

Acest document reprezintă un instrument de documentare, iar instituțiile nu își asumă responsabilitatea pentru conținutul său.

► **B**

REGULAMENTUL (UE) NR. 1086/2011 AL COMISIEI

din 27 octombrie 2011

de modificare a anexei II la Regulamentul (CE) nr. 2160/2003 al Parlamentului European și al Consiliului și a anexei I la Regulamentul (CE) nr. 2073/2005 al Comisiei în ceea ce privește *Salmonella* din carnea proaspătă de pasăre

(Text cu relevanță pentru SEE)

(JO L 281, 28.10.2011, p. 7)

rectificat prin:

► **C1** Rectificare, JO L 68, 13.3.2015, p. 90 (1086/2011)

**REGULAMENTUL (UE) NR. 1086/2011 AL COMISIEI****din 27 octombrie 2011****de modificare a anexei II la Regulamentul (CE) nr. 2160/2003 al Parlamentului European și al Consiliului și a anexei I la Regulamentul (CE) nr. 2073/2005 al Comisiei în ceea ce privește *Salmonella* din carnea proaspătă de pasăre****(Text cu relevanță pentru SEE)**

COMISIA EUROPEANĂ,

având în vedere Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene,

având în vedere Regulamentul (CE) nr. 2160/2003 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 noiembrie 2003 privind controlul salmonelei și al altor agenți zoonotici specifici, prezenți în rețeaua alimentară ⁽¹⁾, în special articolul 5 alineatul (6),având în vedere Regulamentul (CE) nr. 852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 privind igiena produselor alimentare ⁽²⁾, în special articolul 4 alineatul (4),

întrucât:

- (1) Scopul Regulamentului (CE) nr. 2160/2003 este să garanteze adoptarea de măsuri adaptate și eficiente pentru depistarea și controlul salmonelei și al altor agenți zoonotici în toate stadiile relevante ale producției, prelucrării și distribuției, astfel încât să se reducă prevalența acestora și riscul pe care îl reprezintă pentru sănătatea publică. Regulamentul respectiv prevede, alături de alte aspecte, adoptarea de obiective pentru reducerea prevalenței zoonozelor specificate în rândul efectivelor de animale și adoptarea de norme legate de comerțul în interiorul Uniunii și de importurile din țări terțe ale anumitor animale și produse.
- (2) Regulamentul (CE) nr. 646/2007 al Comisiei din 12 iunie 2007 de punere în aplicare a Regulamentului (CE) nr. 2160/2003 al Parlamentului European și al Consiliului în ceea ce privește obiectivul comunitar de diminuare a prevalenței *Salmonella enteritidis* și *Salmonella typhimurium* la puii de carne și de abrogare a Regulamentului (CE) nr. 1091/2005 ⁽³⁾ stabilește un obiectiv al Uniunii pentru reducerea acestor două serotipuri de salmonelă la puii de carne. Regulamentul menționat mai sus vizează o reducere a procentului de efective de pui de carne care rămân pozitive în raport cu *Salmonella enteritidis* și *Salmonella typhimurium* la cel mult 1 % până la 31 decembrie 2011.
- (3) Regulamentul (CE) nr. 584/2008 al Comisiei din 20 iunie 2008 de punere în aplicare a Regulamentului (CE) nr. 2160/2003 al Parlamentului European și al Consiliului în ceea ce privește obiectivul comunitar de diminuare a prevalenței *Salmonella enteritidis* și *Salmonella typhimurium* la curcani ⁽⁴⁾ stabilește un obiectiv al Uniunii pentru reducerea acestor două serotipuri de

⁽¹⁾ JO L 325, 12.12.2003, p. 1.⁽²⁾ JO L 139, 30.4.2004, p. 1.⁽³⁾ JO L 151, 13.6.2007, p. 21.⁽⁴⁾ JO L 162, 21.6.2008, p. 3.

▼B

salmonelă la efectivele de curcani. Regulamentul menționat mai sus vizează o reducere a procentului de efective de curcani pentru îngrășare care rămân pozitive în raport cu *Salmonella enteritidis* și *Salmonella typhimurium* la cel mult 1 % până la 31 decembrie 2012.

- (4) Anexa II la Regulamentul (CE) nr. 2160/2003 definește măsuri specifice care trebuie luate pentru controlul zoonozelor și al agenților zoonotici enumerați în anexa I la regulamentul susmenționat. Mai exact, punctul 1 din partea E a anexei II la Regulamentul (CE) nr. 2160/2003 prevede că, începând cu 12 decembrie 2010, carnea proaspătă de pasăre provenită de la animale enumerate în anexa I la regulamentul de mai sus nu poate fi introdusă pe piață pentru consumul uman decât dacă îndeplinește criteriul: „*Salmonella*: absență în 25 grame”. Regulamentul menționat mai sus prevede, de asemenea, stabilirea de norme detaliate legate de criteriul respectiv, în special norme de precizare a sistemelor de eșantionare și a metodelor analitice.
- (5) Ar trebui să se asigure că normele detaliate legate de criteriul referitor la salmonela din carnea proaspătă de pasăre oferă o garanție rezonabilă a necontaminării cu salmonela în cauză a cărnii respective și ar trebui să se garanteze că o aplicare armonizată a dispozițiilor duce la o concurență loială și la condiții similare de introducere pe piață.
- (6) Regulamentul (CE) nr. 2073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare ⁽¹⁾ stabilește criteriile microbiologice pentru anumite microorganisme și normele de punere în aplicare care trebuie respectate de operatorii din sectorul alimentar în procesul de punere în aplicare a măsurilor de igienă generale și specifice menționate la articolul 4 din Regulamentul (CE) nr. 852/2004.
- (7) Pentru a asigura coerența legislației Uniunii, este adecvată modificarea cerințelor specifice referitoare la carnea proaspătă de pasăre precizate în partea E a anexei II la Regulamentul (CE) nr. 2160/2003 și introducerea de norme detaliate privind criteriul referitor la salmonelă în anexa I din regulamentul (CE) nr. 2073/2005.
- (8) În conformitate cu Decizia 2005/636/CE a Comisiei din 1 septembrie 2005 privind o contribuție financiară a Comunității pentru un studiu de referință cu privire la prevalența *Salmonella* spp. în rândurile efectivelor de pui de carne din specia *Gallus gallus*, care va fi realizat în statele membre ⁽²⁾, cu Decizia 2006/662/CE a Comisiei din 29 septembrie 2006 privind o contribuție financiară a Comunității pentru un studiu de referință cu privire la prevalența salmonelei în rândul efectivelor de curci, care va fi realizat în statele membre ⁽³⁾ și cu Decizia 2007/516/CE a Comisiei din 19 iulie 2007 privind o contribuție financiară din partea Comunității pentru efectuarea, în statele membre, a unui studiu privind răspândirea și rezistența antimicrobiană a *Campylobacter* spp. în rândul efectivelor de pui broiler, precum și răspândirea *Campylobacter* spp. și a *Salmonella* spp. în carcasele de pui broiler ⁽⁴⁾, au fost colectate informații privind prevalența salmonelei respectiv în rândul efectivelor de pui de carne, în rândul efectivelor de curcani și în carcasele de pui de carne. Rezultatele acestor studii, precum și

⁽¹⁾ JO L 338, 22.12.2005, p. 1.

⁽²⁾ JO L 228, 3.9.2005, p. 14.

⁽³⁾ JO L 272, 3.10.2006, p. 22.

⁽⁴⁾ JO L 190, 21.7.2007, p. 25.

▼B

rezultatele preliminare ale primului an în care s-au desfășurat programe naționale de control al salmonelei la puii de carne (2009), în conformitate cu articolul 5 din Regulamentul (CE) nr. 2160/2003, indică faptul că prevalența salmonelei în efectivele de pui de carne și de curcani este încă semnificativă ⁽¹⁾. În plus, programele naționale de control al salmonelei la curcani, în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 2160/2003, au devenit obligatorii abia începând cu 2010. Aplicarea criteriului tuturor serotipurilor de salmonelă înainte de a se demonstra o reducere substanțială a prevalenței salmonelei la efectivele de pui de carne și la efectivele de curcani poate avea un impact economic disproporționat asupra sectorului. Prin urmare, capitolul I din anexa I la Regulamentul (CE) nr. 2073/2005 ar trebui modificat.

- (9) Rezumatul raportului comunitar privind tendințele și sursele de zoonoze, de agenți zoonotici și de focare de toxiinfecții alimentare în 2008 ⁽²⁾, elaborat de Autoritatea Europeană pentru Siguranța Alimentară, aproximativ 80 % din cazurile de salmoneloză la om sunt provocate de *Salmonella enteritidis* și *Salmonella typhimurium*, la fel ca în anii precedenți. Carnea de pasăre rămâne una dintre sursele principale de salmoneloză la om.
- (10) Stabilirea unui criteriu pentru *Salmonella enteritidis* și *Salmonella typhimurium* ar permite stabilirea unui raport optim între reducerea cazurilor de salmoneloză la om atribuite consumului de carne de pasăre și consecințele economice ale aplicării criteriului în cauză. În același timp, acest lucru i-ar încuraja pe operatorii din sectorul alimentar să ia măsuri, în etape anterioare ale producției de păsări de curte, care ar putea contribui la reducerea tuturor serotipurilor de salmonelă care au un impact asupra sănătății publice. Concentrarea eforturilor asupra acestor două serotipuri ar fi de altfel conformă cu obiectivele pe care și le-a fixat Uniunea în privința producției primare de păsări de curte.
- (11) Planurile de prelevare aferente altor criterii de siguranță alimentară privind salmonela sunt definite în Regulamentul (CE) nr. 2073/2005. Aplicarea lor s-a dovedit a fi practică în rândurile operatorilor din sectorul alimentar și, prin urmare, aceste planuri sunt adecvate și în cazul prelevării cărnii proaspete de pasăre.
- (12) Standardul internațional EN/ISO 6579 este metoda orizontală de detecție a *Salmonella* spp. în alimente și în hrana pentru animale. În plus, în anexa I la Regulamentul (CE) nr. 2073/2005 se precizează că standardul respectiv este metoda de referință pentru toate criteriile de detecție a salmonelei. Prin urmare, acest standard ar trebui stabilit drept metodă de referință pentru criteriul relativ la carnea proaspătă de pasăre, fără a aduce atingere prevederilor privind utilizarea metodelor alternative precizate în regulamentul menționat mai sus. Laboratorul de referință al Uniunii Europene pentru *Salmonella* recomandă utilizarea sistemului White-Kaufmann-Le Minor ca metodă de referință pentru serotipizare.
- (13) Tulpinile monofazice de *Salmonella typhimurium* s-au dovedit rapid a fi unele dintre cele mai întâlnite serotipuri de salmonelă la câteva specii de animale și izolate clinice umane. Conform *The Scientific Opinion on monitoring and assessment of the public health risk of „Salmonella typhimurium-like” strains* (Avizul științific privind

⁽¹⁾ www.efsa.europa.eu

⁽²⁾ *The EFSA Journal* (2010); 8(1): 1496.

▼B

monitorizarea și evaluarea riscului asupra sănătății publice reprezentat de tulpinile asemănătoare de *Salmonella typhimurium*)⁽¹⁾, tulpinile monofazice de *Salmonella typhimurium* a căror formulă antigenică este ►C1 1,4,[5],12:i:- ◀ sunt considerate ca variante ale *Salmonella typhimurium* și datele disponibile indică faptul că ele prezintă un risc pentru sănătatea publică comparabil cu cel al altor tulpini de *Salmonella typhimurium*. Prin urmare, este adecvat să se precizeze că dispozițiile relative la *Salmonella typhimurium* se aplică și în cazul tulpinilor monofazice.

- (14) Regulamentul (CE) nr. 2073/2005 stabilește un criteriu de igienă a procedurilor aplicabil salmonelei din carcasele de pui de carne și din cele de curcani după răcire în abatoare. Acest criteriu este destinat controlului contaminării fecale a carcaselor de pui de carne în cazul în care ele provin de la efective infectate sau în cazul contaminării încrucișate în abator. În conformitate cu articolul 10 din Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, criteriile și condițiile referitoare la prezența salmonelei în carcasele de pasăre trebuie revizuite în urma variațiilor observate în prevalența salmonelei. Având în vedere că obiectivele pe care și le-a fixat Uniunea pentru efectivele de pui de carne în Regulamentul (CE) nr. 646/2007 și pentru cele de curcani în Regulamentul (CE) nr. 584/2008 trebuie îndeplinite până la sfârșitul lui 2011, respectiv până la sfârșitul lui 2012, numărul de unități prelevate care pot depăși limita stabilită ar trebui redus. Prin urmare, capitolul 2 din anexa I la Regulamentul (CE) nr. 2073/2005 ar trebui modificat în consecință.
- (15) Prin urmare, este necesar să se modifice în consecință Regulamentele (CE) nr. 2160/2003 și (CE) nr. 2073/2005.
- (16) Măsurile prevăzute în prezentul regulament sunt conforme cu avizul Comitetului permanent pentru lanțul alimentar și sănătatea animală și nu au întâmpinat nicio opoziție din partea Parlamentului European sau a Consiliului,

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

Articolul 1

Punctul 1 din partea E a anexei II la Regulamentul (CE) nr. 2160/2003 se înlocuiește cu următorul text:

- „1. Începând cu 1 decembrie 2011, carnea proaspătă de pasăre provenită de la efective de animale enumerate în anexa I îndeplinește criteriul microbiologic relevant precizat la rândul 1.28 din capitolul 1 al anexei I la Regulamentul (CE) nr. 2073/2005 al Comisiei (*).

(*) JO L 338, 22.12.2005, p.1.”

Articolul 2

Anexa I la Regulamentul (CE) nr. 2073/2005 se modifică în conformitate cu anexa la prezentul regulament.

Articolul 3

Prezentul regulament intră în vigoare în a douăzecea zi de la data publicării în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

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

▼B

Se aplică de la 1 decembrie 2011.

Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în toate statele membre.



ANEXĂ

Anexa I la Regulamentul (CE) nr. 2073/2005 se modifică după cum urmează:

1. La capitolul 1, se adaugă următorul rând 1.28 și notele de subsol corespunzătoare 20 și 21:

| | | | | | | |
|---|--|---|---|-----------------|--|--|
| „1.28 Carne proaspătă de pasăre ⁽²⁰⁾ | <i>Salmonella typhimurium</i> ⁽²¹⁾ <i>Salmonella enteritidis</i> | 5 | 0 | Absență în 25 g | EN/ISO 6579 (pentru detecție) sistemul White-Kaufmann-Le Minor (pentru serotipizare) | Produce introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare |
|---|--|---|---|-----------------|--|--|

⁽²⁰⁾ Criteriul se aplică cărnii proaspete provenite din efective de reproducere din specia *Gallus gallus*, din găini ouătoare, din pui de carne și din efective de curcani pentru reproducere și pentru îngrășare.

⁽²¹⁾ În ceea ce privește *Salmonella typhimurium* monofazică, numai ► **C1** 1,4,[5],12:i:- ◀ este inclusă.”

2. La capitolul 2, rândul 2.1.5 se înlocuiește cu următorul text și se adaugă nota de subsol corespunzătoare 10:

| | | | | | | | |
|---|--|-------------------|---|--|-------------------------------|--------------------------|---|
| „2.1.5. Carcase de pui de carne și de curcani | <i>Salmonella</i> spp. ⁽¹⁰⁾ | 50 ⁽⁵⁾ | 7 ⁽⁶⁾ Începând cu 1.1.2012 c = 5 pentru pui de carne Începând cu 1.1.2013 c = 5 pentru curcani | Absența în 25 g dintr-o probă grupată de piele de pe gât | EN/ISO 6579 (pentru detecție) | Carcase după refrigerare | Ameliorarea igienei la sacrificare și revizuirea controalelor de procedură, a originii animalelor și a măsurilor de biosecuritate în exploatațiile de origine |
|---|--|-------------------|---|--|-------------------------------|--------------------------|---|

⁽¹⁰⁾ Unde se descoperă *Salmonella* spp., izolatele sunt serotipizate în continuare pentru detectarea eventuală a *Salmonella typhimurium* și a *Salmonella enteritidis*, în vederea verificării respectării criteriului microbiologic precizat la rândul 1.28 din capitolul 1.”

3. La capitolul 3, secțiunea 3.2 se înlocuiește cu următorul text:

„3.2. Prelevarea de probe bacteriologice în abatoarele și unitățile de producție a cărnii tocate și a preparatelor din carne, a cărnii separate mecanic și a cărnii proaspete

Norme de prelevare a probelor pentru carcasele de bovine, porcine, ovine, caprine și cabaline

Metodele destructive și nedestructive de prelevare de probe, selectarea zonelor pentru prelevarea de probe și normele pentru depozitarea și transportul probelor care urmează a fi utilizate sunt descrise în standardul ISO 17604.

La fiecare sesiune de prelevare de probe, acestea se prelevează aleatoriu din cinci carcase. Zonele pentru prelevarea de probe se selectează ținându-se seama de tehnologia de sacrificare utilizată în fiecare unitate.

Prelevarea de probe pentru analizele referitoare la enterobacterii și numărul de colonii aerobe se efectuează din patru zone ale fiecărei carcasi. Patru probe de țesut reprezentând o suprafață totală de 20 cm² se prelevează prin metoda destructivă. În cazul în care se folosește metoda nedestructivă în acest scop, suprafața de prelevare este de minimum 100 cm² (50 cm² pentru carcasele de rumegătoare mici) pentru fiecare zonă de prelevare.

Prelevarea de probe pentru analizele referitoare la salmonelă se efectuează cu ajutorul metodei buretelui abraziv. Trebuie selectate suprafețe a căror contaminare este cea mai probabilă. Suprafața totală de prelevare este de minimum 400 cm².

▼B

În cazul în care probele sunt prelevate din diferite zone de prelevare ale carcasei, acestea sunt grupate înaintea examinării.

Reguli de prelevare pentru carcasele de pasăre și pentru carnea proaspătă de pasăre

Abatoarele trebuie să preleveze carcace întregi de pasăre cu piele de pe gât pentru analize de detectare a salmonelui. Alte unități care prelucrează carnea proaspătă de pasăre trebuie să preleveze cu prioritate carcace întregi de pasăre cu piele de pe gât pentru analiza de detectare a salmonelui, în limita posibilităților, dar trebuie să se asigure că sunt analizate și bucăți de pui cu piele și/sau bucăți de pui fără piele ori cu foarte puține porțiuni cu piele, iar această alegere trebuie făcută pe baza evaluării riscurilor.

Abatoarele trebuie să includă în planurile lor de prelevare carcace de pasăre provenite de la efective cu un statut necunoscut în privința salmonelui sau cu un statut pozitiv pentru *Salmonella enteritidis* sau *Salmonella typhimurium*.

În cazul în care se efectuează teste pentru verificarea respectării criteriului de igienă a procedurilor precizat la rândul 2.1.5 din capitolul 2, în ceea ce privește salmonela din carcacele de pasăre în abatoare, trebuie prelevată în mod aleatoriu piele de pe gât de la cel puțin 15 carcace de pasăre după răcirea lor în cursul fiecărei sesiuni de prelevare. Se prelevează de la fiecare carcasă de pasăre o bucată de piele de pe gât de aproximativ 10 g. De fiecare dată, probele de piele de pe gât de la trei carcace de pasăre din același efectiv de origine se grupează înaintea examinării pentru a forma cinci probe finale de câte 25 g. Aceste probe se utilizează și pentru verificarea respectării criteriului de siguranță alimentară precizat la rândul 1.28 din capitolul 1.

În cazul analizelor referitoare la salmonelă efectuate pe carnea proaspătă de pasăre alta decât carcacele de pasăre, se prelevează cinci probe de cel puțin 25 g din același lot. Proba prelevată din bucăți de pui cu piele trebuie să conțină piele și o tranșă fină de mușchi superficial în cazul în care cantitatea de piele nu este suficientă pentru a forma o unitate prelevată. Proba prelevată din bucăți de pui fără piele sau cu o cantitate redusă de piele trebuie să conțină una sau mai multe tranșe fine de mușchi superficial în plus față de orice piele prezentă, pentru a obține o unitate prelevată suficientă. Tranșele de carne se prelevează astfel încât să se includă o suprafață cât mai mare a cărnii.

Orientări pentru prelevarea de probe

Orientări mai detaliate privind prelevarea de probe de la carcace, în special în ceea ce privește zonele de prelevare a probelor, pot fi incluse în ghidurile de bune practici menționate la articolul 7 din Regulamentul (CE) nr. 852/2004.

Frecvențele prelevării de probe pentru carcace, carne tocată, preparate din carne, carne separată mecanic și carne proaspătă de pasăre

Operatorii din sectorul alimentar al abatoarelor sau unităților care produc carne tocată, preparate din carne, carne separată mecanic sau carne proaspătă de pasăre prelevează probe pentru analizele microbiologice cel puțin o dată pe săptămână. Ziua prelevării de probe se modifică în fiecare săptămână, astfel încât să se preleveze probe în fiecare zi a săptămânii.

În cazul prelevării de probe din carne tocată și preparate din carne pentru analizele referitoare la *E. coli* și la numărul de colonii aerobe și al prelevării de probe din carcace pentru analizele referitoare la enterobacterii și la numărul de colonii aerobe, frecvența poate fi redusă la o dată la două săptămâni, în cazul în care se obțin rezultate satisfăcătoare timp de șase săptămâni consecutive.

▼B

Pentru prelevarea de probe din carne tocată, preparate din carne, carcace și carne proaspătă de pasăre pentru analizele referitoare la salmonelă, frecvența poate fi redusă la o dată la două săptămâni, în cazul în care se obțin rezultate satisfăcătoare timp de 30 de săptămâni consecutive. Frecvența prelevării de probe pentru salmonelă poate fi redusă și în cazul în care există un program național sau regional de control al salmonellei, iar programul respectiv cuprinde teste care înlocuiesc prelevarea de probe descrisă mai sus. Această frecvență poate fi redusă și mai mult în cazul în care programul național sau regional de control al salmonellei demonstrează că prevalența salmonellei este scăzută la animalele cumpărate de abator.

Cu toate acestea, în cazul în care acest lucru se justifică în urma unei analize a riscurilor și este autorizat în consecință de autoritatea competentă, abatoarele și unitățile mici care produc carne tocată, preparate din carne și carne proaspătă de pasăre în cantități mici pot fi scutite de obligația de a respecta aceste frecvențe de prelevare a probelor.”