



Bruxelles, 31.10.2017
C(2017) 7228 final

REGULAMENTUL (UE) .../... AL COMISIEI

din 31.10.2017

de modificare a anexei III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului în ceea ce privește condițiile de temperatură în timpul transportului cărnii

(Text cu relevanță pentru SEE)

REGULAMENTUL (UE) .../... AL COMISIEI

din 31.10.2017

de modificare a anexei III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului în ceea ce privește condițiile de temperatură în timpul transportului cărnii

(Text cu relevanță pentru SEE)

COMISIA EUROPEANĂ,

având în vedere Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene,

având în vedere Regulamentul (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 de stabilire a unor norme specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală⁽¹⁾, în special articolul 10 alineatul (1) literele (d) și (e),

întrucât:

- (1) Regulamentul (CE) nr. 853/2004 stabilește norme specifice privind igiena alimentelor de origine animală care trebuie respectate de operatorii din sectorul alimentar. Regulamentul în cauză prevede că operatorii din sectorul alimentar trebuie să asigure conformitatea cu cerințele specifice de temperatură înaintea și în timpul transportului cărnii.
- (2) În conformitate cu anexa III la regulamentul respectiv, carnea, cu excepția organelor comestibile, provenite de la ungulate domestice, trebuie să fie refrigerată imediat după inspecția veterinară *post mortem* la o temperatură internă care să nu fie mai mare de 7 °C după o curbă de refrigerare care să asigure o scădere continuă a temperaturii, cu excepția cazului în care există alte dispoziții specifice. Aceasta se realizează în abator, înainte de începerea transportului.
- (3) La 6 martie 2014, grupul științific privind riscurile biologice al Autorității Europene pentru Siguranța Alimentară (EFSA) a adoptat Partea 1 a unui aviz științific² privind riscurile asupra sănătății publice legate de menținerea lanțului frigorific în timpul depozitării și al transportului cărnii, care se referă numai la carnea provenită de la ungulate domestice. Avizul respectiv concluzionează că, ținând cont de faptul că majoritatea contaminării bacteriene are loc la suprafața carcasei, temperatura la suprafață este un indicator adecvat al creșterii numărului de bacterii. El prevede, de asemenea, combinații de temperaturi maxime la suprafață în momentul încărcării carcasei și perioade maxime de refrigerare și de transport, care determină o creștere a numărului agenților patogeni (microorganisme care cauzează toxiinfecții alimentare) echivalentă cu sau mai mică decât cea obținută atunci când carcasele sunt refrigerate la o temperatură internă de 7 °C în abator.
- (4) La 8 iunie 2016, EFSA a adoptat un alt aviz științific³ privind creșterea numărului bacteriilor care determină alterarea cărnii în timpul depozitării și al transportului.

¹ JO L 139, 30.4.2004, p. 55.

² EFSA Journal 2014; 12(3):3601 [81 pp.].

³ EFSA Journal 2016; 14(6):4523 [38 pp.].

Avizul respectiv a constatat că unele bacterii care determină alterarea cărnii (bacterii care nu cauzează în mod necesar boli, dar care pot altera alimentele astfel încât acestea să devină inacceptabile pentru consumul uman), în special *Pseudomonas* spp, pot atinge niveluri critice mai rapid decât agenții patogeni, în funcție de nivelul de contaminare inițial cu bacterii care determină alterarea și de condițiile de temperatură.

- (5) Numărul de colonii de bacterii aerobe trebuie să fie evaluat în mod sistematic de către operatorii din sectorul alimentar în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 2073/2005 al Comisiei⁴. El poate fi utilizat ca un indicator al limitei superioare a concentrației oricăror specii de bacterii care determină alterarea prezente pe carne.
- (6) Pe baza avizului EFSA și ținând cont de instrumentele de evaluare disponibile, este, prin urmare, posibilă introducerea unor abordări alternative mai flexibile în ceea ce privește condițiile de temperatură în timpul transportului cărnii proaspete, în special al carcaselor sau al bucăților mai mari fără a crește riscurile pentru sănătatea publică și fără a devia de la principiul de bază conform căruia acest tip de carne ar trebui să fie refrigerată la 7 °C printr-o scădere continuă a temperaturii. Această flexibilitate sporită ar permite cărnii să ajungă la consumator mult mai rapid după sacrificare, facilitând astfel comerțul cu carne proaspătă din Uniune.
- (7) În timp ce abordările alternative se bazează pe temperatura la suprafață și pe temperatura aerului în timpul transportului, o scădere continuă a temperaturii, astfel cum a fost deja impusă prin dispozițiile în vigoare, presupune că o parte din căldura corporală ar trebui, de asemenea, înlăturată înainte de transportul pe distanțe lungi. Stabilirea nivelului unei temperaturi interne la care carcasele și bucățile mai mari trebuie să fie refrigerate înainte de transport reprezintă un mod de a garanta că o proporție semnificativă a căldurii corporale este eliminată.
- (8) Regulamentul (CE) nr. 853/2004 prevede, de asemenea, o derogare de la obligația de a refrigera carnea la 7 °C înainte de transport pentru anumite produse în anumite condiții. Pentru a evita orice utilizare abuzivă a acestei derogări, este necesar să se clarifice faptul că derogarea este permisă doar în cazul în care este justificată prin motive de natură tehnologică, de exemplu, atunci când refrigerarea la 7 °C ar putea să nu contribuie la prelucrarea cea mai adecvată din punct de vedere igienic și tehnic a produsului.
- (9) Prin urmare, anexa III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004 ar trebui modificată în consecință.
- (10) Măsurile prevăzute în prezentul regulament sunt conforme cu avizul Comitetului permanent pentru plante, animale, produse alimentare și hrană pentru animale,

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

Articolul 1

Anexa III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004 se modifică după cum urmează:

1. La secțiunea I capitolul VII, punctul 3 se înlocuiește cu următorul text:
 - „3. Carnea trebuie să ajungă la temperatura prevăzută la punctul 1 înainte de transport și să fie menținută la temperatura respectivă în timpul transportului.

Cu toate acestea, următoarele litere (a) și (b) se aplică.

⁴ Regulamentul (CE) nr. 2073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare (JO L 338, 22.12.2005, p. 1).

- (a) transportul cărnii pentru producția de produse specifice poate avea loc înainte ca temperatura specificată la punctul 1 să fie atinsă în cazul în care autoritatea competentă autorizează acest lucru, cu condiția ca:
- (i) transportul să se efectueze în conformitate cu cerințele prevăzute de autoritățile competente de origine și de destinație pentru transportul de la o anumită unitate la alta;
 - (ii) carnea să părăsească de îndată abatorul sau o sală de tranșare care se află în aceeași clădire cu abatorul, și ca transportul să nu dureze mai mult de două ore;
- și
- (iii) transportul să fie justificat prin motive de natură tehnologică.
- (b) transportul de carcase, semicarcase, sferturi de carcase sau semicarcase tranșate în trei bucăți pentru vânzare *en gros*, provenite de la ovine, caprine, bovine și porcine, poate începe înainte ca temperatura specificată la punctul 1 să fie atinsă, dacă sunt îndeplinite toate condițiile următoare:
- (i) temperatura este monitorizată și înregistrată în cadrul procedurilor bazate pe principiile HACCP;
 - (ii) operatorii din sectorul alimentar care expediază și transportă carcasele, semicarcasele, sferturile de carcase sau semicarcasele tranșate în trei bucăți pentru vânzare *en gros* au primit din partea autorității competente de la locul de plecare autorizația documentată pentru a utiliza această derogare;
 - (iii) vehiculul care transportă carcasele, semicarcasele, sferturile de carcase sau semicarcasele tranșate în trei bucăți pentru vânzare *en gros* sunt echipate cu un instrument care monitorizează și înregistrează temperatura aerului la care sunt expuse carcasele, semicarcasele, sferturile de carcase sau semicarcasele tranșate în trei bucăți pentru vânzare *en gros* în așa fel încât autoritățile competente să poată verifica conformitatea cu condițiile de durată și de temperatură stabilite la punctul (viii);
 - (iv) vehiculul care transportă carcasele, semicarcasele, sferturile de carcase sau semicarcasele tranșate în trei bucăți pentru vânzare *en gros* colectează carne de la un singur abator per transport;
 - (v) carcasele, semicarcasele, sferturile de carcase sau semicarcasele tranșate în trei bucăți pentru vânzare *en gros* care fac obiectul acestei derogări trebuie să aibă o temperatură internă de 15 grade la începutul transportului dacă acestea urmează să fie transportate în același compartiment ca și carcasele, semicarcasele, sferturile de carcase sau semicarcasele tranșate în trei bucăți pentru vânzare *en gros* care îndeplinesc cerința de temperatură de la punctul 1 (și anume, 7 grade);
 - (vi) transportul este însoțit de o declarație a operatorului din sectorul alimentar; declarația respectivă trebuie să menționeze durata de refrigerare înainte de încărcare, ora exactă la care a început încărcarea carcaselor, a semicarcaselor, a sferturilor de carcase sau a semicarcaselor tranșate în trei bucăți pentru vânzare *en gros*,

temperatura la suprafață la momentul respectiv, temperatura maximă a aerului în timpul transportului la care pot fi expuse carcasele, semicarcasele, sferturile de carcace sau semicarcasele tranșate în trei bucăți pentru vânzare *en gros*, durata maximă permisă a transportului, data autorizației și numele autorității competente care tutelează derogarea;

(vii) operatorul din sectorul alimentar de la destinație trebuie să informeze autoritățile competente înainte să primească pentru prima dată carcacele, semicarcasele, sferturile de carcace sau semicarcasele tranșate în trei bucăți pentru vânzare *en gros* care nu ating temperatura specificată la punctul 1 înainte de transport;

(viii) acest tip de carne este transportată în conformitate cu următorii parametri:

– Pentru o perioadă maximă de transport¹ de șase ore:

Specie	Temperatura la suprafață ²	Perioada maximă de timp pentru refrigerare la temperatura maximă permisă la suprafață ³	Temperatura maximă a aerului în timpul transportului ⁴	Media zilnică maximă a numărului de colonii de bacterii aerobe per carcasă ⁵
Ovine și caprine	7 °C	8 ore	6 °C	log ₁₀ 3,5 cfu/cm ²
Bovine		20 ore		log ₁₀ 3,5 cfu/cm ²
Porcine		16 ore		log ₁₀ 4 cfu/cm ²

– Pentru o perioadă maximă de transport¹ de treizeci de ore:

Specie	Temperatura la suprafață ²	Perioada maximă de timp pentru refrigerare la temperatura maximă permisă la suprafață ³	Temperatura internă ⁶	Temperatura maximă a aerului în timpul transportului ⁴	Media zilnică maximă a numărului de colonii de bacterii aerobe per carcasă ⁵
Porcine	7 °C	16 ore	15 °C	6 °C	log ₁₀ 4 cfu/cm ²

– Pentru o perioadă maximă de transport¹ de șaiszeci de ore:

Specie	Temperatura la suprafață ²	Perioada maximă de timp pentru refrigerare la temperatura maximă permisă la suprafață ³	Temperatura internă ⁶	Temperatura maximă a aerului în timpul transportului ⁴	Media zilnică maximă a numărului de colonii de bacterii aerobe per carcasă ⁵
Ovine și caprine	4 °C	12 ore	15 °C	3 °C	log ₁₀ 3 cfu/cm ²
Bovine		24 ore			

- ¹ Perioada maximă permisă de la începutul încărcării cărnii în vehicul până la finalizarea livrării la destinație. Încărcarea cărnii în vehicul poate fi amânată dincolo de perioada maximă permisă pentru refrigerarea cărnii la temperatura la suprafață specificată. În acest caz, durata maximă a transportului trebuie să fie redusă cu aceeași durată de timp cu care a fost amânată încărcarea. Autoritatea competentă a statului membru de destinație poate limita numărul de puncte de livrare.
- ² Temperatura maximă permisă la suprafață la momentul încărcării și, ulterior, se măsoară temperatura la nivelul celor mai groase părți ale carcasei, semicarcaselor, sferturilor de carcasa sau semicarcaselor tranșate în trei bucăți pentru vânzare *en gros*.
- ³ Perioada maximă permisă de la momentul sacrificării până la atingerea temperaturii maxime la suprafață permise la încărcare.
- ⁴ Temperatura maximă a aerului la care carnea poate fi expusă din momentul în care începe încărcarea și pe toată durata transportului.
- ⁵ Media zilnică maximă a numărului de colonii de bacterii aerobe a abatorului utilizând o perioadă rulantă de 10 săptămâni, autorizată pentru carcasa de specii relevante, astfel cum a fost evaluată de către operator într-un mod satisfăcător pentru autoritatea competentă, în conformitate cu procedurile de prelevare de probe și de testare stabilite la punctele 2.1.1, 2.1.2 din capitolul 2 și la punctul 3.2 din capitolul 3 din anexa I la Regulamentul (CE) nr. 2073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare (JO L 338, 22.12.2005, p. 1).
- ⁶ Temperatura internă maximă a cărnii permisă la momentul încărcării și ulterior.”
2. La secțiunea I, capitolul V, se adaugă următorul punct 5:
- „5. Carcasa, semicarcasa, sferturile de carcasa sau semicarcasa tranșate în maxim trei bucăți pentru vânzare *en gros* pot fi dezosate și tranșate înainte de a atinge temperatura prevăzută la punctul 2 litera (b) atunci când au fost transportate în temeiul derogării prevăzute la punctul 3 litera (b) din capitolul VII al secțiunii I. În acest caz, în timpul tranșării sau al dezosării, carnea trebuie să fie expusă la temperaturi ale aerului care să asigure o scădere continuă a temperaturii cărnii. De îndată ce este tranșată și, după caz, ambalată, carnea trebuie să fie refrigerată la temperatura prevăzută la punctul 2 litera (b) în cazul în care temperatura cărnii nu este deja sub această valoare.”

Articolul 2

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

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

Adoptată la Bruxelles, 31.10.2017.

Pentru Comisie
Președintele
Jean-Claude JUNCKER