

REGULAMENTUL (UE) NR. 210/2013 AL COMISIEI

din 11 martie 2013

privind aprobarea unităților care produc lăstari în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului

(Text cu relevanță pentru SEE)

COMISIA EUROPEANĂ,

având în vedere Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene,

având în vedere Regulamentul (CE) nr. 852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 privind igiena produselor alimentare ⁽¹⁾, în special articolul 6 alineatul (3) litera (c),

întrucât:

- (1) Regulamentul (CE) nr. 852/2004 stabilește normele generale pentru operatorii din sectorul alimentar privind igiena produselor alimentare, între altele, pentru producția primară și activitățile conexe. Regulamentul respectiv prevede că operatorii din sectorul alimentar trebuie să se asigure că unitățile sunt autorizate de autoritatea competentă, după cel puțin o vizită la fața locului, atunci când este necesară autorizarea în temeiul legislației naționale, în temeiul Regulamentului (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului ⁽²⁾ sau în temeiul unei decizii adoptate în temeiul Regulamentului (CE) nr. 852/2004.
- (2) Ca urmare a apariției, în mai 2011, a unor focare de *E. coli* producătoare de toxină Shiga în cadrul Uniunii, consumul de lăstari a fost identificat drept originea cea mai probabilă a focarelor.
- (3) La 20 octombrie 2011, Autoritatea Europeană pentru Siguranța Alimentară (denumită în continuare „EFSA”) a adoptat un aviz științific privind riscurile prezentate de *Escherichia coli* producătoare de toxină Shiga (STEC) și de alte bacterii patogene în semințe și semințe germinate ⁽³⁾. În avizul său, EFSA a ajuns la concluzia că semințele uscate contaminate cu agenți patogeni bacterieni reprezintă cea mai probabilă sursă inițială a focarelor asociate lăstarilor. În plus, avizul precizează că, datorită umidității ridicate și temperaturii propice din timpul încolțirii, agenții patogeni bacterieni prezenți pe semințele uscate se pot multiplica în timpul încolțirii și pot deveni un risc pentru sănătatea publică.
- (4) Pentru a asigura protecția sănătății publice în Uniune și având în vedere avizul EFSA, Regulamentul (UE) nr. 209/2013 al Comisiei ⁽⁴⁾ de modificare a Regulamentului (CE) nr. 2073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005

privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare ⁽⁵⁾, Regulamentul (UE) nr. 211/2013 al Comisiei ⁽⁶⁾ și Regulamentul de punere în aplicare (UE) nr. 208/2013 al Comisiei ⁽⁷⁾ au fost adoptate.

- (5) În plus față de măsurile prevăzute în actele respective, unitățile producătoare de lăstari ar trebui să fie supuse autorizării în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 852/2004. Astfel de autorizații, acordate după cel puțin o vizită la fața locului, ar asigura că aceste unități sunt în conformitate cu normele relevante în materie de igienă, asigurând în acest fel un nivel ridicat de protecție a sănătății publice. Autorizarea unor astfel de unități ar trebui să fie condiționată de respectarea unui număr de cerințe pentru a garanta că posibilitatea de contaminare în cadrul instalației unde sunt produși lăstarii este redusă.

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

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

Articolul 1

În sensul prezentului regulament, se aplică definiția „lăstarilor” menționată la articolul 2 din Regulamentul de punere în aplicare (UE) nr. 208/2013 al Comisiei.

Articolul 2

Este necesar ca operatorii din sectorul alimentar să se asigure că unitățile care produc lăstari sunt autorizate de către autoritatea competentă în conformitate cu articolul 6 din Regulamentul (CE) nr. 852/2004. Autoritatea competentă autorizează aceste unități numai dacă respectă cerințele stabilite în anexa I la Regulamentul (CE) nr. 852/2004 și în 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*.

Se aplică de la 1 iulie 2013.

⁽¹⁾ JO L 139, 30.4.2004, p. 1.⁽²⁾ JO L 139, 30.4.2004, p. 55.⁽³⁾ EFSA Journal 2011; 9(11):2424.⁽⁴⁾ A se vedea pagina 19 din prezentul Jurnal Oficial.⁽⁵⁾ JO L 338, 22.12.2005, p. 1.⁽⁶⁾ A se vedea pagina 26 din prezentul Jurnal Oficial.⁽⁷⁾ A se vedea pagina 16 din prezentul Jurnal Oficial.

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

Adoptat la Bruxelles, 11 martie 2013.

Pentru Comisie
Președintele
José Manuel BARROSO

ANEXĂ

Cerințe privind aprobarea unităților care produc lăstari

1. Proiectarea și amenajarea unităților permit bunele practici în materie de igienă alimentară, inclusiv protecția împotriva contaminării între și în timpul operațiunilor. În special suprafețele (inclusiv suprafața echipamentelor) din zonele în care se manipulează alimentele și cele care intră în contact cu produsele alimentare sunt bine întreținute și sunt ușor de curățat și, după caz, de dezinfectat.
2. Se oferă instalații adecvate pentru curățarea, dezinfectarea și stocarea echipamentelor și a ustensilelor de lucru. Aceste instalații sunt ușor de curățat și au o alimentare adecvată cu apă caldă și rece.
3. În cazul în care este necesar, se iau dispozițiile adecvate pentru spălarea alimentelor. Orice chiuvetă sau astfel de instalație prevăzută pentru spălarea alimentelor dispune de o alimentare adecvată la apă potabilă și este păstrată curată și, în cazul în care este necesar, este dezinfectată.
4. Toate echipamentele cu care semințele și lăstarii intră în contact trebuie să fie astfel construite, din astfel de materiale și întreținute într-o asemenea ordine și condiție încât să se reducă la minimum orice risc de contaminare și să fie permisă păstrarea acestora în condiții de igienă și, în cazul în care este necesar, să fie dezinfectate.
5. Se pun în aplicare proceduri adecvate pentru a se asigura că:
 - (a) unitatea producătoare de lăstari este păstrată curată și, în cazul în care este necesar, este dezinfectată;
 - (b) toate echipamentele cu care semințele și lăstarii intră în contact sunt curățate în mod eficace și, în cazul în care este necesar, sunt dezinfectate. Curățarea și dezinfectarea acestor echipamente se efectuează cu o frecvență suficientă pentru a se evita orice risc de contaminare.