

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

(Text cu relevanță pentru SEE)

COMISIA COMUNITĂȚILOR EUROPENE,

având în vedere Tratatul de instituire a Comunității 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 ⁽¹⁾, prezenți în rețeaua alimentară, în special articolul 4 alineatul (1), articolul 8 alineatul (1) și articolul 13,

întrucât:

- (1) Obiectivul Regulamentului (CE) nr. 2160/2003 este de a garanta luarea unor măsuri adecvate și eficiente pentru depistarea și controlul salmonelei și al altor agenți zoonotici în toate fazele relevante de producție, procesare și distribuție, în special la nivelul producției primare, în scopul reducerii prevalenței acestora și a riscului pe care îl prezintă pentru sănătatea publică.
- (2) Regulamentul (CE) nr. 2160/2003 prevede stabilirea unui obiectiv comunitar de diminuare a prevalenței, la nivelul producției primare, a tuturor serotipurilor de salmonelă care sunt relevante din punctul de vedere al sănătății publice la puii de carne. Această reducere este importantă în privința măsurilor stricte care urmează să fie aplicate cărnii proaspete care provine din șepteluri de pui infectate în conformitate cu respectivul regulament, începând cu 12 decembrie 2010. În special, carnea proaspătă de pasăre, inclusiv cea de pui, nu poate fi introdusă pe piață pentru consumul uman, decât cu condiția ca *Salmonella* să fie absentă în 25 de grame din aceasta.
- (3) Regulamentul (CE) nr. 2160/2003 prevede că obiectivul comunitar este de a include o expresie numerică a procentului maxim de unități epidemiologice care au rămas pozitive și/sau a procentului minim de reducere a numărului de unități epidemiologice care au rămas pozitive, termenul maxim în care trebuie atins obiectivul și definiția programelor de teste necesare pentru verificarea realizării obiectivului. De asemenea, trebuie inclusă, dacă este cazul, o definiție a serotipurilor care sunt relevante din punctul de vedere al sănătății publice.

(4) Pentru a stabili obiectivul comunitar, s-au cules date comparabile privind prevalența serotipurilor de *Salmonella* în cauză la șeptelurile de pui din statele membre, în conformitate cu Decizia 2005/636/CE a Comisiei ⁽²⁾ privind un studiu de referință pe tema prevalenței *Salmonella* la șeptelurile de pui de carne.

(5) Regulamentul (CE) nr. 2160/2003 prevede că, în perioada tranzitorie de trei ani, obiectivul comunitar pentru puii de carne este de a acoperi doar *Salmonella Enteritidis* și *Salmonella Typhimurium*. După scurgerea acestei perioade, se pot lua în calcul și alte serotipuri care sunt relevante pentru sănătatea publică.

(6) Pentru a verifica progresele în ceea ce privește realizarea obiectivului comunitar, este necesar să se stabilească, prin prezentul regulament, eșantionarea repetată a șeptelurilor de pui de carne.

(7) În conformitate cu articolul 15 din Regulamentul (CE) nr. 2160/2003, a fost consultată Autoritatea Europeană pentru Siguranța Alimentară (AESA) cu privire la stabilirea obiectivului comunitar pentru puii de carne. În mod concret, Grupul operativ al AESA pentru culegerea de date privind zoonozele a adoptat la 28 martie 2007 Raportul privind analiza studiului de referință pe tema prevalenței *Salmonella* la șeptelurile de pui de carne din specia *Gallus gallus* în UE, 2005-2006, Partea A: Estimări privind prevalența *Salmonella* ⁽³⁾.

(8) Regulamentul (CE) nr. 1091/2005 al Comisiei din 12 iulie 2005 de punere în aplicare a Regulamentului (CE) nr. 2160/2003 al Parlamentului European și al Consiliului cu privire la cerințele comunitare referitoare la utilizarea metodelor de control specifice în cadrul programelor naționale de control al salmonelei ⁽⁴⁾ a fost înlocuit de Regulamentul (CE) nr. 1177/2006 al Comisiei din 1 august 2006 de punere în aplicare a Regulamentului (CE) nr. 2160/2003 al Parlamentului European și al Consiliului privind cerințele în vederea utilizării de metode de control specifice în cadrul programelor naționale de control al salmonelei la păsările de curte ⁽⁵⁾. Din motive de claritate, Regulamentul (CE) nr. 1091/2005 ar trebui abrogat.

(9) Măsurile prevăzute în prezentul regulament sunt conforme cu avizul Comitetului permanent pentru lanțul alimentar și sănătatea animală,

⁽¹⁾ JO L 325, 12.12.2003, p. 1. Regulament, astfel cum a fost modificat ultima dată prin Regulamentul (CE) nr. 1791/2006 al Consiliului (JO L 363, 20.12.2006, p. 1).

⁽²⁾ JO L 228, 3.9.2005, p. 14.

⁽³⁾ Jurnalul AESA (2007) 98, 1-85.

⁽⁴⁾ JO L 182, 13.7.2005, p. 3.

⁽⁵⁾ JO L 212, 2.8.2006, p. 3.

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

Articolul 1

Obiectivul comunitar

(1) Obiectivul comunitar, astfel cum este menționat la articolul 4 alineatul (1) din Regulamentul (CE) nr. 2160/2003, de reducere a *Salmonella Enteritidis* și *Salmonella Typhimurium* la puii de carne („obiectivul comunitar”) constă în reducerea la 1 % sau mai puțin, până la 31 decembrie 2011, a procentului maxim de șepteluri de pui de carne care rămân pozitive în ceea ce privește *Salmonella Enteritidis* și *Salmonella Typhimurium*.

(2) Programul de teste necesare pentru verificarea realizării obiectivului comunitar este prevăzut în anexă.

(3) Comisia estimează dacă este necesară o reexaminare a programului de teste prevăzut în anexă pe baza experienței dobândite în 2009, acesta fiind primul an al programelor naționale de control menționate la articolul 5 alineatul (1) din Regulamentul (CE) nr. 2160/2003.

Articolul 2

Abrogarea Regulamentului (CE) nr. 1091/2005

Regulamentul (CE) nr. 1091/2005 se abrogă cu efect de la 1 iulie 2007.

Trimiterile la regulamentul abrogat se interpretează ca trimiteri la Regulamentul (CE) nr. 1177/2006.

Articolul 3

Intrare în vigoare și punere în aplicare

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

Articolul 1 alineatele (1) și (3) se aplică de la 1 iulie 2007, iar articolul 1 alineatul (2) de la 1 ianuarie 2009.

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

Adoptat la Bruxelles, 12 iunie 2007.

Pentru Comisie
Markos KYPRIANOU
Membru al Comisiei

ANEXĂ

Programul de teste necesare pentru verificarea realizării obiectivului comunitar menționat la articolul 1 alineatul (2)**1. Frecvența și tipul eșantionării**

- (a) Cadrul de eșantionare va acoperi toate șeptelurile de pui de carne care intră în domeniul de aplicare al Regulamentului (CE) nr. 2160/2003.
- (b) Șeptelurile de pui de carne vor fi eșantionate la inițiativa operatorului din sectorul alimentar și de către autoritatea competentă.
- Eșantionarea la inițiativa operatorului din sectorul alimentar se va efectua în conformitate cu articolul 5 alineatul (3) din Regulamentul (CE) nr. 2160/2003 în perioada de trei săptămâni anterioară mutării păsărilor în abator.
 - Eșantionarea de către autoritățile competente va include în fiecare an cel puțin un șeptel de pui de carne din 10 % dintre exploatațile cu peste 5 000 de păsări. Aceasta se va efectua în funcție de riscuri, ori de câte ori autoritatea competentă consideră necesar.
- Eșantionarea efectuată de autoritatea competentă poate înlocui eșantionarea la inițiativa operatorului din sectorul alimentar.
- (c) Cu toate acestea, prin derogare de la litera (a), autoritatea competentă poate decide să eșantioneze cel puțin un șeptel de pui de carne pe lot la exploatațile cu mai multe șepteluri, atunci când:
- (i) se utilizează un sistem de intrare și ieșire a tuturor păsărilor în același timp;
 - (ii) toate șeptelurile sunt gestionate în același mod;
 - (iii) aprovizionarea cu hrană și apă este comună pentru toate șeptelurile;
 - (iv) pe perioada unui an și cel puțin pentru șase loturi, testele pentru *Salmonella* spp. s-au efectuat conform programului de monitorizare stabilit la litera (b) pentru toate șeptelurile din exploatație și autoritatea competentă a prelevat eșantioane de la toate șeptelurile din cel puțin un lot; și
 - (v) toate rezultatele testelor pentru *Salmonella Enteritidis* sau *Salmonella Typhimurium* au fost negative.

2. Protocolul de eșantionare

Se vor lua cel puțin două perechi de încălțăminte de protecție de unică folosință sau „șosete”. Pentru șeptelurile de pui de carne crescuți în sistem extensiv, eșantioanele se vor preleva doar în interiorul crescătoriei. Toate încălțările de protecție sau șosetele se vor grupa într-un singur eșantion.

Pentru șeptelurile cu mai puțin de 100 pui de carne, în care nu este posibilă utilizarea unor încălțări de protecție sau șosete întrucât nu există acces la cotețe, acestea pot fi înlocuite de eșantioanele prelevate cu mâna, aplicând încălțările sau șosetele peste mănuși și frecându-le de suprafețele contaminate sau, dacă acest lucru nu este posibil, utilizând o altă tehnică de eșantionare a materiilor fecale care să fie adecvată scopului propus.

Înainte de a utiliza încălțările sau șosetele, suprafața acestora trebuie umezită cu diluanți cu recuperare maximă (MRD: 0,8 % clorură de sodiu și 0,1 % peptonă în apă deionizată sterilă) sau cu apă sterilă, sau orice alt diluant aprobat de laboratorul național de referință menționat la articolul 11 din Regulamentul (CE) nr. 2160/2003. Este interzisă utilizarea apei din exploatație conținând substanțe antimicrobiene sau dezinfectanți suplimentari. Metoda recomandată de umezire a încălțărilor este prin turnarea lichidului în interiorul acestora înainte de încălțare. Ca alternativă, încălțările sau șosetele pot fi introduse în autoclave cu diluanți în pungi sau recipiente de autoclave înainte de utilizare. Diluanții se pot aplica, de asemenea, pe încălțările puse în picioare, utilizând un pulverizator sau o pisetă.

Trebuie garantat faptul că toate secțiunile cotețului sunt reprezentate în eșantionare în mod proporțional. Fiecare pereche ar trebui să acopere aproximativ 50 % din suprafața cotețului.

La terminarea eșantionării, încălțările sau șosetele se scot cu grijă, astfel încât materiile aderente să nu se desprindă. Încălțările pot fi întoarse pe dos pentru a reține materiile în interior. Apoi, acestea se așează într-un sac sau alt recipient etichetat.

Autoritatea competentă va supraveghea formarea operatorilor din sectorul alimentar pentru a garanta aplicarea corectă a protocolului de eşantionare.

În cazul eşantionării de către autoritatea competentă, datorită suspiciunii unei infecții cu *Salmonella*, precum și în alte cazuri în care se consideră oportun, autoritatea competentă va efectua testele suplimentare necesare pentru a se asigura că rezultatele examinărilor pentru depistarea *Salmonella* la șeptelurile de pui de carne nu sunt afectate de utilizarea substanțelor antimicrobiene pentru aceste șepteluri.

Atunci când nu este depistată prezența *Salmonella Enteritidis* și *Salmonella Typhimurium*, însă s-au depistat substanțe antimicrobiene sau efecte de inhibare a proliferării bacteriene, se va considera că șeptelul este infectat în scopul obiectivului comunitar menționat la articolul 1 alineatul (2).

3. Examinarea eşantioanelor

3.1. Transportul și pregătirea eşantioanelor

Eşantioanele pot fi expediate prin poșta expresă sau curier la laboratoarele menționate la articolele 11 și 12 din Regulamentul (CE) nr. 2160/2003, în termen de 25 de ore de la prelevare. În laboratoare, eşantioanele se păstrează refrigerate până în momentul examinării, care se va desfășura în termen de 48 de ore de la primire.

Perechea de încălțări sau șosete se despachetează cu grijă, pentru a evita desprinderea materiilor fecale aderente, se grupează și se pune în 225 ml de apă peptonată tamponată, preîncălzită la temperatura camerei.

Eşantionul se învârtește pentru saturarea completă și se continuă cultura prin utilizarea metodei de depistare menționate la punctul 3.2.

În cazul în care se decide să se recurgă la standarde ISO pentru pregătirea materiilor fecale în scopul depistării salmonelii, acestea înlocuiesc dispozițiile de mai sus privind pregătirea eşantioanelor.

3.2. Metoda de depistare

Se utilizează metoda de depistare recomandată de laboratorul comunitar de referință (LCR) pentru salmonelă, situat în Bilthoven, Țările de Jos.

Această metodă este descrisă în versiunea actuală a proiectului anexei D la standardul ISO 6579 (2002): „Depistarea *Salmonella* spp. în materiile fecale animale și eşantioanele din faza producției primare”.

În cadrul acestei metode de depistare, se utilizează un mediu semisolid (mediul Rappaport-Vassiladis semisolid modificat, MSRV) ca mediu unic de îmbogățire selectivă.

3.3. Serotipizarea

Cel puțin un izolat din fiecare eşantion pozitiv trebuie serotipat, în conformitate cu schema Kaufmann-White.

3.4. Metode alternative

În ceea ce privește eşantioanele prelevate la inițiativa operatorului din sectorul alimentar, în locul metodelor de pregătire a eşantioanelor, de depistare și de serotipare prevăzute la punctele 3.1, 3.2 și 3.3 din prezenta anexă, se pot utiliza metodele de analiză prevăzute la articolul 11 din Regulamentul (CE) nr. 882/2004 al Parlamentului European și al Consiliului ⁽¹⁾, dacă acestea sunt validate conform standardului EN/ISO 16140/2003.

3.5. Conservarea sușelor

Cel puțin o sușă izolată pe coteț și pe an se prelevează de către autoritatea competentă și se stochează pentru testarea ulterioară a sensibilității la bacteriofagi sau la agenți antimicrobieni, utilizând metodele uzuale de recoltare a culturilor, care trebuie să garanteze integritatea sușelor timp de cel puțin doi ani.

⁽¹⁾ JO L 165, 30.4.2004, p. 1.

4. Rezultate și raportare

4.1. Calcularea prevalenței pentru verificarea realizării obiectivului comunitar

Un șeptel de pui de carne este considerat pozitiv în vederea verificării realizării obiectivului comunitar, în cazul în care se depistează prezența *Salmonella Enteritidis* și/sau *Salmonella Typhimurium* (cu excepția sușelor vaccinale) în respectivul șeptel, cu orice ocazie.

Șeptelurile de pui de carne pozitive se numără o singură dată pentru un lot, indiferent de numărul de operațiuni de eșantionare și de testare, și se raportează doar în anul primei eșantionări pozitive.

4.2. Raportare

Raportarea include:

- (a) numărul total de șepteluri de pui de carne eșantionate de către autoritatea competentă sau de către operatorul din sectorul alimentar;
- (b) numărul total de șepteluri de pui de carne infectate;
- (c) toate serotipurile de *Salmonella* izolate (inclusiv alte tipuri decât *Salmonella Enteritidis* și *Salmonella Typhimurium*);
- (d) explicații ale rezultatelor, în special cu privire la cazurile excepționale.

Rezultatele și orice alte informații relevante trebuie notificate în raportul privind tendințele și cauzele prevăzut la articolul 9 alineatul (1) din Directiva 2003/99/CE a Parlamentului European și a Consiliului (¹).

4.3. Informații suplimentare

La cererea Autorității Europene pentru Siguranța Alimentară, trebuie furnizate cel puțin următoarele informații pentru fiecare șeptel de pui de carne supus analizelor la nivel național sau de către autoritatea respectivă:

- (a) eșantioanele prelevate de către autoritatea competentă sau operatorul din sectorul alimentar;
- (b) referința exploatației, care rămâne unică în timp;
- (c) referința cotețului, care rămâne unică în timp;
- (d) luna prelevării de eșantioane.

(¹) JO L 325, 12.12.2003, p. 31.