

Detta dokument är endast avsett som dokumentationshjälpmedel och institutionerna ansvarar inte för innehållet

► **B**

**KOMMISSIONENS FÖRORDNING (EU) nr 1086/2011**

**av den 27 oktober 2011**

**om ändring av bilaga II till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 2160/2003 och bilaga I till kommissionens förordning (EG) nr 2073/2005 vad gäller *salmonella* i färskt fjäderfäkött**

(Text av betydelse för EES)

(EUT L 281, 28.10.2011, s. 7)

Rättad genom:

► **C1** Rättelse, EUT L 68, 13.3.2015, s. 90 (1086/2011)



**KOMMISSIONENS FÖRORDNING (EU) nr 1086/2011**

av den 27 oktober 2011

om ändring av bilaga II till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 2160/2003 och bilaga I till kommissionens förordning (EG) nr 2073/2005 vad gäller *salmonella* i färskt fjäderfäkött

(Text av betydelse för EES)

EUROPEISKA KOMMISSIONEN HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av fördraget om Europeiska unionens funktionssätt,

med beaktande av Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 2160/2003 av den 17 november 2003 om bekämpning av salmonella och vissa andra livsmedelsburna zoonotiska smittämnen<sup>(1)</sup>, särskilt artikel 5.6,

med beaktande av Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 av den 29 april 2004 om livsmedelshygien<sup>(2)</sup>, särskilt artikel 4.4, och

av följande skäl:

- (1) Förordning (EG) nr 2160/2003 syftar till att säkerställa att ändamålsenliga och effektiva åtgärder vidtas för att påvisa och bekämpa salmonella och andra zoonotiska smittämnen vid alla relevanta led inom produktion, bearbetning och distribution i syfte att minska deras prevalens och de risker de medför för folkhälsan. Förordningen omfattar bland annat fastställande av mål för att minska prevalensen av vissa zoonoser i djurpopulationer och antagande av bestämmelser om handeln inom unionen med vissa djur och om import från tredjeland av sådana djur och produkter därav.
- (2) I kommissionens förordning (EG) nr 646/2007 av den 12 juni 2007 om tillämpning av Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 2160/2003 när det gäller gemenskapsmålet för att minska prevalensen av *Salmonella enteritidis* och *Salmonella typhimurium* hos slaktkycklingar och om upphävande av förordning (EG) nr 1091/2005<sup>(3)</sup> fastställs ett unionsmål för minskning av dessa två salmonellaserotyper hos slaktkycklingar. Förordningen syftar till att uppnå en minskning av antalet slaktkycklingflockar som fortfarande visar positiv reaktion för *Salmonella enteritidis* och *Salmonella typhimurium* till högst 1 % senast den 31 december 2011.
- (3) I kommissionens förordning (EG) nr 584/2008 av den 20 juni 2008 om tillämpning av Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 2160/2003 när det gäller gemenskapsmålet för att minska prevalensen av *Salmonella enteritidis* och *Salmonella typhimurium* hos kalkoner<sup>(4)</sup> fastställs ett unionsmål för minskning av dessa två salmonellaserotyper hos kalkonflockar. Förordningen

<sup>(1)</sup> EUT L 325, 12.12.2003, s. 1.

<sup>(2)</sup> EUT L 139, 30.4.2004, s. 1.

<sup>(3)</sup> EUT L 151, 13.6.2007, s. 21.

<sup>(4)</sup> EUT L 162, 21.6.2008, s. 3.

## ▼B

syftar till att uppnå en minskning av antalet flockar av slaktkalkoner som fortfarande visar positiv reaktion för *Salmonella enteritidis* och *Salmonella typhimurium* till högst 1 % senast den 31 december 2012.

- (4) I bilaga II till förordning (EG) nr 2160/2003 fastställs särskilda åtgärder som ska vidtas för bekämpning av de zoonoser och zoonotiska smittämnen som förtecknas i bilaga I. I del E punkt 1 i bilaga II till förordning (EG) nr 2160/2003 fastställs att färskt fjäderfäkött från de djur som förtecknas i bilaga I från och med den 12 december 2010 inte får släppas ut på marknaden för konsumtion, såvida de inte uppfyller kriteriet: ”Salmonella: ingen i 25 gram”. I förordningen föreskrivs också att det ska fastställas detaljerade regler för kriteriet, särskilt regler som anger program för provtagning och analysmetoder.
- (5) När det gäller färskt fjäderfäkött bör man anta bestämmelser för att säkerställa att de detaljerade reglerna för salmonella-kriteriet i fjäderfäkött resulterar i en rimlig försäkran om att köttet är fritt från relevant salmonella och att en harmoniserad tillämpning resulterar i sund konkurrens och likartade villkor för utsläppande på marknaden.
- (6) I kommissionens förordning (EG) nr 2073/2005 av den 15 november 2005 om mikrobiologiska kriterier för livsmedel<sup>(1)</sup> fastställs mikrobiologiska kriterier för vissa mikroorganismer och tillämpningsbestämmelser som livsmedelsföretagen ska uppfylla när de genomför de allmänna och särskilda hygienåtgärder som avses i artikel 4 i förordning (EG) nr 852/2004.
- (7) För att EU-lagstiftningen ska vara enhetlig bör de särskilda kraven för färskt fjäderfäkött i del E i bilaga II till förordning (EG) nr 2160/2003 ändras och detaljerade regler för salmonella-kriteriet införas i bilaga I till förordning (EG) nr 2073/2005.
- (8) I enlighet med kommissionens beslut 2005/636/EG av den 1 september 2005 om ekonomiskt bidrag från gemenskapen för en grundläggande studie om prevalensen av *Salmonella* spp. hos slaktkycklingflockar av *Gallus gallus* som skall genomföras i medlemsstaterna<sup>(2)</sup>, kommissionens beslut 2006/662/EG av den 29 september 2006 om ekonomiskt bidrag från gemenskapen för en grundläggande studie om prevalensen av salmonella hos kalkoner som skall genomföras i medlemsstaterna<sup>(3)</sup> och kommissionens beslut 2007/516/EG av den 19 juli 2007 om ett ekonomiskt bidrag från gemenskapen för en studie om prevalens av och antimikrobiell resistens hos *Campylobacter* spp. hos slaktkycklingflockar och om prevalens av *Campylobacter* spp. och *Salmonella* spp. i slaktroppar av slaktkycklingar som skall genomföras i medlemsstaterna<sup>(4)</sup> har uppgifter om prevalensen av salmonella hos slaktkycklingflockar, kalkonflockar och slaktroppar av slaktkycklingar insamlats. Resultaten från dessa studier och preliminära resultat från det första året av nationella salmonellakontrollprogram för slaktkycklingar (2009), i enlighet med artikel 5 i förordning (EG) nr 2160/2003, visar att prevalensen av salmonella i flockar av slaktkycklingar och kalkoner fortfarande är

<sup>(1)</sup> EUT L 338, 22.12.2005, s. 1.

<sup>(2)</sup> EUT L 228, 3.9.2005, s. 14.

<sup>(3)</sup> EUT L 272, 3.10.2006, s. 22.

<sup>(4)</sup> EUT L 190, 21.7.2007, s. 25.

## ▼B

hög <sup>(1)</sup>. Dessutom blev nationella salmonellakontrollprogram för kalkoner, i enlighet med förordning (EG) nr 2160/2003, inte obligatoriska förrän från och med år 2010. Att tillämpa kriteriet på samtliga salmonellaserotyper innan man har påvisat en betydande minskning av prevalensen av salmonella i flockar av slaktkycklingar och kalkoner kan resultera i oproportionerliga ekonomiska konsekvenser för näringslivet. Kapitel I i bilaga I till förordning (EG) nr 2073/2005 bör därför ändras i enlighet med detta.

- (9) Enligt rapporten från Europeiska myndigheten för livsmedels-säkerhet (Efsa) om trender för och källor till zoonoser, zoonotiska smittämnen och livsmedelsburna utbrott i EU under 2008 (*Community summary report on trends and sources of zoonoses, and zoonotic agents and food-borne outbreaks in the European Union in 2008*) <sup>(2)</sup> orsakar *Salmonella enteritidis* och *Salmonella typhimurium* omkring 80 % av salmonellosfallen hos människa, vilket motsvarar andelen för tidigare år. Fjäderfäkött är fortfarande en viktig källa till salmonellos hos människa.
- (10) Att fastställa ett kriterium för *Salmonella enteritidis* och *Salmonella typhimurium* skulle åstadkomma den bästa balansen mellan att minska salmonellos hos människa orsakad av konsumtion av fjäderfäkött och de ekonomiska konsekvenserna av tillämpningen av det kriteriet. Samtidigt skulle det stimulera livsmedelsföretagen att vidta åtgärder i tidigare led av fjäderfäproduktionen, vilket kan bidra till att minska samtliga salmonellaserotyper av betydelse för folkhälsan. Att koncentrera sig på dessa två serotyper skulle även överensstämja med unionsmålen för primärproduktion av fjäderfä.
- (11) I förordning (EG) nr 2073/2005 föreskrivs provtagningsplaner för andra livsmedelssäkerhetskriterier för salmonella. De har visat sig vara praktiskt användbara för livsmedelsföretag och är därför också lämpliga för provtagning av färskt fjäderfäkött.
- (12) Den internationella standarden EN/ISO 6579 är en horisontell metod för att påvisa *Salmonella* spp. i livsmedel och foder. I bilaga I till förordning (EG) nr 2073/2005 fastställs dessutom standarden som referensmetod för samtliga salmonella-kriterier. Därför bör den standarden även fastställas som referensmetod för kriteriet för färskt fjäderfäkött, utan att det påverkar användningen av alternativa metoder som fastställs i den förordningen. Europeiska unionens referenslaboratorium för salmonella rekommenderar att man använder White-Kaufmann-Le Minor-schemat som referensmetod för serotypning.
- (13) Monofasiska stammar av *Salmonella typhimurium* har på kort tid blivit en av de vanligast förekommande salmonellaserotyperna hos flera djurarter och i kliniska isolat från människa. Enligt det vetenskapliga yttrandet om övervakning och bedömning av risken för folkhälsan av *Salmonella typhimurium*-liknande stammar (*Scientific opinion on monitoring and assessment of the*

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

<sup>(2)</sup> *The EFSA Journal*, vol. 8(2010):1, artikelnr 1496.

## ▼B

*public health risk of "Salmonella typhimurium-like" strains*)<sup>(1)</sup> betraktas monofasiska stammar av *Salmonella typhimurium* med antigenformeln ►C1 1,4,[5],12:i:- ◀ som varianter av *Salmonella typhimurium* och aktuell evidens har visat att den risk för folkhälsan som dessa stammar medför verkar vara jämförbar med den risk som andra stammar av *Salmonella typhimurium* medför. Därför bör man klargöra att bestämmelserna för *Salmonella typhimurium* även är tillämpliga på dessa monofasiska stammar.

- (14) I förordning (EG) nr 2073/2005 fastställs ett processhygienkriterium för salmonella i fjäderfäslaktkroppar av slaktkycklingar och kalkoner efter kylning i slakterier. Processhygienkriteriet syftar till att bekämpa fekal förorening av fjäderfäslaktkroppar, vilken härrör från infekterade flockar eller orsakas av korskontaminering i slakteriet. Enligt artikel 10 i förordning (EG) nr 2073/2005 ska kriterier och villkor som rör förekomsten av salmonella i fjäderfäslaktkroppar revideras om ändringar i prevalensen av salmonella kan konstateras. Eftersom man måste uppnå unionsmålen som fastställs för slaktkycklingflockar i förordning (EG) nr 646/2007 och för kalkoner i förordning (EG) nr 584/2008 före slutet av 2011 respektive slutet av 2012, bör antalet provenheter som får överskrida den fastställda gränsen minska. Kapitel 2 i bilaga I till förordning (EG) nr 2073/2005 bör därför ändras i enlighet med detta.
- (15) Förordningarna (EG) nr 2160/2003 och (EG) nr 2073/2005 bör därför ändras i enlighet med detta.
- (16) De åtgärder som föreskrivs i denna förordning är förenliga med yttrandet från ständiga kommittén för livsmedelskedjan och djurhälsa, och varken Europaparlamentet eller rådet har motsatt sig dem.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

#### Artikel 1

I bilaga II till förordning (EG) nr 2160/2003 ska punkt 1 i del E ersättas med följande:

- ”1. Från och med den 1 december 2011 ska färskt fjäderfäkött från djurpopulationer som förtecknas i bilaga I uppfylla det relevanta mikrobiologiska kriteriet i kapitel 1 rad 1.28 i bilaga I till förordning (EG) nr 2073/2005 (\*).

(\*) EUT L 338, 22.12.2005, s. 1.”

#### Artikel 2

Bilaga I till förordning (EG) nr 2073/2005 ska ändras i enlighet med bilagan till den här förordningen.

#### Artikel 3

Denna förordning träder i kraft den tjugonde dagen efter det att den har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*.

<sup>(1)</sup> *The EFSA Journal*, vol. 8(2010):10, artikelnr 1826.

**▼B**

Den ska tillämpas från och med den 1 december 2011.

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

## ▼B

## BILAGA

Bilaga I till förordning (EG) nr 2073/2005 ska ändras på följande sätt:

1. I kapitel 1 ska följande rad och tillhörande fotnoter läggas till som rad 1.28 och fotnoter 20 och 21:

”1.28 Färskt fjäderfäkött <sup>(20)</sup>	<i>Salmonella typhimurium</i> <sup>(21)</sup> <i>Salmonella enteritidis</i>	5	0	Fritt i 25 g	EN/ISO 6579 (för detektion) White-Kaufmann-Le Minor-schemat (för serotypning)	Produkter som släppts ut på marknaden under hållbarhetstiden
---	--	---	---	--------------	---	--

<sup>(20)</sup> Detta kriterium ska tillämpas på färskt kött från avelsflockar av *Gallus gallus*, värphöns, slaktkycklingar och flockar av avelskalkoner och slaktkalkoner.

<sup>(21)</sup> Vad gäller monofasisk *Salmonella typhimurium* omfattas endast ►C1 1.4,[5],12:i:◄.”

2. I kapitel 2 ska rad 2.1.5 ersättas med följande och tillhörande fotnot ska läggas till som fotnot 10:

”2.1.5 Fjäderfäslaktkroppar av slaktkycklingar och kalkoner	<i>Salmonella</i> spp. <sup>(10)</sup>	50 <sup>(5)</sup>	7 <sup>(6)</sup> Från och med 1.1.2012 c = 5 för slaktkycklingar Från och med 1.1.2013 c = 5 för kalkoner	Inga fynd i 25 g av ett poolat prov på nackskinnet	EN/ISO 6579 (för detektion)	Slaktkroppar efter kylning	Förbättrad slakterihygien och översyn av processkontroller, djurens ursprung och åtgärder för biosäkerhet på ursprungsgården
---	--	-------------------	---	--	-----------------------------	----------------------------	--

<sup>(10)</sup> När *Salmonella* spp. påvisas ska isolaten serotypas ytterligare med avseende på *Salmonella typhimurium* och *Salmonella enteritidis* för att kontrollera överensstämmelsen med det mikrobiologiska kriteriet i kapitel 1 rad 1.28.”

3. I kapitel 3 ska avsnitt 3.2 ersättas med följande:

”3.2 Bakteriologisk provtagning i slakterier och i lokaler som framställer malet kött, köttberedningar, maskinurbenat kött och färskt kött

Provtagningsbestämmelser för slaktkroppar av nötkreatur, svin, får, getter och hästar

Destruktiva och icke-destruktiva provtagningsmetoder, val av provtagningsställen samt bestämmelser för förvaring och transport av de prover som ska användas fastställs i ISO-standard 17604.

Fem slaktkroppar ska slumpvis väljas ut för varje provtagning. Provtagningsställen ska väljas ut med beaktande av den slaktteknik som tillämpas på varje anläggning.

Vid provtagning för analys av *Enterobacteriaceae* och totalantal aeroba bakterier ska prover tas på fyra ställen på varje slaktkropp. Fyra vävnadsprover som utgör totalt 20 cm<sup>2</sup> ska erhållas genom den destruktiva metoden. När man använder den icke-destruktiva metoden för detta ändamål, ska provytan täcka minst 100 cm<sup>2</sup> (50 cm<sup>2</sup> för slaktkroppar från får och getter) per provtagningsställe.

Provtagning för analys av salmonella ska göras med en grov svamp. Man ska välja de områden som mest sannolikt är smittade. Den provtagna ytan ska vara minst 400 cm<sup>2</sup>.

**▼B**

Prover tagna från olika ställen på slaktkroppen ska poolas före analys.

Provtagningsbestämmelser för slaktkroppar från fjäderfä och färskt fjäderfäkött

Slakterierna ska provta hela fjäderfäslaktkroppar med nackskinn för analyser av salmonella. Andra anläggningar som bearbetar färskt fjäderfäkött ska ta prover för analys av salmonella i första hand från hela fjäderfäslaktkroppar med nackskinn, om de finns tillgängliga, men se till att även kycklingdelar med skinn och/eller kycklingdelar utan skinn, eller med endast lite skinn, omfattas av provtagningen. Valet ska vara riskbaserat.

Slakteriernas provtagningsplaner ska inkludera fjäderfäslaktkroppar från flockar med okänd salmonellastatus eller med en status som man vet är positiv för *Salmonella enteritidis* eller *Salmonella typhimurium*.

Vid undersökningar enligt processhygienkriteriet i kapitel 2 rad 2.1.5 för salmonella i fjäderfäslaktkroppar ska slakterierna för varje provtagning slumpmässigt ta prover på nackskinn från minst 15 slaktkroppar efter kylning. Ca 10 g av nackskinn ska tas från varje fjäderfäslaktkropp. Vid varje provtagning ska nackskinnprover från tre fjäderfäslaktkroppar från samma ursprungsflock poolas före analys. På så sätt erhålles fem prover à 25 g. Dessa prover ska också användas för att kontrollera överensstämmelsen med livsmedels-säkerhetskriteriet i kapitel 1 rad 1.28.

Vid analys av salmonella i annat färskt fjäderfäkött än fjäderfäslaktkroppar ska fem prover på minst 25 g tas från samma parti. Provet som tas från kycklingdelar med skinn ska omfatta skinn och om det inte finns tillräckligt med skinn för en provenhet ska en tunn bit av de yttre musklerna läggas till provenheten. Provet som tas från kycklingdelar utan skinn, eller med endast lite skinn, ska innefatta en tunn bit eller flera tunna bitar av de yttre musklerna för att erhålla en tillräcklig provenhet. Köttbitarna ska inkludera så mycket som möjligt av köttets yta.

#### Riktlinjer för provtagning

Närmare uppgifter om provtagning på slaktkroppar, särskilt när det gäller provtagningsställena, kan föras in i de riktlinjer för god hygienpraxis som avses i artikel 7 i förordning (EG) nr 852/2004.

#### Provtagningsfrekvenser för slaktkroppar, malet kött, köttberedningar, maskinurbenat kött och färskt fjäderfäkött

Livsmedelsföretagarna i slakterier eller anläggningar som tillverkar malet kött, köttberedningar, maskinurbenat kött eller färskt fjäderfäkött ska ta prover för mikrobiologisk analys minst en gång i veckan. Provtagningsdagen bör ändras varje vecka så att veckans alla dagar täcks in.

När det gäller provtagning av malet kött och köttberedningar för kontroll av *E. coli* och totalantal aeroba bakterier och provtagning på slaktkroppar för kontroll av *Enterobacteriaceae* och totalantal aeroba bakterier, kan frekvensen minskas till provtagning var fjortonde dag om tillfredsställande resultat erhålls under sex på varandra följande veckor.



**▼B**

När det gäller provtagning för analys av salmonella i malet kött, köttberedningar, slaktkroppar och färskt fjäderfäkött kan frekvensen minskas till testning var fjortonde dag om tillfredsställande resultat har uppnåtts under 30 på varandra följande veckor. Provtagningsfrekvensen för salmonella kan också minskas om det finns ett nationellt eller regionalt salmonellakontrollprogram på plats och om detta program omfattar tester som ersätter den provtagning som beskrivs i detta stycke. Provtagningsfrekvensen kan minskas ytterligare om det nationella eller regionala salmonellakontrollprogrammet visar att förekomsten av salmonella är låg hos djur som köpts in av slakteriet.

När det är motiverat utifrån en riskanalys och sanktioner av den behöriga myndigheten behöver inte dessa provtagningsfrekvenser tillämpas vid små slakterier och anläggningar som tillverkar malet kött, köttberedningar och färskt fjäderfäkött i små mängder.”