

Ta dokument je mišljen zgolj kot dokumentacijsko orodje in institucije za njegovo vsebino ne prevzemajo nobene odgovornosti

► **B**

UREDBA KOMISIJE (EU) št. 1086/2011

z dne 27. oktobra 2011

o spremembi Priloge II k Uredbi (ES) št. 2160/2003 Evropskega parlamenta in Sveta in Priloge I k Uredbi Komisije (ES) št. 2073/2005 v zvezi s salmonelo v svežem perutninskem mesu

(Besedilo velja za EGP)

(UL L 281, 28.10.2011, str. 7)

popravljen z:

► **C1** Popravek, UL L 68, 13.3.2015, str. 90 (1086/2011)



UREDBA KOMISIJE (EU) št. 1086/2011

z dne 27. oktobra 2011

o spremembi Priloge II k Uredbi (ES) št. 2160/2003 Evropskega parlamenta in Sveta in Priloge I k Uredbi Komisije (ES) št. 2073/2005 v zvezi s salmonelo v svežem perutninskem mesu

(Besedilo velja za EGP)

EVROPSKA KOMISIJA JE –

ob upoštevanju Pogodbe o delovanju Evropske unije,

ob upoštevanju Uredbe (ES) št. 2160/2003 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 17. novembra 2003 o nadzoru salmonele in drugih opredeljenih povzročiteljev zoonoz ⁽¹⁾, ki se prenašajo z živali, ter zlasti člena 5(6) Uredbe,

ob upoštevanju Uredbe Evropskega parlamenta in Sveta (ES) št. 852/2004 z dne 29. aprila 2004 o higieni živil ⁽²⁾ in zlasti člena 4(4) Uredbe,

ob upoštevanju naslednjega:

- (1) Cilj Uredbe (ES) št. 2160/2003 je zagotoviti, da se sprejmejo ustrezni in učinkoviti ukrepi za odkrivanje in nadzor salmonele in drugih povzročiteljev zoonoz v vseh zadevnih fazah proizvodnje, predelave in distribucije zaradi zmanjševanja njihove razširjenosti in tveganja za javno zdravje. Navedena uredba med drugim zajema sprejetje ciljev za zmanjšanje razširjenosti določenih zoonoz v živalski populaciji ter sprejetje predpisov v zvezi s trgovino v Uniji z nekaterimi živalmi in proizvodi iz teh živali ter njihovim uvozom iz tretjih držav.
- (2) Uredba Komisije (ES) št. 646/2007 z dne 12. junija 2007 o izvajanju Uredbe (ES) št. 2160/2003 Evropskega parlamenta in Sveta glede cilja Skupnosti za zmanjšanje razširjenosti *Salmonella enteritidis* in *Salmonella typhimurium* v pitovnih piščancih in razveljavitvi Uredbe (ES) št. 1091/2005 ⁽³⁾ določa cilj Unije za zmanjšanje navedenih dveh serotipov salmonele pri brojlerjih. Cilj navedene uredbe je do 31. decembra 2011 doseči zmanjšanje števila jat brojlerjev, okuženih s *Salmonella enteritidis* in *Salmonella typhimurium*, na 1 % ali manj.
- (3) Uredba Komisije (ES) št. 584/2008 z dne 20. junija 2008 o izvajanju Uredbe (ES) št. 2160/2003 Evropskega parlamenta in Sveta glede cilja Skupnosti za zmanjšanje razširjenosti *Salmonelle enteritidis* in *Salmonelle typhimurium* pri puranih ⁽⁴⁾ določa cilj Unije za zmanjšanje navedenih dveh serotipov salmonele v jatah

⁽¹⁾ UL L 325, 12.12.2003, str. 1.

⁽²⁾ UL L 139, 30.4.2004, str. 1.

⁽³⁾ UL L 151, 13.6.2007, str. 21.

⁽⁴⁾ UL L 162, 21.6.2008, str. 3.

▼B

puranov. Cilj navedene uredbe je zmanjšanje števila jat pitovnih puranov, okuženih s *Salmonella enteritidis* in *Salmonella typhimurium*, na 1 % ali manj do 31. decembra 2012.

- (4) Priloga II k Uredbi (ES) št. 2160/2003 določa posebne ukrepe, ki jih je treba sprejeti za nadzor zoonoz in povzročiteljev zoonoz iz seznama v Prilogi I k Uredbi. Natančneje, točka 1 dela E Priloge II k Uredbi (ES) št. 2160/2003 določa, da se od 12. decembra 2010 svežega perutninskega mesa živali, naštetih v Prilogi I k Uredbi, ne sme dajati v promet za prehrano ljudi, če ne izpolnjuje merila za salmonelo o „odsotnosti v 25 gramih“. Navedena uredba določa tudi podrobna pravila za določitev navedenega merila, zlasti pravila za sisteme vzorčenja in analitske metode.
- (5) V zvezi s svežim perutninskim mesom je treba s predpisi zagotoviti, da ob upoštevanju podrobnih pravil za merilo glede salmonele v perutninskem mesu v njem dejansko ni zadevne salmonele ter da usklajena uporaba omogoča pravično konkurenco in enake pogoje za dajanje na trg.
- (6) Uredba Komisije (ES) št. 2073/2005 z dne 15. novembra 2005 o mikrobioloških merilih za živila⁽¹⁾ določa mikrobiološka merila za nekatere mikroorganizme in izvedbena pravila, ki jih morajo upoštevati nosilci živilske dejavnosti pri izvajanju splošnih in posebnih higienskih ukrepov iz člena 4 Uredbe (ES) št. 852/2004.
- (7) Zaradi skladnosti zakonodaje Unije je primerno spremeniti posebne zahteve za sveže perutninsko meso iz dela E Priloge II k Uredbi (ES) št. 2160/2003 ter v Prilogi I k Uredbi (ES) št. 2073/2005 določiti podrobna pravila za merilo glede salmonele.
- (8) Informacije o razširjenosti salmonele v jatah brojlerjev, jatah puranov in klavnih trupih brojlerjev so bile zbrane v skladu z Odločbo Komisije 2005/636/ES z dne 1. septembra 2005 o finančnem prispevku Skupnosti za temeljno raziskavo o razširjenosti *salmonelle* spp. v brojlerskih jatah vrste *Gallus gallus*, ki se bo izvajala v državah članicah⁽²⁾, oziroma Odločbo Komisije 2006/662/ES z dne 29. septembra 2006 o finančnem prispevku Skupnosti za temeljno raziskavo o razširjenosti salmonele pri puranih, ki se bo izvajala v državah članicah⁽³⁾ ter Odločbo Komisije 2007/516/ES z dne 19. julija 2007 o finančnem prispevku Skupnosti za raziskavo o razširjenosti in protimikrobni odpornosti *Campylobacterja* spp. v jatah pitovnih piščancev in o razširjenosti *Campylobacterja* spp. in *Salmonelle* spp. v truplih pitovnih piščancev, ki se bo izvajala v državah članicah⁽⁴⁾. Rezultati teh raziskav ter predhodni rezultati prvih nacionalnih

⁽¹⁾ UL L 338, 22.12.2005, str. 1.

⁽²⁾ UL L 228, 3.9.2005, str. 14.

⁽³⁾ UL L 272, 3.10.2006, str. 22.

⁽⁴⁾ UL L 190, 21.7.2007, str. 25.

▼B

programov nadzora salmonеле pri brojlerjih iz leta 2009 v skladu s členom 5 Uredbe (ES) št. 2160/2003 kažejo še zmeraj veliko razširjenost salmonеле v jatah brojlerjev in puranov ⁽¹⁾. Poleg tega so nacionalni programi nadzora salmonеле pri puranih v skladu z Uredbo (ES) št. 2160/2003 postali obvezni šele z letom 2010. Uporaba merila pri vseh serotipih salmonеле pred znatnim zmanjšanjem razširjenosti salmonеле v jatah brojlerjev in puranov ima lahko za posledico nesorazmeren ekonomski učinek za zadevno panogo. Poglavje 1 Priloge I k Uredbi (ES) št. 2073/2005 je zato treba spremeniti.

- (9) V skladu z Zbirnim poročilom Skupnosti o trendih in virih zoonoz, njihovih povzročiteljih in izbruhih okužb, ki se prenašajo s hrano, v Evropski uniji v letu 2008 ⁽²⁾ Evropske agencije za varnost hrane približno 80 % salmoneloze pri ljudeh povzročata *Salmonella enteritidis* in *Salmonella typhimurium*, podobno kot v prejšnjih letih. Perutninsko meso ostaja eden glavnih virov salmoneloze pri ljudeh.
- (10) Z določitvijo merila za *Salmonella enteritidis* in *Salmonella typhimurium* bi vzpostavili najboljše ravnovesje med zmanjševanjem salmoneloze pri ljudeh zaradi zaužitja perutninskega mesa in gospodarskimi posledicami uporabe navedenega merila. Obenem bi s tem spodbudili nosilce živilske dejavnosti, da sprejmejo ukrepe na predhodnih stopnjah proizvodnje perutnine za zmanjšanje vseh serotipov salmonеле z vplivom na javno zdravje. Posvečanje pozornosti navedenima serotipoma bi bilo tudi v skladu s cilji Unije za primarno proizvodnjo perutnine.
- (11) Načrti vzorčenja za druga merila v zvezi s salmonelo in varnostjo hrane so določeni v Uredbi (ES) št. 2073/2005. Nosilci živilske dejavnosti so potrdili, da so ti načrti uporabni in zato primerni za vzorčenje svežega perutninskega mesa.
- (12) Mednarodni standard EN/ISO 6579 je horizontalna metoda za odkrivanje *Salmonella* spp. v živilih in krmi. Poleg tega Priloga I k Uredbi (ES) št. 2073/2005 določa, da je navedeni standard referenčna metoda za vsa merila v zvezi s salmonelo. Zato je treba določiti, da je navedeni standard tudi referenčna metoda za merilo za sveže perutninsko meso brez poseganja v določbe o uporabi alternativnih metod iz navedene uredbe. Referenčni laboratorij Evropske unije za salmonelo priporoča, da je za serotipizacijo kot referenčno metodo primerno uporabljati sistem White-Kaufmann-Le Minor.
- (13) Monofazni sevi *Salmonella typhimurium* so kmalu postali eden najbolj pogostih serotipov salmonеле pri več vrstah živali in kliničnih izolatih pri ljudeh. V skladu z znanstvenim mnenjem o

⁽¹⁾ www.efsa.europa.eu

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

▼B

spremljanju in oceni tveganja za javno zdravje zaradi „seвов, podobnih *Salmonella typhimurium*“⁽¹⁾ se monofazni sevi *Salmonella typhimurium* z antigensko formulo ►C1 1,4,[5],12:i:- ◀ štejejo kot različice *Salmonella typhimurium* in v skladu z najnovejšimi dokazi pomenijo tveganje za javno zdravje, ki je primerljivo s tveganjem zaradi drugih seвов *Salmonella typhimurium*. Zato je primerno pojasniti, da se določbe za *Salmonella typhimurium* uporabljajo tudi za te monofazne seve.

- (14) Uredba (ES) št. 2073/2005 določa proizvodno higiensko merilo za salmonelo v klavnih trupih brojlerjev in puranov po hlajenju v klavnici. Cilj proizvodnega higienskega merila je nadzor fekalne kontaminacije klavnih trupov perutnine iz okuženih jat ali zaradi navzkrižne kontaminacije v klavnici. V skladu s členom 10 Uredbe (ES) št. 2073/2005 je treba merila in pogoje v zvezi s prisotnostjo salmonele v klavnih trupih perutnine pregledati glede na spremembe razširjenosti salmonele. Ker je treba cilje Unije, določene za jate brojlerjev v Uredbi (ES) št. 646/2007 in za purane v Uredbi (ES) št. 584/2008, doseči do konca leta 2011 oz. do konca leta 2012, je treba zmanjšati število vzorčnih enot, pri katerih je določena mejna vrednost lahko presežena. Poglavlje 2 Priloge I k Uredbi (ES) št. 2073/2005 je zato treba ustrezno spremeniti.
- (15) Uredbi (ES) št. 2160/2003 in (ES) št. 2073/2005 je zato treba ustrezno spremeniti.
- (16) Ukrepi, predvideni s to uredbo, so v skladu z mnenjem Stalnega odbora za prehranjevalno verigo in zdravje živali, Evropski parlament in Svet pa jim nista nasprotovala –

SPREJELA NASLEDNJO UREDBO:

Člen 1

V Prilogi II k Uredbi (ES) št. 2160/2003 se točka 1 dela E nadomesti z naslednjim:

- „1. Od 1. decembra 2011 sveže perutninsko meso iz živalskih populacij iz Priloge I izpolnjuje zadevno mikrobiološko merilo iz vrstice 1.28 Poglavlja 1 Priloge I k Uredbi Komisije (ES) št. 2073/2005 (*).“

(*) UL L 338, 22.12.2005, str. 1.“

Člen 2

Priloga I k Uredbi (ES) št. 2073/2005 se spremeni v skladu s Prilogo k tej uredbi.

Člen 3

Ta uredba začne veljati dvajseti dan po objavi v *Uradnem listu Evropske unije*.

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

▼B

Uporablja se od 1. decembra 2011.

Ta uredba je v celoti zavezujoča in se neposredno uporablja v vseh državah članicah.

▼B

PRILOGA

Priloga I k Uredbi (ES) št. 2073/2005 se spremeni:

1. V poglavju 1 se dodajo vrstica 1.28 in ustrezni opombi 20 in 21:

„1.28 Sveže peru- tninsko meso (20)	<i>Salmonella typhimurium</i> (21) <i>Salmonella enteritidis</i>	5	0	Odsot- nost v 25 g	EN/ISO 6579 (za odkrivanje) sistem White-Kaufmann-Le Minor (za serotipizacijo)	Proizvodi, dani v promet med rokom uporabnosti
--	---	---	---	--------------------------	--	--

(20) To merilo se uporablja za sveže meso iz matičnih jat *Gallus gallus*, nesnic, brojlerjev ter matičnih jat puranov in jat pitovnih puranov.

(21) Vključno z monofaznim sevom *Salmonella typhimurium* ►C1 1,4,[5],12:i:- ◀.

2. V poglavju 2 se vrstica 2.1.5 nadomesti z naslednjim in doda se ustrezna opomba 10:

„2.1.5 Perutninski klavni trupi brojlerjev in puranov	<i>Salmonella</i> spp. (10)	50 (5)	7 (6) Od 1.1.2012 c = 5 za brojlerje Od 1.1.2013 c = 5 za purane	Odsotnost v 25 g zbirnega vzorca kože z vratu	EN/ISO 6579 (za odkriva- nje)	Klavni trupi po ohlajeva- nju	Izboljšanje higiene klanja in ponovna ocena postopkov nadzora, izvora živali in ukrepov za biološko varnost na posestvu izvora
--	--------------------------------	--------	--	--	--	--	--

(10) Kadar se odkrije *Salmonella* spp., se izolati nadalje serotipizirajo za *Salmonella typhimurium* in *Salmonella enteritidis*, da se preveri skladnost z mikrobiološkim merilom iz vrstice 1.28 poglavja 1.“

3. V poglavju 3 se oddelek 3.2 nadomesti z naslednjim:

„3.2. Bakteriološko vzorčenje v klavnicah in obratih za proizvodnjo mletega mesa, mesnih pripravkov, mehansko izkoščenege mesa in svežega mesa

Pravila vzorčenja za klavne trupe goveda, prašičev, ovac, koz in konjev

Uporabljati je treba destruktivne in nedestruktivne metode vzorčenja, določitev mest za vzorčenje ter zahteve glede skladiščenja in prevoza vzorcev, kot so določeni v standardu ISO 17604.

Pri vsakem vzorčenju se naključno vzorči pet klavnih trupov. Pri izbiri mest za vzorčenje je treba upoštevati tehnologijo klanja, ki se uporablja v posameznem obratu.

Pri vzorčenju za preiskave na enterobakterije in skupno število aerobnih mikroorganizmov se vsak klavni trup vzorči na štirih mestih. Z destruktivno metodo se odvzamejo štirje vzorci tkiva v skupni površini 20 cm². Pri nedestruktivni metodi jemanja vzorcev se z vsakega mesta za vzorčenje odvzame vzorec v velikosti najmanj 100 cm² (50 cm² za klavne trupe drobnice).

Pri vzorčenju za preiskave na salmonelo se vzorčenje opravi z metodo abrazivne gobe. Izbrati je treba mesta, na katerih je kontaminacija najverjetnejša. Skupna površina vzorčenja obsega najmanj 400 cm².

▼B

Če so vzorci na klavnem trupu odvzeti na različnih mestih, se pred preiskavo združijo v skupni vzorec.

Pravila vzorčenja za klavne trupe perutnine in sveže perutninsko meso

Klavnice izvajajo vzorčenje za preiskave na salmonelo pri celih klavnih trupih perutnine s kožo vratu. Drugi obrati za predelavo svežega perutninskega mesa izvajajo vzorčenje za preiskave na salmonelo, pri čemer dajejo prednost celim klavnim trupom perutnine s kožo vratu, če je ta na voljo, ter zagotovijo, da se zajamejo tudi deli piščancev s kožo in/ali deli piščancev brez kože ali z le malo kože in da izbira temelji na tveganju.

Klavnice v svoje načrte vzorčenja vključijo klavne trupe perutnine iz jat z neznanim statusom salmonelle ali s pozitivnim statusom na *Salmonella enteritidis* ali *Salmonella typhimurium*.

Pri preskušanju glede na proizvodno higiensko merilo iz vrstice 2.1.5 poglavja 2 za salmonelo pri klavnih trupih perutnine v klavnicah se po ohlajevanju med vsakim postopkom vzorčenja vzorči koža vratu z najmanj 15 naključno izbranih klavnih trupov perutnine. Z vsakega klavnega trupa perutnine se odvzame približno 10 g kože vratu. Vzorci s treh klavnih trupov perutnine iz iste jate izvora se pred preiskavo združijo v skupni vzorec tako, da na koncu dobimo 5 vzorcev po 25 g. Ti vzorci se uporabijo tudi za preverjanje skladnosti z merilom varnosti hrane iz vrstice 1.28 iz poglavja 1.

Za preiskave na salmonelo pri svežem perutninskem mesu, pri katerem ne gre za klavne trupe perutnine, se iz ene serije vzorči pet vzorcev po najmanj 25 g. Vzorec iz delov piščancev s kožo vsebuje kožo in tanek površinski mišični režanj, če količina kože ne zadošča za vzorčno enoto. Vzorec iz delov piščancev brez kože ali z le malo kože vsebuje tanek površinski mišični režanj ali režnje, ki se dodajo, da skupaj z morebitno kožo tvorijo ustrezno vzorčno enoto. Režnji mesa se odzamejo tako, da vključujejo čim več površine mesa.

Smernice za vzorčenje

Podrobnejše smernice za vzorčenje klavnih trupov, še posebej glede določanja mest za vzorčenje, se lahko vključijo v smernice za dobro prakso iz člena 7 Uredbe (ES) št. 852/2004.

Pogostost vzorčenja klavnih trupov, mletega mesa, mesnih pripravkov, mehansko izkošččenega mesa in svežega perutninskega mesa

Nosilci živilske dejavnosti v klavnicah in obratih, kjer se proizvaja mleto meso, mesni pripravki, mehansko izkošččeno meso ali sveže perutninsko meso, odzemajo vzorce za mikrobiološke analize vsaj enkrat tedensko. Vzorčenje je treba vsak teden opraviti na drug dan, da se zajamejo vsi dnevi v tednu.

Če se v šestih zaporednih tednih dosežejo zadovoljivi rezultati pri vzorčenju mletega mesa in mesnih pripravkov na *E. coli* in skupno število aerobnih mikroorganizmov ter pri vzorčenju klavnih trupov za preiskave na enterobakterije ter skupno število aerobnih mikroorganizmov, se pogostost vzorčenja lahko omeji na preskušanje vsakih štirinajst dni.

▼B

Če so rezultati 30 zaporednih tednov zadovoljivi pri vzorčenju mletega mesa, mesnih pripravkov, klavnih trupov in svežega perutninskega mesa na prisotnost salmonеле, se pogostost vzorčenja lahko omeji na preskušanje vsakih štirinajst dni. Pogostost vzorčenja na salmonelo se lahko zmanjša tudi, če obstaja nacionalni ali regionalni program nadzora nad salmonelo, ki vključuje preskušanje, ki nadomešča vzorčenje iz tega odstavka. Pogostost vzorčenja se lahko dodatno zmanjša, če se z nacionalnim ali regionalnim programom za nadzor salmonеле dokaže, da je razširjenost salmonеле pri klavnih živalih majhna.

Če pa je to upravičeno na podlagi analize tveganja in to posledično odobri pristojni organ, manjšim klavnicam in obratom, ki proizvajajo mleto meso, mesne pripravke in sveže perutninsko meso v majhnih količinah, ni treba upoštevati zahtev glede te pogostosti vzorčenja.“