

Tento dokument slúži čisto na potrebu dokumentácie a inštitúcie nenesú nijakú zodpovednosť za jeho obsah

► **B**

**NARIADENIE KOMISIE (EÚ) č. 1086/2011**

**z 27. októbra 2011,**

**ktorým sa mení a dopĺňa príloha II k nariadeniu Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 2160/2003 a príloha I k nariadeniu Komisie (ES) č. 2073/2005, pokiaľ ide o salmonelu v čerstvom hydinovom mäse**

**(Text s významom pre EHP)**

(Ú. v. EÚ L 281, 28.10.2011, s. 7)

Opravené a doplnené:

► **C1** Korigendum, Ú. v. EÚ L 68, 13.3.2015, s. 90 (1086/2011)



**NARIADENIE KOMISIE (EÚ) č. 1086/2011**

**z 27. októbra 2011,**

**ktorým sa mení a dopĺňa príloha II k nariadeniu Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 2160/2003 a príloha I k nariadeniu Komisie (ES) č. 2073/2005, pokiaľ ide o salmonelu v čerstvom hydínovom mäse**

**(Text s významom pre EHP)**

EURÓPSKA KOMISIA,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

so zreteľom na nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 2160/2003 zo 17. novembra 2003 o kontrole salmonely a ostatných špecifikovaných zoonotických pôvodcov <sup>(1)</sup> pochádzajúcich z potravín, a najmä na jeho článok 5 ods. 6,

so zreteľom na nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 z 29. apríla 2004 o hygiene potravín <sup>(2)</sup>, a najmä na jeho článok 4 ods. 4,

keďže:

- (1) Cieľom nariadenia (ES) č. 2160/2003 je zabezpečiť prijímanie náležitých a účinných opatrení na zistenie prítomnosti salmonely a iných pôvodcov zoonóz a na ich kontrolu v príslušných štádiách výroby, spracovania a distribúcie, aby sa znížila ich prevalencia a riziko, ktoré predstavujú pre verejné zdravie. Uvedené nariadenie obsahuje, okrem iného, prijatie cieľov potrebných na zníženie prevalence špecifických zoonóz v populáciách zvierat a prijatie pravidiel týkajúcich sa obchodu v Únii a dovozu určitých zvierat a produktov z nich získaných z tretích krajín.
- (2) V nariadení Komisie (ES) č. 646/2007 z 12. júna 2007, ktorým sa vykonáva nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 2160/2003, pokiaľ ide o cieľ Spoločenstva zameraný na zníženie prevalence *Salmonella enteritidis* a *Salmonella typhimurium* u brojlerov a ktorým sa ruší nariadenie (ES) č. 1091/2005 <sup>(3)</sup>, sa stanovuje cieľ Únie týkajúci sa zníženia uvedených dvoch druhov sérotypov salmonely u brojlerov. Cieľom uvedeného nariadenia je do 31. decembra 2011 znížiť počet kŕdľov brojlerov, ktoré zostávajú pozitívne na sérotypy *Salmonella enteritidis* a *Salmonella typhimurium* na 1 % alebo menej.
- (3) V nariadení Komisie (ES) č. 584/2008 z 20. júna 2008, ktorým sa vykonáva nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 2160/2003, pokiaľ ide o cieľ Spoločenstva zameraný na zníženie prevalence *Salmonella enteritidis* a *Salmonella typhimurium* u moriek <sup>(4)</sup>, sa stanovuje cieľ Únie týkajúci sa zníženia výskytu uvedených dvoch sérotypov salmonely v kŕdľoch

<sup>(1)</sup> Ú. v. EÚ L 325, 12.12.2003, s. 1.

<sup>(2)</sup> Ú. v. EÚ L 139, 30.4.2004, s. 1.

<sup>(3)</sup> Ú. v. EÚ L 151, 13.6.2007, s. 21.

<sup>(4)</sup> Ú. v. EÚ L 162, 21.6.2008, s. 3.

▼B

moriek. Cieľom uvedeného nariadenia je znížiť do 31. decembra 2012 počet kŕďľov výkrmových moriek, ktoré zostávajú pozitívne na sérotypy *Salmonella enteritidis* a *Salmonella typhimurium* na 1 % alebo menej.

- (4) V prílohe II k nariadeniu (ES) č. 2160/2003 sa stanovujú špecifické opatrenia, ktoré sa majú prijať na kontrolu zoonóz a ich pôvodcov uvedených v prílohe I k danému nariadeniu. Konkrétne sa v bode 1 časti E prílohy II k nariadeniu (ES) č. 2160/2003 stanovuje, že určité čerstvé hydinové mäso zo zvierat, ktoré sú uvedené v zozname v prílohe I k danému nariadeniu sa od 12. decembra 2010 nesmie uviesť na trh na ľudskú spotrebu, pokiaľ nespĺňa toto kritérium: „salmonela: neprítomná v 25 g”. V uvedenom nariadení sa tiež stanovuje určenie podrobných pravidiel týkajúcich sa uvedeného kritéria, a to najmä pravidiel týkajúcich sa konkrétnych plánov odberu vzoriek a analytických metód.
- (5) Pokiaľ ide o čerstvé hydinové mäso, ustanovením by sa malo zabezpečiť, že podrobné pravidlá pre kritérium týkajúce sa salmonely v hydine poslúžia na primerané uistenie o tom, že mäso je bez výskytu príslušného sérotypu salmonely a že výsledkom harmonizovaného uplatňovania týchto pravidiel je spravodlivá hospodárska súťaž a podobné podmienky na uvádzanie na trh.
- (6) V nariadení Komisie (ES) č. 2073/2005 z 15. novembra 2005 o mikrobiologických kritériách pre potraviny <sup>(1)</sup> sa stanovujú mikrobiologické kritériá pre niektoré mikroorganizmy a vykonávacie pravidlá, ktoré majú dodržiavať prevádzkovatelia potravinárskych podnikov pri implementácii všeobecných a osobitných hygienických opatrení uvedených v článku 4 nariadenia (ES) č. 852/2004.
- (7) V záujme konzistentnosti právnych predpisov Únie je vhodné upraviť špecifické požiadavky týkajúce sa čerstvého hydinového mäsa stanovené v časti E prílohy II k nariadeniu (ES) č. 2160/2003 a zaviesť podrobné pravidlá týkajúce sa kritéria v prípade salmonely v prílohe I k nariadeniu (ES) č. 2073/2005.
- (8) V súlade s rozhodnutím Komisie 2005/636/ES z 1. septembra 2005 týkajúcim sa finančného príspevku Spoločenstva na základný prieskum prevalence *Salmonella* spp. u brojlerových kŕďľov *Gallus gallus*, ktoré sa vykonajú v členských štátoch <sup>(2)</sup>, s rozhodnutím Komisie 2006/662/ES z 29. septembra 2006 týkajúcim sa finančného príspevku Spoločenstva na základný prieskum prevalence salmonel u moriek, ktorý sa má uskutočniť v členských štátoch <sup>(3)</sup> a s rozhodnutím Komisie z 19. júla 2007 o finančnom príspevku Spoločenstva na prieskum prevalence a antimikrobiálnej rezistencie baktérií *Campylobacter* spp. v kŕďľoch brojlerov a prevalence baktérií *Campylobacter* spp. a *Salmonella* spp. v jatočných telách brojlerov, ktorý sa má uskutočniť v členských štátoch <sup>(4)</sup>, sa zhromaždili informácie o prevalencii salmonely v kŕďľoch brojlerov, kŕďľoch moriek a jatočných tiel brojlerov (v tomto poradí). Z výsledkov týchto prieskumov, ako aj z predbežných výsledkov z prvého roku

<sup>(1)</sup> Ú. v. EÚ L 338, 22.12.2005, s. 1.

<sup>(2)</sup> Ú. v. EÚ L 228, 3.9.2005, s. 14.

<sup>(3)</sup> Ú. v. EÚ L 272, 3.10.2006, s. 22.

<sup>(4)</sup> Ú. v. EÚ L 190, 21.7.2007, s. 25.

## ▼B

uplatňovania národných programov kontroly salmonely u brojlerov (2009) v súlade s článkom 5 nariadenia (ES) č. 2160/2003 vyplýva, že prevalencia salmonely v kŕdľoch brojlerov a moriek je ešte stále vysoká<sup>(1)</sup>. Okrem toho sa národné programy kontroly salmonely u moriek v súlade s nariadením 2160/2003 stali povinnými až od roku 2010. Uplatňovanie kritéria na všetky sérotypy salmonely pred tým, než sa preukáže značné zníženie prevalence salmonely v kŕdľoch brojlerov a moriek, môže viesť k neúmernému hospodárskemu vplyvu na priemysel. Kapitola I prílohy I k nariadeniu (ES) č. 2073/2005 by sa preto mala zmeniť a doplniť.

- (9) Podľa súhrnej správy Spoločenstva o trendoch a zdrojoch zoonóz a zoonotických pôvodcov, a výskyte ohnisk v dôsledku potravín v Európskej únii v roku 2008<sup>(2)</sup> vypracovanej Európskym úradom pre bezpečnosť potravín je približne 80 % prípadov salmonelózy u ľudí zapríčinených, podobne ako v predchádzajúcich rokoch, sérotypmi *Salmonella enteritidis* a *Salmonella typhimurium*. Hydinové mäso je naďalej hlavným zdrojom salmonelózy u ľudí.
- (10) Stanovenie kritéria pre *Salmonella enteritidis* a *Salmonella typhimurium* je najlepšou cestou k rovnováhe medzi znižovaním výskytu salmonelózy u ľudí pripísanej spotrebe hydínového mäsa a hospodárskymi následkami uplatňovania uvedeného kritéria. Kritérium by zároveň povzbudilo prevádzkovateľov potravinárskych podnikov k prijatiu opatrení v skorších štádiách produkcie hydiny, ktoré by mohli prispieť k zníženiu všetkých sérotypov salmonely s významom pre verejné zdravie. Zameranie na uvedené dva sérotypy by bolo taktiež v súlade s cieľmi Únie stanovenými pre primárnu produkciu hydiny.
- (11) Plány odberu vzoriek týkajúce sa iných kritérií bezpečnosti potravín, pokiaľ ide o salmonelu, sa stanovili v nariadení (ES) č. 2073/2005. Ich používanie prevádzkovateľmi potravinárskych podnikov sa ukázalo ako praktické, a sú preto vhodné aj na odber vzoriek z čerstvého hydínového mäsa.
- (12) Medzinárodná norma EN/ISO 6579 je horizontálnou metódou na zisťovanie prítomnosti *Salmonella* spp. v potravinách a krmivách pre zvieratá. V prílohe I k nariadeniu (ES) č. 2073/2005 sa okrem toho stanovuje táto norma ako referenčná metóda pre všetky kritériá na salmonelu. Preto by sa mala táto norma takisto stanoviť ako referenčná metóda pre kritérium na čerstvé hydínové mäso, a to bez toho, aby boli dotknuté ustanovenia o používaní alternatívnych metód stanovených v uvedenom nariadení. Referenčné laboratórium Európskej únie pre salmonelu odporúča používať postup White-Kaufmann-Le Minor ako vhodnú referenčnú metódu na sérotypizáciu.
- (13) Monofázové kmene *Salmonella typhimurium* sa rýchlo stali jedným z najbežnejších sa vyskytujúcich sérotypov salmonely u rôznych druhov zvierat a v ľudských klinických izolátoch. Podľa vedeckého stanoviska k monitorovaniu a posúdeniu rizika pre verejné zdravie, ktoré predstavujú kmene „podobné kmeňu

<sup>(1)</sup> [www.efsa.europa.eu](http://www.efsa.europa.eu)

<sup>(2)</sup> *EFSA Journal* (2010); 8(1): 1496.

## ▼B

*Salmonella typhimurium*“<sup>(1)</sup>, sa monofázové kmene *Salmonella typhimurium* s antigénnym vzorcom ►C1 1,4,[5],12:i:- ◄ považujú za varianty kmeňa *Salmonella typhimurium* a riziko, ktoré podľa súčasných dôkazov predstavujú pre verejné zdravie, je porovnateľné s rizikom, ktoré preň predstavujú kmene *Salmonella typhimurium*. Z tohto dôvodu je vhodné objasniť, že ustanovenia platné pre kmeň *Salmonella typhimurium* sa uplatňujú aj na tieto monofázové kmene.

- (14) V nariadení (ES) č. 2073/2005 sa stanovuje kritérium hygieny procesu v prípade salmonely v hydínových jatočných telách brojlerov a moriek po chladení na bitúnkoch. Cieľom kritéria hygieny procesu je kontrola fekálnej kontaminácie jatočných tiel hydiny, ak pochádza z infikovaných krdľov alebo je zapríčinená krížovou kontamináciou na bitútku. Podľa článku 10 nariadenia (ES) č. 2073/2005 sa majú kritériá a podmienky týkajúce sa prítomnosti salmonely v jatočných telách hydiny preskúmať s ohľadom na pozorované zmeny v prevalencii salmonely. Keďže sa ciele Únie stanovené pre krdle brojlerov v nariadení (ES) č. 646/2007 a pre morky v nariadení (ES) č. 548/2008 musia dosiahnuť do konca roku 2011 a do konca roku 2012 (v tomto poradí), mal by sa znížiť počet jednotiek vzoriek akceptovaných ako jednotky presahujúce stanovený limit. Kapitola 2 prílohy I k nariadeniu (ES) č. 2073/2005 by sa preto mala zodpovedajúcim spôsobom zmeniť a doplniť.
- (15) Nariadenia (ES) č. 2160/2003 a (ES) č. 2073/2005 by sa preto mali zodpovedajúcim spôsobom zmeniť a doplniť.
- (16) Opatrenia stanovené v tomto nariadení sú v súlade so stanoviskom Stáleho výboru pre potravinový reťazec a zdravie zvierat a Európsky parlament ani Rada proti nim nevzniesli námietky,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

#### Článok 1

V prílohe II k nariadeniu (ES) č. 2160/2003 sa bod 1 časti E nahrádza takto:

- „1. Od 1. decembra 2011 musí čerstvé hydínové mäso z populácií zvierat uvedených v prílohe I spĺňať príslušné mikrobiologické kritérium stanovené v riadku 1.28 kapitoly 1 prílohy I k nariadeniu Komisie (ES) č. 2073/2005 (\*).

(\*) Ú. v. EÚ L 338, 22.12.2005, s. 1.“

#### Článok 2

Príloha I k nariadeniu (ES) č. 2073/2005 sa mení a dopĺňa v súlade s prílohou k tomuto nariadeniu.

#### Článok 3

Toto nariadenie nadobúda účinnosť dvadsiatym dňom po jeho uverejnení v Úradnom vestníku Európskej únie.

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

**▼B**

Uplatňuje sa od 1. decembra 2011.

Toto nariadenie je záväzné v celom rozsahu a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

## ▼ B

## PRÍLOHA

Príloha I k nariadeniu (ES) č. 2073/2005 sa mení a dopĺňa takto:

1. V kapitole 1 sa dopĺňa tento riadok 1.28 a zodpovedajúce poznámky pod čiarou č. 20 a 21:

„1.28 Čerstvé hydinné mäso (20)	<i>Salmonella typhimurium</i> (21) <i>Salmonella enteritidis</i>	5	0	neprítomnosť v 25 g	EN/ISO 6579 (na zisťovanie prítomnosti) White-Kaufmann-Le Minorova schéma (na sérotypizáciu)	produkty uvedené na trh počas ich doby skladovateľnosti
---------------------------------	---	---	---	---------------------	--	---

(20) Toto kritérium sa uplatňuje na čerstvé mäso z plemenných kŕdľov *Gallus gallus*, nosníc, brojlerov a plemenných a výkrmových kŕdľov moriek

(21) Pokiaľ ide o monofázový kmeň *Salmonella typhimurium*, zahŕňa sa iba ►C1 1.4.[5],12:i: ◄.“

2. V kapitole 2 sa riadok 2.1.5 nahrádza takto a dopĺňa sa zodpovedajúca poznámka pod čiarou č. 10:

„2.1.5. Jatočné telá hydiny – brojlerov a moriek	<i>Salmonella</i> spp. (10)	50 (5)	7 (6) Od 1. 1. 2012 c = 5 v prípade brojlerov Od 1. 1. 2013 c = 5 v prípade moriek	neprítomnosť v 25 g súhrnnej vzorky kože z krku	EN/ISO 6579 (na zisťovanie prítomnosti)	jatočné telá po chladení	zlepšenie hygieny zabíjania a preverenie kontrol procesu, pôvodu zvierat a opatrení biologickej bezpečnosti na farmách pôvodu
--	-----------------------------	--------	--	---	---	--------------------------	---

(10) Pri zistení prítomnosti *Salmonella* spp. sa izoláty podrobia ďalšiemu rozboru sérotypov *Salmonella typhimurium* a *Salmonella enteritidis*, aby sa preveril súlad s mikrobiologickým kritériom stanoveným v riadku 1.28 kapitoly 1.“

3. V kapitole 3 sa odsek 3.2 nahrádza takto:

„3.2. Odber bakteriologických vzoriek na bitúnkoch a v priestoroch, kde sa produkuje mleté mäso, mäsové polotovary, mechanicky separované mäso a čerstvé mäso

Pravidlá odberu vzoriek z jatočných tiel hovädzieho dobytká, ošípaných, oviec, kôz a koní

Deštruktívne a nedeštruktívne metódy odberu vzoriek, výber miest odberu vzoriek a pravidlá na uskladňovanie a prepravu vzoriek, ktoré sa majú použiť, sú opísané v norme ISO 17604.

Pri každom odbere vzoriek sa náhodným výberom odoberú vzorky z piatich jatočných tiel. Miesta odberu vzoriek sa musia vybrať s ohľadom na technológiu používanú pri zabíjaní v jednotlivom závode.

Na účely analýzy enterobaktérií a zisťovania počtu aeróbných kolónií sa odoberajú vzorky zo štyroch miest každého jatočného tela. Deštruktívnou metódou sa získavajú štyri vzorky tkaniva, ktoré celkovo predstavujú 20 cm<sup>2</sup>. Ak sa na tento účel používa nedeštruktívna metóda, musí plocha odberu vzoriek pokrývať najmenej 100 cm<sup>2</sup> (50 cm<sup>2</sup> pri jatočných telách malých prežúvavcov) na jedno miesto odberu.

Pri odbere vzoriek na analýzu salmonely sa používa abrazívna metóda odberu vzoriek hubkovým tampónom. Vyberajú sa plochy s najvyššou pravdepodobnosťou kontaminácie. Vzorky sa odoberajú na celkovej ploche najmenej 400 cm<sup>2</sup>.

**▼B**

Zo vzoriek odobratých z rôznych miest jatočného tela sa pred vyšetrením zloží súhrnná vzorka.

#### Pravidlá odberu vzoriek z jatočných tiel hydiny a z čerstvého hydínového mäsa

Na bitúnkoch sa na účely analýzy s cieľom zistiť prítomnosť salmonely odoberajú vzorky z celých jatočných tiel hydiny s kožou z krku. V iných prevádzkarniach na spracovanie čerstvého hydínového mäsa sa odoberú vzorky na analýzu s cieľom zistiť prítomnosť salmonely, pričom sa uprednostnia, pokiaľ možno, celé jatočné telá hydiny s kožou z krku. Zároveň sa však zabezpečí, aby boli pokryté porcie kurčiat s kožou a/alebo porcie kurčiat bez kože alebo s iba malým množstvom kože, a tento výber sa zakladá na riziku.

Bitúanky zahrnú do svojich plánov odberu vzoriek jatočné telá hydiny z krdľov s neznámym statusom, pokiaľ ide o salmonelu, alebo z krdľov, o ktorých sa vie, že sú pozitívne na kmene *Salmonella enteritidis* alebo *Salmonella typhimurium*.

Pri testovaní podľa kritéria hygieny procesu stanoveného v riadku 2.1.5 kapitoly 2 pre salmonelu v jatočných telách hydiny na bitúnkoch sa náhodne vyberie aspoň 15 jatočných tiel hydiny, z ktorých sa pri každom odbere odoberú vzorky z kože na krku po chladení. Z každého jatočného tela hydiny sa odoberá približne 10 g kúsok kože z krku. Pred vyšetrením sa vždy musia zložiť vzorky kože z krku z troch jatočných tiel hydiny z toho istého krdľa pôvodu do súhrnnej vzorky tak, aby sa vytvorilo 5 x 25 g konečných vzoriek. Tieto vzorky sa použijú tiež na overenie súladu s kritériom bezpečnosti potravín stanoveným v riadku 1.28 kapitoly 1.

Na analýzu čerstvého hydínového mäsa iného ako jatočné telá hydiny na prítomnosť salmonely sa zozbiera aspoň 25 g z tej istej dávky. Vzorka odobratá z častí kurčiat s kožou musí obsahovať kožu, ako aj tenký plátok z povrchu svalu, ak množstvo kože nestačí na vytvorenie jednotky vzorky. Vzorka odobratá z častí kurčiat bez kože alebo iba s malým množstvom kože musí obsahovať tenký plátok odrezaný z povrchu svalu alebo plátky pridané k akejkoľvek prítomnej koži s cieľom vytvoriť dostatočnú jednotku vzorky. Plátky mäsa sa odoberú v čo najväčšej možnej miere z povrchu mäsa.

#### Usmernenia na odber vzoriek

Podrobnejšie usmernenia na odber vzoriek z jatočných tiel, najmä pokiaľ ide o miesta odberu vzoriek, možno zahrnúť do príručiek osvedčených postupov uvedených v článku 7 nariadenia (ES) č. 852/2004.

#### Frekvencia odberu vzoriek z jatočných tiel, mletého mäsa, mäsových prípravkov, mechanicky separovaného mäsa a čerstvého hydínového mäsa

Prevádzkovatelia bitúnkov alebo prevádzkarní na výrobu mletého mäsa, mäsových prípravkov, mechanicky separovaného mäsa alebo čerstvého hydínového mäsa odoberajú vzorky na mikrobiologickú analýzu najmenej raz do týždňa. Deň odberu vzoriek je potrebné každý týždeň meniť, aby boli pokryté všetky dni v týždni.

Pokiaľ ide o odber vzoriek z mletého mäsa a mäsových prípravkov na analýzu prítomnosti *E. coli* a na zisťovanie počtu aeróbných kolónií, a o odber vzoriek z jatočných tiel na analýzu *Enterobacteriaceae* a na zisťovanie počtu aeróbných kolónií, frekvencia testovania sa môže znížiť na raz za štrnásť dní, ak sa dosiahli uspokojivé výsledky počas šiestich po sebe nasledujúcich týždňov.



**▼B**

Pri odbere vzoriek z mletého mäsa, mäsových prípravkov, jatočných tiel a čerstvého hydinového mäsa na analýzu prítomnosti salmonely možno znížiť frekvenciu testovania na raz za štrnásť dní, ak sa dosiahli uspokojivé výsledky počas 30 po sebe nasledujúcich týždňov. Frekvencia odberov vzoriek na salmonelu sa môže znížiť, ak sa uplatňuje národný alebo regionálny program kontroly salmonely a ak tento program obsahuje testovanie, ktoré nahrádza odber vzoriek uvedený v tomto odseku. Frekvenciu odberu vzoriek možno ďalej znížiť, ak sa národným alebo regionálnym programom kontroly salmonel preukáže, že u zvierat, ktoré bitúnok nakupuje, je nízka prevalencia salmonel.

Po odôvodnení na základe analýzy rizika a následnom povolení príslušným orgánom však možno malým bitúnikom a prevádzkarniam vyrábajúcim mleté mäso, mäsové prípravky a čerstvé hydinové mäso v malých množstvách udeliť výnimku z týchto frekvencií odberu vzoriek.“