Acest document reprezintă un instrument de documentare, iar instituțiile nu își asumă responsabilitatea pentru conținutul său.

►B

REGULAMENTUL (UE) NR. 200/2012 AL COMISIEI

din 8 martie 2012

privind un obiectiv al Uniunii de reducere a *Salmonella enteritidis* și *Salmonella typhimurium* la efectivele de pui de carne, astfel cum se prevede în Regulamentul (CE) nr. 2160/2003 al Parlamentului European și al Consiliului

(Text cu relevanță pentru SEE)

(JO L 71, 9.3.2012, p. 31)

rectificat prin:

►C1 Rectificare, JO L 68, 13.3.2015, p. 90 (200/2012)

▼B

REGULAMENTUL (UE) NR. 200/2012 AL COMISIEI

din 8 martie 2012

privind un obiectiv al Uniunii de reducere a *Salmonella enteritidis* și *Salmonella typhimurium* la efectivele de pui de carne, astfel cum se prevede în Regulamentul (CE) nr. 2160/2003 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. 2160/2003 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 noiembrie 2003 privind controlul salmonellei și al altor agenți zoonotici specifici, prezenți în rețeaua alimentară ([1]), în special al doilea paragraf de la articolul 4 alineatul (1), al doilea paragraf de la articolul 8 alineatul (1) și al doilea paragraf de la articolul 13;

întrucât:

(1) Scopul Regulamentului (CE) nr. 2160/2003 este acela de a se asigura că sunt luate măsuri eficiente și adecvate pentru detectarea și controlul, printre altele, al salmonelei la toate etapele importante și în special la nivelul producției primare, adică în efective, în scopul de a reduce prevalența agenților zoonotici cu transmitere prin alimente și, în consecință, a riscului pe care acesta îl prezintă pentru sănătatea publică.

(2) Articolul 4 alineatul (5) din Regulamentul (CE) nr. 2160/2003 prevede stabilirea unor obiective ale UE în vederea diminuării prevalenței tuturor serotipurilor de *Salmonella* care prezintă interes din punct de vedere al sănătății publice la puii de carne. Această reducere este esențială pentru a garanta posibilitatea îndeplinirii criteriilor pentru *Salmonella* în carnea proaspătă de pui de carne prevăzute în partea E din anexa II la regulamentul respectiv și în capitolul 1 din anexa I la Regulamentul (CE) nr. 2073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare ([2]).

(3) În conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 2160/2003, acest obiectiv al Uniunii trebuie să conțină expresia numerică a procentului maxim de unități epidemiologice care rămân pozitive și/sau a procentului minim de reducere a numărului de unități epidemiologice care rămân pozitive, termenul maxim de atingere a obiectivului și definiția programelor de teste necesare pentru verificarea îndeplinirii obiectivului. De asemenea, trebuie inclusă, dacă este cazul, o definiție a serotipurilor care sunt relevante din punctul de vedere al sănătății publice.

(4) Regulamentul (CE) nr. 2160/2003 prevede că experiența dobândită în cadrul măsurilor de control naționale și informațiile înaintate Comisiei sau Autorității Europene pentru Siguranța Alimentară (denumită în continuare „EFSA”) în temeiul cerințelor actuale ale UE, în special în cadrul informațiilor prevăzute în

([1]) JO L 325, 12.12.2003, p. 1.
([2]) JO L 338, 22.12.2005, p. 1.

▼B

Directiva 2003/99/CE a Parlamentului European și a Consiliului din 17 noiembrie 2003 privind monitorizarea zoonozelor și a agenților zoonotici, de modificare a Deciziei 90/424/CEE a Consiliului și de abrogare a Directivei 92/117/CEE a Consiliului ([1]), în special articolul 5, trebuie luate în considerare la momentul stabilirii obiectivului UE.

(5) Articolul 1 alineatul (1) din Regulamentul (CE) nr. 646/2007 al Comisiei din 12 iunie 2007 de punere în aplicare a Regulamentului (CE) nr. 2160/2003 al Parlamentului European și al Consiliului în ceea ce privește obiectivul comunitar de diminuare a prevalenței *Salmonella enteritidis* și *Salmonella typhimurium* la puii de carne și de abrogare a Regulamentului (CE) nr. 1091/2005 ([2]) stabilește obiectivul de reducere a procentului maxim de efective de pui de carne care rămân pozitive în ceea ce privește aceste două serotipuri de *Salmonella* la 1% sau mai puțin, până la 31 decembrie 2011.

(6) *The European Union Summary Report on Trends and Sources of Zoonoses, Zoonotic Agents and Food-borne Outbreaks in* 2009 ([3]) (Rezumatul raportului Uniunii Europene privind tendințele și sursele de zoonoze, de agenți zoonotici și de focare de toxiinfecție alimentară în 2009) a indicat că *Salmonella enteritidis* și *Salmonella typhimurium* reprezintă serotipurile cel mai frecvent asociate unor boli care afectează omul. În 2009, numărul cazurilor umane datorate *Salmonella enteritidis* s-a redus simțitor, în timp ce numărul de cazuri datorate *Salmonella typhimurium* a crescut.

(7) În iulie 2011, EFSA a adoptat un aviz științific privind o estimare cantitativă a impactului asupra sănătății publice a stabilirii unui nou obiectiv privind reducerea salmonelei la puii de carne ([4]). Acesta a concluzionat că *Salmonella enteritidis* este cel mai susceptibil de a se transmite vertical la păsările de curte. EFSA a remarcat, de asemenea, faptul că măsurile de control ale Uniunii privind puii de carne au contribuit la reducerea semnificativă a numărului de cazuri de salmoneloză umană asociată cu puii de carne comparativ cu situația din 2006. Prin urmare, obiectivul ar trebui să fie confirmat.

(8) Tulpinile monofazice de *Salmonella typhimurium* au devenit rapid unele dintre cele mai întâlnite serotipuri de *Salmonella* la câteva specii de animale și în izolate clinice umane în ultimii ani. Avizul științific EFSA din 2010 privind monitorizarea și evaluarea riscului asupra sănătății publice reprezentat de tulpinile asemănătoare de *Salmonella typhimurium*, adoptat la 22 septembrie 2010 ([5]), a semnalat, de asemenea, că tulpinile monofazice de *Salmonella typhimurium* a căror formulă antigenică este ►**C1** 1,4,[5],12:i:- ◄, care include tulpini cu și fără antigenul O5, trebuie să fie considerate a fi variante de

([1]) JO L 325, 12.12.2003, p. 31.
([2]) JO L 151, 13.6.2007, p. 21.
([3]) *EFSA Journal* 2011; 9(3):2090.
([4]) *EFSA Journal* 2011; 9(7):2106.
([5]) *EFSA Journal* 2010; 8(10):1826.

▼B

Salmonella typhimurium și constituie un risc pentru sănătatea publică asemănător cu cel reprezentat de alte tulpini de *Salmonella typhimurium*. Tulpinile de *Salmonella typhimurium* a căror formulă antigenică este ►C1 1,4,[5],12:i:- ◄ ar trebui, prin urmare, să fie incluse în obiectiv.

(9) Pentru a verifica dacă obiectivul Uniunii a fost îndeplinit, este necesar să se preleveze eșantioane de la efectivele de pui de carne în mod repetat. Pentru a evalua și compara rezultatele, este necesară descrierea unui program de teste comun, pentru a verifica dacă obiectivul Uniunii a fost îndeplinit.

(10) Programele naționale de control pentru îndeplinirea obiectivului UE aplicabil în 2012 efectivelor de găini pentru carne din specia *Gallus gallus* au fost depuse în vederea cofinanțării de către UE în conformitate cu Decizia 2009/470/CE a Consiliului din 25 mai 2009 privind anumite cheltuieli în domeniul veterinar ([1]). Modificările tehnice introduse în anexa la prezentul regulament se aplică direct. În consecință, Comisia nu trebuie să reaprobe programele de control naționale de punere în aplicare a prezentului regulament. Prin urmare, nu este necesară o perioadă de tranziție.

(11) Măsurile prevăzute în prezentul regulament sunt conforme cu avizul Comitetului permanent pentru lanțul alimentar și sănătatea animală și nu au întâmpinat nicio opoziție din partea Parlamentului European sau a Consiliului,

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

Articolul 1

Obiectivul Uniunii

1. Obiectivul Uniunii, astfel cum este menționat la articolul 4 alineatul (1) din Regulamentul (CE) nr. 2160/2003, de reducere a prevalenței *Salmonella enteritidis* și *Salmonella typhimurium* la puii de carne (denumit în continuare „obiectivul Uniunii”) constă în reducerea la 1% sau mai puțin a procentului maxim anual de efective de pui de carne care rămân pozitive în ceea ce privește *Salmonella enteritidis* și *Salmonella typhimurium.*

În ceea ce privește *Salmonella typhimurium* monofazică, serotipurile a căror formulă antigenică este ►C1 1,4,[5],12:i:- ◄ se includ în obiectivul Uniunii.

2. Programul de teste necesar pentru verificarea realizării obiectivului Uniunii este prevăzut în anexă (denumit în continuare „programul de teste”).

Articolul 2

Revizuirea obiectivului Uniunii

Comisia revizuiește obiectivul Uniunii ținând cont de informațiile colectate în conformitate cu programul de teste și cu criteriile stabilite la articolul 4 alineatul (6) litera (c) din Regulamentul (CE) nr. 2160/2003.

([1]) JO L 155, 18.6.2009, p. 30.

▼B

Articolul 3

Abrogarea Regulamentului (CE) nr. 646/2007

Regulamentul (CE) nr. 646/2007 se abrogă.

Trimiterile la regulamentul abrogat se interpretează ca trimiteri la prezentul regulament.

Articolul 4

Intrarea în vigoare

Prezentul regulament intră în vigoare în a treia 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.

▼B

ANEXĂ

Programul de teste necesar pentru verificarea realizării obiectivului Uniunii menționat la articolul 1 alineatul (2)

1. CADRUL DE PRELEVARE DE PROBE

Cadrul de prelevare de probe cuprinde toate efectivele de pui de carne din specia *Gallus gallus* (denumite în continuare „pui de carne") în cadrul programelor naționale de control menționate la articolul 5 din Regulamentul (CE) nr. 2160/2003.

2. MONITORIZAREA PUILOR DE CARNE

2.1. **Frecvența eșantionării**

(a) Operatorii din sectorul alimentar trebuie să eșantioneze toate efectivele de pui de carne în termen de trei săptămâni înainte de sacrificare.

Prin derogare de la obligația de eșantionare prevăzută la primul paragraf, autoritatea competentă poate prevedea că operatorii din sectorul alimentar trebuie să eșantioneze cel puțin un efectiv de pui de carne pe lot în cazul exploatațiilor cu mai mult de un efectiv atunci când:

(i) se utilizează un sistem de intrare și ieșire a tuturor păsărilor în același timp în toate efectivele din exploatație;

(ii) toate efectivele sunt gestionate în același mod;

(iii) aprovizionarea cu hrană și apă este comună pentru toate efectivele;

(iv) cel puțin în ultimele șase loturi, autoritatea competentă a efectuat teste pentru *Salmonella* spp. în conformitate cu programul de eșantionare stabilit la primul paragraf la toate efectivele din exploatație și la eșantioane din toate efectivele din cel puțin un lot.

(v) toate rezultatele testelor efectuate în conformitate cu primul paragraf și punctul (b) pentru *Salmonella enteritidis* sau *Salmonella typhimurium* au fost negative.

Prin derogare de la obligațiile privind eșantionarea prevăzute la acest punct, autoritatea competentă poate autoriza eșantionarea în ultimele șase săptămâni înainte de data sacrificării în cazul în care puii de carne sunt fie păstrați pentru mai mult de 81 de zile sau fac obiectul producției ecologice de pui de carne în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 889/2008 ([1]).

(b) Autoritatea competentă eșantionează anual cel puțin un efectiv de pui de carne din 10% dintre exploatațiile cu peste 5 000 de păsări. Eșantionarea se va efectua în funcție de riscuri și de fiecare dată când autoritatea competentă consideră necesar.

Eșantionarea efectuată de autoritatea competentă poate înlocui eșantionarea efectuată de către operatorul din sectorul alimentar, astfel cum se prevede la litera (a).

([1]) JO L 250, 18.9.2008, p. 1.

▼B

2.2. **Protocol de prelevare a probelor**

2.2.1. *Instrucțiuni generale pentru eșantionare*

Autoritatea competentă sau operatorul din sectorul alimentar trebuie să se asigure că eșantioanele se prelevează de către personal instruit în acest scop.

Cel puțin două perechi de huse pentru cizme trebuie să fie luate în vederea eșantionării. Husele pentru cizme sunt puse pe cizme și eșantionul este prelevat mergând prin adăpost. Husele dintr-un efectiv de pui de carne pot fi regrupate într-un singur eșantion.

Înainte de a utiliza husele pentru cizme, suprafața acestora trebuie umezită prin:

(a) aplicarea unor diluanți cu recuperare maximă (MRD: 0,8% clorură de sodiu, 0,1% peptonă în apă deionizată sterilă);

(b) aplicarea de apă sterilă;

(c) aplicarea oricăror alți diluanți aprobați de laboratorul național de referință menționat la articolul 11 alineatul (3) din Regulamentul (CE) nr. 2160/2003; sau

(d) introducerea în autoclave într-un recipient împreună cu diluanții.

Modul de umezire a huselor pentru cizme este prin turnarea lichidului în interiorul acestora înainte de încălțare sau agitarea acestora într-un recipient cu diluant.

Trebuie garantat faptul că toate secțiunile adăpostului sunt reprezentate în eșantionare în mod proporțional. Fiecare pereche de huse pentru cizme trebuie să acopere aproximativ 50% din suprafața adăpostului.

La terminarea eșantionării, husele pentru cizme se scot cu grijă de pe cizme, astfel încât materialul aderent să nu se desprindă. Husa pentru cizme poate fi întoarsă pe dos pentru a reține materiile în interior. Apoi, acestea se așează într-un sac sau alt recipient și sunt etichetate.

Autoritatea competentă poate decide să crească numărul minim de eșantioane pentru a asigura reprezentativitatea eșantionării într-o evaluare de la caz la caz a parametrilor epidemiologici, și anume condițiile de biosecuritate, distribuția și dimensiunea efectivului.

În cazul în care autoritatea competentă aprobă, o pereche de huse pentru cizme poate fi înlocuită cu un eșantion de praf de 100g colectat din mai multe locuri din tot adăpostul de pe suprafețe pe care praful este așezat în mod vizibil. Ca alternativă, unul sau mai multe tampoane umede din material textil, formând o suprafață combinată de cel puțin 900cm^2 pot fi utilizate pentru a colecta praful de pe mai multe suprafețe din tot adăpostul. Fiecare tampon trebuie să fie bine acoperit cu praf pe ambele părți.

2.2.2. *Instrucțiuni specifice pentru anumite tipuri de exploatații*

(a) Pentru efectivele de pui de carne crescuți în sistem extensiv, eșantioanele se prelevează doar în interiorul adăpostului.

(b) Atunci când accesul la adăposturi nu este posibil din cauza spațiului limitat în cazul efectivelor cu mai puțin de 100 de pui de carne și nu este, așadar, posibil să se utilizeze huse pentru cizme, ele pot fi înlocuite cu tampoane din material textil de același tip cu cele utilizate pentru prelevarea de praf cu mâna, acestea fiind frecate pe suprafețe contaminate cu materii fecale proaspete, sau, în cazul în care acest lucru nu este posibil, pot fi înlocuite cu alte tehnici de eșantionare pentru fecale adecvate scopului urmărit

▼B

2.2.3. *Eşantionarea efectuată de autoritatea competentă*

Autoritatea competentă se asigură, prin efectuarea de teste suplimentare şi/sau controale documentare, după caz, că rezultatele nu sunt modificate prin prezenţa de antimicrobieni sau alte substanţe care inhibă dezvoltarea bacteriilor.

Atunci când nu este depistată prezenţa *Salmonella enteritidis* şi *Salmonella typhimurium*, însă s-au depistat substanţe antimicrobiene sau efecte de inhibare a proliferării bacteriene, se va considera că efectivul este infectat în sensul obiectivului Uniunii menţionat la articolul 1 alineatul (2).

2.2.4. *Transportul*

Eşantioanele sunt trimise fără întârziere nejustificată, fie prin poşta expresă sau curier la laboratoarele menţionate la articolele 11 şi 12 din Regulamentul (CE) nr. 2160/2003. În cursul transportului, acestea trebuie să fie protejate împotriva căldurii mai mari de 25° C şi de expunerea la soare.

În cazul în care nu este posibil să se trimită probele în termen de 24 de ore de la prelevarea acestora, eşantioanele trebuie refrigerate.

3. ANALIZE DE LABORATOR

3.1. **Pregătirea eşantioanelor**

În laboratoare, eşantioanele se păstrează refrigerate până în momentul examinării. Examinarea trebuie să înceapă în termen de 48 de ore după primirea eşantioanelor şi în termen de patru zile de la data eşantionării.

Eşantioanele de praf vor fi analizate separat. Cu toate acestea, autoritatea competentă poate decide să grupeze eşantioanele şi perechea de huse pentru cizme în vederea analizei.

Eşantionul se învârteşte pentru saturarea completă şi se continuă cultura prin utilizarea metodei de detectare menţionate la punctul 3.2.

Cele două perechi de huse pentru cizme se despachetează cu grijă astfel încât să nu se desprindă materiile fecale aderente, se grupează şi se pun în 225 ml de apă peptonată tamponată (APT) încălzită în prealabil la temperatura mediului ambiant sau se adaugă 225 ml de diluant în mod direct celor două perechi de huse pentru cizme în recipientul lor, astfel cum a fost primit de laborator.

Husele pentru cizme sunt scufundate complet în APT pentru a adăuga suficient lichid liber în jurul eşantionului pentru migrarea salmonelei din probă şi, prin urmare, se poate adăuga mai multă APT, după caz.

În cazul în care se decide să se recurgă la standarde EN/ISO pentru pregătirea materiilor fecale în scopul detectării salmonelei, acestea înlocuiesc dispoziţiile de mai sus privind pregătirea eşantioanelor.

3.2. **Metoda de detectare**

Detectarea *Salmonella* spp se efectuează în conformitate cu norma EN ISO 6579, amendamentul 1, „Microbiologia alimentelor şi a hranei pentru animale – Metoda orizontală de detectare a *Salmonella* spp. – Amendamentul 1: Anexa D: Detectarea *Salmonella* spp. în fecale de animale şi în probele de mediu din etapa de producţie primară” al Organizaţiei Internaţionale de Standardizare.

3.3. **Serotipizarea**

Cel puţin un izolat din fiecare eşantion pozitiv prelevat de autorităţile competente trebuie serotipizat, în conformitate cu clasificarea Kaufmann-White-LeMinor actuală.

▼B

Operatorii din sectorul alimentar trebuie să se asigure că pentru toate izolatele, este exclus cel puțin faptul că acestea nu aparțin serotipurilor de *Salmonella enteritidis* și de *Salmonella typhimurium*.

3.4. **Metode alternative**

În ceea ce privește eșantioanele prelevate la inițiativa operatorului din sectorul alimentar, în locul metodelor de pregătire a eșantioanelor, de detectare și de serotipare prevăzute la punctele 3.1, 3.2 și 3.3 din prezenta anexă, se pot utiliza metodele de analiză prevăzute la articolul 11 din Regulamentul (CE) nr. 882/2004 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]), dacă acestea sunt validate conform standardului EN/ISO 16140.

3.5. **Depozitarea tulpinilor**

Autoritatea competentă se asigură că cel puțin o tulpină izolată de serotipuri de salmonelă pe adăpost și pe an, rezultată din eșantionarea în cadrul controalelor oficiale, este depozitată pentru o lizotipie sau antibiogramă ulterioară utilizând metodele stabilite de recoltare a culturilor, care trebuie să garanteze integritatea tulpinilor timp de cel puțin doi ani de la data analizei.

Autoritatea competentă poate decide că izolatele rezultate din eșantionarea realizată de operatorii din sectorul alimentar sunt, de asemenea, depozitate în vederea unei lizotipii ulterioare sau a unei antibiograme, pentru ca izolatele să poată fi analizate în conformitate cu articolul 2 din Decizia Comisiei 2007/407/CE ([2]).

4. REZULTATE ȘI RAPORTARE

4.1. **Calcularea prevalenței pentru verificarea realizării obiectivului Uniunii**

Un efectiv de pui de carne este considerat pozitiv în sensul verificării realizării obiectivului Uniunii, în cazul în care se depistează prezența *Salmonella enteritidis* și/sau *Salmonella typhimurium* (cu excepția tulpinilor vaccinale) în respectivul efectiv.

Efectivele de pui de carne pozitive se numără o singură dată pentru un lot, indiferent de numărul de eșantionări și de operațiuni de testare și se raportează doar în anul primei eșantionări pozitive.

4.2. **Raportare**

Raportarea include:

(a) numărul total de efective de pui de carne care au fost testate cel puțin o dată în timpul anului de raportare;

(b) numărul total de efective declarate pozitive cu orice serotip de *Salmonella* în statul membru;

(c) numărul de efective de pui de carne declarate pozitive cel puțin o dată pentru *Salmonella enteritidis* și *Salmonella typhimurium* inclusiv tulpinile monofazice a căror formulă antigenică este ►**C1** 1,4,[5],12:i:- ◄;

(d) numărul de efective de pui de carne declarate pozitive pentru fiecare serotip de *Salmonella* sau pentru un serotip nespecificat de *Salmonella* (izolate care nu pot fi tipizate sau care nu sunt serotipizate);

([1]) JO L 165, 30.4.2004, p. 1.
([2]) JO L 153, 14.6.2007, p. 26.

▼B

Informațiile trebuie să fie furnizate separat pentru eșantionarea efectuată în cadrul programului național de control al infecțiilor cu *Salmonella* în conformitate cu punctul 2.1. literele (a) și (b), eșantionarea efectuată de operatorii din sectorul alimentar în conformitate cu punctul 2.1. litera (a) și eșantionarea efectuată de autoritățile competente în conformitate cu punctul 2.1. (b)

Rezultatele testelor sunt considerate informații pertinente privind lanțul alimentar prevăzute în secțiunea III din anexa II la Regulamentul (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]).

Cel puțin următoarele informații trebuie să fie puse la dispoziția autorității competente pentru fiecare efectiv de pui de carne supus testării:

(a) referința exploatației, care rămâne unică în timp;

(b) referința adăpostului, care rămâne unică în timp;

(c) luna prelevării de probe.

Rezultatele și orice informație suplimentară relevantă se comunică în cadrul raportului privind tendințele și cauzele menționat la articolul 9 alineatul (1) din Directiva 2003/99/CE ([2]).

Operatorul din sectorul alimentar înștiințează autoritatea competentă cu privire la detectarea confirmată a *Salmonella enteritidis* și *Salmonella typhimurium*, fără întârziere nejustificată. Operatorul din sectorul alimentar solicită laboratorului care efectuează analizele să acționeze în consecință.

([1]) JO L 226, 25.6.2004, p. 22.
([2]) JO L 325, 12.12.2003, p. 31.