo I do Regulamento (CE) n.º 2073/2005 regras pormenorizadas para o critério relativo a *Salmonella*.

<sup>(1)</sup> JO L 325 de 12.12.2003, p. 1.

<sup>(2)</sup> JO L 139 de 30.4.2004, p. 1.

<sup>(3)</sup> JO L 151 de 13.6.2007, p. 21.

<sup>(4)</sup> JO L 162 de 21.6.2008, p. 3.

<sup>(5)</sup> JO L 338 de 22.12.2005, p. 1.

- (8) Nos termos da Decisão 2005/636/CE da Comissão, de 1 de Setembro de 2005, relativa a uma participação financeira da Comunidade para a realização, nos Estados-Membros, de um estudo de base sobre a prevalência de *Salmonella* spp. em bandos de frangos para assar de *Gallus gallus* <sup>(1)</sup>, da Decisão 2006/662/CE da Comissão, de 29 de Setembro de 2006, relativa a uma participação financeira da Comunidade para a realização, nos Estados-Membros, de um estudo de base sobre a prevalência de *Salmonella* em perus <sup>(2)</sup>, e da Decisão 2007/516/CE da Comissão, de 19 de Julho de 2007, relativa a uma participação financeira da Comunidade para a realização, nos Estados-Membros, de um estudo sobre a prevalência e a resistência antimicrobiana de *Campylobacter* spp. em bandos de frangos e sobre a prevalência de *Campylobacter* spp. e de *Salmonella* spp. em carcaças de frangos <sup>(3)</sup>, foram recolhidas informações sobre a prevalência de *Salmonella* em bandos de frangos, em bando de perus e em carcaças de frangos, respectivamente. Os resultados dos estudos, bem como os resultados preliminares do primeiro ano dos programas nacionais de controlo de *Salmonella* em frangos (2009), em conformidade com o artigo 5.º do Regulamento (CE) n.º 2160/2003, mostram que a prevalência de *Salmonella* em bandos de frangos e de perus ainda é elevada <sup>(4)</sup>. Além disso, os programas nacionais de controlo de *Salmonella* em perus, em conformidade com o Regulamento (CE) n.º 2160/2003, só se tornaram obrigatórios a partir de 2010. A aplicação do critério a todos os serótipos de *Salmonella* antes de demonstrada uma redução considerável da prevalência de *Salmonella* em bandos de frangos e perus pode ter um impacto económico desproporcionado para a indústria. Por conseguinte, o anexo I, capítulo 1, do Regulamento (CE) n.º 2073/2005 deve ser alterado.
- (9) De acordo com o relatório de síntese comunitário sobre tendências e origens das zoonoses, dos agentes zoonóticos e de surtos de origem alimentar na União Europeia em 2008 <sup>(5)</sup>, da Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos, cerca de 80 % dos casos de salmonelose em seres humanos são causados por *Salmonella enteritidis* e *Salmonella typhimurium*, à semelhança dos anos anteriores. A carne de aves de capoeira permanece uma fonte importante de salmonelose humana.
- (10) O estabelecimento de um critério aplicável a *Salmonella enteritidis* e *Salmonella typhimurium* proporcionaria o melhor equilíbrio entre a redução da salmonelose humana atribuída ao consumo de carne de aves de capoeira e as consequências económicas da aplicação deste critério. Ao mesmo tempo, encorajaria os operadores das empresas do sector alimentar a tomar medidas em fases anteriores da produção de aves capoeira que poderiam contribuir para a redução de todos os serótipos de *Salmonella* significativos em termos de saúde pública. Focar a atenção nesses dois serótipos também seria coerente com os objectivos da União estabelecidos para a produção primária de aves de capoeira.
- (11) Os planos de amostragem para outros critérios em matéria de segurança alimentar aplicáveis às salmonelas são definidos no Regulamento (CE) n.º 2073/2005. Demonstraram ser práticos para utilização pelos operadores das empresas do sector alimentar e, por conseguinte, são também adequados à amostragem de carne fresca de aves de capoeira.
- (12) A norma internacional EN/ISO 6579 é o método horizontal para a detecção de *Salmonella* spp. nos géneros alimentícios e nos alimentos para animais. Além disso, o anexo I do Regulamento (CE) n.º 2073/2005 estabelece que essa norma constitui o método de referência para todos os critérios relativo a *Salmonella*. Por conseguinte, convém também estabelecer esta norma como método de referência para o critério aplicável à carne fresca de aves de capoeira, sem prejuízo das disposições relativas ao recurso a métodos alternativos estabelecidas nesse regulamento. O laboratório de referência da União Europeia para as salmonelas recomenda a utilização do sistema White-Kaufmann-Le Minor como método de referência para a serotipagem.
- (13) As estirpes monofásicas de *Salmonella typhimurium* tornaram-se rapidamente um dos serótipos de salmonelas mais frequentemente detectados em várias espécies de animais e em isolados clínicos de seres humanos. De acordo com o parecer científico sobre a vigilância e a avaliação do risco para a saúde pública das estirpes do «tipo *Salmonella typhimurium*» <sup>(6)</sup>, as estirpes monofásicas de *Salmonella typhimurium* com a fórmula antigénica 1,4,[5],12:i:- são consideradas variantes de *Salmonella typhimurium* e os dados actuais mostram que estas estirpes constituem um risco para a saúde pública comparável ao de outras estirpes de *Salmonella typhimurium*. Por conseguinte, convém clarificar que as disposições aplicáveis a *Salmonella typhimurium* também se aplicam a essas estirpes monofásicas.
- (14) O Regulamento (CE) n.º 2073/2005 estabelece um critério de higiene dos processos para *Salmonella* em carcaças de frangos e de perus depois da refrigeração nos matadouros. O critério de higiene dos processos visa controlar a contaminação fecal das carcaças de aves de capoeira caso sejam derivadas de bandos infectados ou devida a contaminação cruzada no matadouro. Nos termos do artigo 10.º do Regulamento (CE) n.º 2073/2005, os critérios e as condições relativos à presença de *Salmonella* nas carcaças de aves de capoeira devem ser revistos à luz das alterações observadas na prevalência de *Salmonella*. Dado que os objectivos da União fixados para bandos de frangos no Regulamento (CE) n.º 646/2007 e para perus no Regulamento (CE) n.º 584/2008 devem ser alcançados até ao final de 2011 e de 2012, respectivamente, convém diminuir o número de unidades de amostragem que podem ultrapassar o limite fixado. Por conseguinte, o anexo I, capítulo 2, do Regulamento (CE) n.º 2073/2005 deve ser alterado em conformidade.
- (15) Os Regulamentos (CE) n.º 2160/2003 e (CE) n.º 2073/2005 devem, pois, ser alterados em conformidade.

<sup>(1)</sup> JO L 228 de 3.9.2005, p. 14.

<sup>(2)</sup> JO L 272 de 3.10.2006, p. 22.

<sup>(3)</sup> JO L 190 de 21.7.2007, p. 25.

<sup>(4)</sup> www.efsa.europa.eu

<sup>(5)</sup> The EFSA Journal 2010; 8(1): 1496.

<sup>(6)</sup> The EFSA Journal 2010; 8(10): 1826.

(16) As medidas previstas no presente regulamento estão em conformidade com o parecer do Comité Permanente da Cadeia Alimentar e da Saúde Animal e nem o Parlamento Europeu nem o Conselho se opuseram às mesmas,

lógico relevante estabelecido na entrada 1.28 do capítulo 1 do anexo I do Regulamento (CE) n.º 2073/2005 da Comissão (\*).

(\*) JO L 338 de 22.12.2005, p. 1.».

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

*Artigo 1.º*

No anexo II do Regulamento (CE) n.º 2160/2003, o ponto 1 da parte E passa a ter a seguinte redacção:

«1. A partir de 1 de Dezembro de 2011, a carne fresca de aves de capoeira proveniente das populações animais constantes do anexo I deve respeitar o critério microbio-

*Artigo 2.º*

O anexo I do Regulamento (CE) n.º 2073/2005 é alterado em conformidade com o anexo do presente regulamento.

*Artigo 3.º*

O presente regulamento entra em vigor no vigésimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

É aplicável a partir de 1 de Dezembro de 2011.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e directamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito em Bruxelas, em 27 de Outubro de 2011.

*Pela Comissão*  
*O Presidente*  
José Manuel BARROSO

## ANEXO

O anexo I do Regulamento (CE) n.º 2073/2005 é alterado do seguinte modo:

1) No capítulo 1, são aditadas a seguinte entrada 1.28 e as notas de rodapé 20 e 21 correspondentes:

«1.28. Carne fresca de aves de capoeira <sup>(20)</sup> »	<i>Salmonella typhimurium</i> <sup>(21)</sup> <i>Salmonella enteritidis</i>	5	0	Ausência em 25 g	EN/ISO 6579 (para detecção), sistema White-Kauffmann-Le Minor (para serotipagem)	Produtos colocados no mercado durante o seu período de vida útil
---	--	---	---	------------------	--	--

<sup>(20)</sup> Este critério aplica-se a carne fresca de bandos de reprodução de *Gallus gallus*, galinhas poedeiras, frangos e bandos de reprodução e de engorda de perus.

<sup>(21)</sup> No que se refere a *Salmonella typhimurium* monofásica, apenas se inclui 1,4,[5],12:i:-.».

2) No capítulo 2, a entrada 2.1.5 passa a ter a seguinte redacção e a nota de rodapé 10 correspondente é aditada:

«2.1.5. Carcaças de frangos de carne e de perus»	<i>Salmonella</i> spp. <sup>(10)</sup>	50 <sup>(5)</sup>	7 <sup>(6)</sup> A partir de 1.1.2012 c = 5 para frangos. A partir de 1.1.2013 c = 5 para perus	Ausência em 25 g de uma amostra colectiva de pele do pescoço	EN/ISO 6579 (para detecção)	Carcaças após a refrigeração	Melhoria da higiene no abate e reexame das modalidades de controlo dos processos e da origem dos animais, bem como das medidas de biossegurança nas explorações de origem
--	--	-------------------	---	--	-----------------------------	------------------------------	---

<sup>(10)</sup> Quando se detectar *Salmonella* spp., os isolados devem ser submetidos a nova serotipagem para detecção de *Salmonella typhimurium* e *Salmonella enteritidis* a fim de verificar o cumprimento do critério microbiológico fixado na entrada 1.28 do capítulo 1.».

3) No capítulo 3, a secção 3.2 passa a ter a seguinte redacção:

«3.2. Amostragem para análise bacteriológica em matadouros e em estabelecimentos de produção de carne picada, de preparados de carne, de carne separada mecanicamente e de carne fresca

Regras de amostragem para carcaças de bovinos, suínos, ovinos, caprinos e equídeos

Os métodos de amostragem destrutivos e não destrutivos, a escolha dos pontos de amostragem e as normas em matéria de armazenagem e transporte das amostras a utilizar estão estabelecidos na norma ISO 17604.

Durante cada sessão de amostragem serão colhidas aleatoriamente amostras de cinco carcaças. Os pontos de amostragem devem ser seleccionados tendo em conta a tecnologia de abate utilizada em cada instalação.

No caso da amostragem para análise de *Enterobacteriaceae* ou para a determinação do número de colónias aeróbias, devem colher-se amostras de quatro pontos de cada carcaça. Mediante o método destrutivo, devem ser colhidas quatro amostras de tecido, representando um total de 20 cm<sup>2</sup>. Quando para este efeito se utilizar o método não destrutivo, a área de amostragem deve abranger pelo menos 100 cm<sup>2</sup> (50 cm<sup>2</sup> no caso de carcaças de pequenos ruminantes) por ponto de amostragem.

Na recolha de amostras para análise de *Salmonella* deve utilizar-se um método de amostragem com esponja abrasiva. Devem ser seleccionadas as áreas mais susceptíveis de estarem contaminadas. A área total de amostragem deve cobrir, no mínimo, 400 cm<sup>2</sup>.

As amostras colhidas nos vários pontos de amostragem da carcaça devem ser combinadas antes da análise.

Regras de amostragem para carcaças e carne fresca de aves de capoeira

Os matadouros devem proceder à amostragem de carcaças inteiras de aves de capoeira, com pele do pescoço, para análise de *Salmonella*. Outros estabelecimentos que transformam carne fresca de aves de capoeira devem colher amostras para análise de *Salmonella*, dando prioridade a carcaças inteiras de aves de capoeira, com pele de pescoço, se disponíveis, mas assegurando que se incluem também porções de frango com pele e/ou porções de frango sem pele ou com apenas uma pequena quantidade de pele, e que a escolha se fará com base nos riscos.

Os matadouros devem incluir nos seus planos de amostragem carcaças de aves de capoeira de bandos com um estatuto desconhecido no que se refere a *Salmonella* ou com um estatuto reconhecidamente positivo no que se refere a *Salmonella enteritidis* ou *Salmonella typhimurium*.

Ao proceder-se aos testes para análise de *Salmonella* em carcaças de aves de capoeira nos matadouros, utilizando como base o critério de higiene dos processos fixado na entrada 2.1.5 do capítulo 2, devem ser amostradas aleatoriamente após refrigeração, durante cada sessão de amostragem, peles de pescoço de pelo menos 15 carcaças de aves de capoeira. De cada carcaça de aves de capoeira será colhida uma amostra de cerca de 10 g da pele do pescoço. De cada vez, devem combinar-se, antes da análise, as amostras de pele do pescoço de três carcaças de aves de capoeira do mesmo bando de origem, de modo a obter 5 amostras finais de 25 g. Estas amostras devem ser também utilizadas para verificar o cumprimento do critério de segurança dos géneros alimentícios estabelecido na entrada 1.28 do capítulo 1.

Para as análises de *Salmonella* a realizar em carne fresca de aves de capoeira, excluindo as carcaças de aves de capoeira, devem ser colhidas cinco amostras de, pelo menos, 25 g do mesmo lote. A amostra colhida de porções de frango com pele deve conter pele e uma fatia fina de músculo superficial, caso a quantidade de pele não for suficiente para formar uma unidade de amostragem. A amostra colhida de porções de frango sem pele ou com apenas uma pequena quantidade de pele deve conter uma fatia ou fatias finas de músculo superficial que se acrescentam a qualquer pele presente, para formar uma unidade de amostragem suficiente. As fatias de carne devem ser colhidas de modo a incluírem o mais possível a superfície da carne.

#### Directrizes para a amostragem

Os códigos de boas práticas referidos no artigo 7.º do Regulamento (CE) n.º 852/2004 podem incluir directrizes mais pormenorizadas sobre a amostragem de carcaças, designadamente no que respeita aos pontos de amostragem.

#### Frequências de amostragem em carcaças, carne picada, preparados de carne, carne separada mecanicamente e carne fresca de aves de capoeira

Os operadores dos matadouros ou de empresas que produzam carne picada, preparados de carne, carne separada mecanicamente ou carne fresca de aves de capoeira devem colher amostras para análise microbiológica pelo menos uma vez por semana. O dia da amostragem deve variar todas as semanas no sentido de assegurar que sejam abrangidos todos os dias da semana.

No que respeita à amostragem de carne picada e preparados de carne para análise de *E. coli* e determinação do número de colónias aeróbias, bem como à amostragem de carcaças para análise de *Enterobacteriaceae* e determinação do número de colónias aeróbias, a frequência pode ser reduzida para testes quinzenais se se obtiverem resultados satisfatórios durante seis semanas consecutivas.

No caso da amostragem de carne picada, preparados de carne, carcaças e carne fresca de aves de capoeira para análise de *Salmonella*, a frequência pode ser reduzida para testes quinzenais se se obtiverem resultados satisfatórios durante 30 semanas consecutivas. A frequência da amostragem para a análise de *Salmonella* pode também ser reduzida no caso de existir um programa nacional ou regional de controlo de *Salmonella*, desde que este programa preveja a realização de testes que substituam a amostragem estabelecida no presente número. A frequência da amostragem pode ser ainda mais reduzida se o programa nacional ou regional de controlo de *Salmonella* demonstrar que a prevalência de *Salmonella* é baixa nos animais adquiridos pelo matadouro.

No entanto, os pequenos matadouros e os estabelecimentos de produção de carne picada, de preparados de carne ou de carne fresca de aves de capoeira em pequenas quantidades podem ser isentados da aplicação destas frequências de amostragem, se tal se justificar e for autorizado pela autoridade competente, na sequência de uma análise dos riscos.»