KOMISJONI MÄÄRUS (EL) nr 209/2013,

11. märts 2013,

millega muudetakse määrust (EÜ) nr 2073/2005 seoses idandite mikrobioloogiliste kriteeriumide ning kodulinnurümpadelt ja värskelt kodulinnulihalt proovide võtmise eeskirjadega

(EMPs kohaldatav tekst)

EUROOPA KOMISJON,

võttes arvesse Euroopa Liidu toimimise lepingut,

võttes arvesse Euroopa Parlamendi ja nõukogu 29. aprilli 2004. aasta määrust (EÜ) nr 852/2004 toiduainete hügieeni kohta, [1] eriti selle artikli 4 lõiget 4,

ning arvestades järgmist:

(1) Määruses (EÜ) nr 852/2004 on sätestatud toiduainete hügieeni üldeeskirjad toidukäitlejatele, milles võetakse eelkõige arvesse ohuanalüüsi ja kriitiliste kontrollpunktide (HACCP) põhimõtetele tuginevaid menetlusi. Kõnealuse määruse artiklis 4 on sätestatud, et toidukäitlejad võtavad hügieeni erimeetmeid, mis käsitlevad muu hulgas toiduainete vastavust mikrobioloogilistele kriteeriumidele ning analüüsi- ja proovivõtunõudeid.

(2) Komisjoni 15. novembri 2005. aasta määrusega (EÜ) nr 2073/2005 toiduainete mikrobioloogiliste kriteeriumide kohta [2] on kehtestatud teatavate mikroorganismide mikrobioloogilised kriteeriumid ja rakenduseeskirjad, mida toidukäitlejatel tuleb järgida määruse (EÜ) nr 852/2004 artiklis 4 nimetatud hügieeni üld- ja erinõuete rakendamisel.

(3) Määruse (EÜ) nr 2073/2005 I lisa 1. peatükis on sätestatud toiduhutuskriteeriumid, millele teatavate toiduainete liigid peavad vastama; kriteeriumid hõlmavad proovivõtukavasid, analüütilisi standardmeetodeid ning mikroorganismide või nende toksiinide ja metaboliitide piirmäärasid. Kõnealuses peatükis on loetletud idandatud seemnete toiduhutuskriteeriumid seoses salmonellaga.

(4) 2011. aasta mais liidus aset leidnud *Shiga*-toksiini tootva *E. coli* (STEC) puhangute järel tehti kindlaks, et need puhangud olid tõenäoliselt põhjustatud idandite tarbimisest.

(5) 20. oktoobril 2011 võttis Euroopa Toiduohutusamet (edaspidi „toiduohutusamet") vastu teadusliku arvamuse seemnetes ja idandatud seemnetes leiduva *Shiga*-toksiini tootva *Escherichia coli* ning teiste haigust tekitavate bakterite põhjustatava ohu kohta [3]. Oma arvamuses jõudis toiduohutusamet järeldusele, et kõige tõenäolisemalt saavad idandite haiguspuhangud alguse haigust tekitavate bakteritega saastunud kuivatatud seemnetest. Lisaks tõdeti kõnealuses arvamuses, et idanemise ajal esineva suure niiskusesisalduse ja soodsa temperatuuri tagajärjel võivad kuivatatud seemnetes esinevad bakteriaalsed haigustekitajad sel ajal paljuneda ja sellest tulenevalt ohustada rahvatervist.

(6) Oma arvamuses soovitab toiduohutusamet muu hulgas, et idandatud seemnete tootmise ahela toiduohutuse haldamise süsteemi ühe osana tuleks tugevdada mikrobioloogilisi kriteeriume. See soovitus hõlmab idandatud seemnetes esineva salmonella suhtes olemasolevaid mikrobioloogilisi kriteeriumeid ning mikrobioloogiliste kriteeriumide arvesse võtmist muude patogeenide puhul. Toiduohutusamet väidab ka, et võrreldes idandatud seemnetega osutab kättesaadav teave idandite puhul kõrgemale riskile.

(7) Oma arvamuses kaalub toiduohutusamet seemnetes haigust tekitava *E. coli* mikrobioloogiliste kriteeriumide eri võimalusi: enne tootmisprotsessi algust, idanemise ajal ja lõpptoodetes. Toiduohutusamet tõdeb sellega seoses, et saasteprobleemi tuvastamisel ja leevendamisel enne idandatud seemnete tootmisahelasse jõudmist võib olla eeliseid, kuna see väldib saastumise suurenemist idanemise ajal. Samuti tunnistab toiduohutusamet, et ainuüksi seemnetest proovide võtmine ei võimalda tuvastada saastumist, mis võib toimuda tootmisprotsessi hiliseemas etapis. Toiduohutusamet järeldab seega, et mikrobioloogilised kriteeriumid võiksid olla kasulikud idanemisprotsessi ajal ja/või lõpptoote puhul. Idandatud seemnete lõpptoote mikrobioloogilise kriteeriumi kohta märgib toiduohutusamet, et haigust tekitavate bakterite tuvastamismeetoditeks kuluv aeg ja toote lühike säilivusaeg ei pruugi võimaldada nõuetele mittevastavat toodet turult kõrvaldada. Toiduohutusamet on oma arvamuses seisukohal, et praegu ei ole võimalik hinnata, millises ulatuses kaitsevad seemnete ja idandatud seemnete konkreetsed mikrobioloogilised kriteeriumid rahvatervist. See näitab, kui oluline on kvantitatiivse riskihindamise teostamiseks andmete kogumine. Seetõttu tuleb see kriteerium läbi vaadata, võttes arvesse teaduse, tehnika ja metoodika arengut, toiduainetes uute patogeensete mikroorganismide esinemist ning ohu hindamist käsitlevat teavet.

[1] ELT L 139, 30.4.2004, lk 1.
[2] ELT L 338, 22.12.2005, lk 1.
[3] *EFSA Journal* 2011; 9(11):2424.

(8) Selleks et kaitsta rahvatervist liidus ning võttes arvesse toiduohutusameti asjakohast arvamust, võeti vastu komisjoni 11. märtsi 2013. aasta määrus (EL) nr 211/2013, milles käsitletakse idandite ja idandite kasvatamiseks ette nähtud seemnete liitu importimiseks kehtestatud sertifitseerimisnõudeid, [1] ning komisjoni 11. märtsi 2013. aasta rakendusmäärus (EL) nr 208/2013 idandite ja idandite tootmiseks ettenähtud seemnete jälgitavuse nõuete kohta [2].

(9) Lisaks neis õigusaktides sätestatud meetmetele ja võttes arvesse võimalikku suurt terviseohtu, mida kujutavad endast patogeenid idandites, tuleks toiduohutusameti soovituste põhjal sätestada täiendavad mikrobioloogilised kriteeriumid, eelkõige STEC-serogruppide kohta, mida peetakse kõige suuremaks rahvatervise probleemiks.

(10) Mikrobioloogilised kriteeriumid on üks mitmest kontrollivõimalusest toiduohutuses ja toidukäitlejad peaksid neid kasutama tõhusa toiduohutuse haldamise süsteemi rakendamise kontrollimiseks. Tulenevalt mõne patogeeni vähesest levimusest ja ebaühtlasest jaotumisest seemnetes ja idandatud seemnetes ning proovivõtukavade statistilistest piirangutest ja teabe puudumisest heade põllumajandustavade kohaldamise kohta seemnete tootmises on siiski vaja võtta proove kõikidest seemnete partiidest, et tuvastada patogeenide olemasolu juhul, kui toidukäitlejad ei ole seadnud sisse riskijuhtimissüsteeme, sealhulgas mikrobioloogilise ohu vähendamise meetmeid. Juhul kui toiduohutuse haldamise süsteemid on sisse seatud ja ajaloolised andmed kinnitavad nende tõhusust, siis võidakse kaaluda proovide võtmise sageduse vähendamist. Proovide võtmise sagedus ei tohiks siiski olla kunagi väiksem kui üks kord kuus.

(11) Idandite mikrobioloogiliste kriteeriumide sätestamisel tuleks ette näha proovide võtmise etappide ja võetavate proovide tüüpide paindlikkus, et võtta arvesse tootmissüsteemide mitmekesisust, säilitades aga samal ajal samaväärsed toiduohutuse standardid. Eelkõige on asjakohane pakkuda idanditest proovide võtmise alternatiivseid võimalusi, juhul kui proovide võtmine on tehniliselt keeruline. Alternatiivse strateegiana on välja pakutud kasutatud niisutusveest proovide võtmine patogeensete bakterite tuvastamiseks, kuna see näib olevat idandites leiduvate mikroorganismide tüüpide hea näitaja. Selle strateegia tundlikkuses ei saa esialgu kindel olla ja seega on vajalik, et toidukäitlejad, kes kasutavad seda alternatiivset võimalust, koostaksid proovivõtukava, mis käsitleks muu hulgas proovivõtumenetlusi ja kasutatud niisutusvee proovivõtukohti.

(12) Teatavad STEC-serogrupid (O157, O26, O103, O111, O145 ja O104:H4) on tunnistatud peamisteks hemolüütilis-ureemilise sündroomi juhtumite tekitajateks ELis. Lisaks põhjustas serotüüp O104:H4 2011. aasta mais haiguspuhangu liidus. Seetõttu tuleks kaaluda nende kuue serogrupi kohta mikrobioloogiliste kriteeriumide kehtestamist. Ei saa välistada, et ka muud STEC-serogrupid võivad olla inimestele patogeensed. Sellised STEC-serogrupid võivad põhjustada haiguse leebemaid vorme, nagu kõhulahtisus ja/või verine kõhulahtisus, aga ka hemolüütilist-ureemilist sündroomi ja seetõttu kujutada ohtu tarbija tervisele.

(13) Idandeid tuleks käsitleda valmistoiduna, kuna neid võib tarbida ilma keetmata või muul moel töötlemata, mis kõrvaldaks tõhusalt patogeensed mikroorganismid või vähendaks neid vastuvõetava tasemeni. Idandeid tootvad toidukäitlejad peaksid seetõttu täitma toiduohutuskriteeriume, mis on sätestatud liidu õigusaktides valmistoidu kohta, ning lisama oma proovivõtukavadesse proovide võtmise töötlemispiirkondades ja -seadmetelt.

(14) Euroopa Parlamendi ja nõukogu 17. novembri 2003. aasta määruse (EÜ) nr 2160/2003 (salmonella ja teiste konkreetsete toidupõhiste zoonootilise toimega mõjurite kontrolli kohta) [3] eesmärk on tagada õigete ja tõhusate meetmete võtmine salmonella ja muude zoonoositekitajate avastamiseks ja kontrolliks tootmise, töötlemise ja turustamise kõikides asjaomastes etappides, et vähendada nende levimust ja nendest tulenevat ohtu rahvatervisele.

(15) Määruses (EÜ) nr 2160/2003, mida on muudetud komisjoni määrusega (EL) nr 1086/2011, [4] on sätestatud salmonellat käsitleva toiduohutuskriteeriumi üksikasjalikud eeskirjad värske linnuliha puhul. Määruse (EÜ) nr 2160/2003 muutmise tulemusena muudeti määrusega (EL) nr 1086/2011 ka määrust (EÜ) nr 2073/2005. Selle muudatusega tekitati aga määruses (EÜ) nr 2073/2005 teatavad terminiloogilised ebamäärasused. Neid ebamäärasusi tuleks liidu õigusaktide selguse ja ühtsuse huvides selgitada.

(16) Seetõttu tuleks määrust (EÜ) nr 2073/2005 vastavalt muuta.

(17) Käesoleva määrusega ettenähtud meetmed on kooskõlas toiduahela ja loomatervishoiu alalise komitee arvamusega ning Euroopa Parlament ega nõukogu ei ole vastuväiteid esitanud,

[1] Vt käesoleva *Euroopa Liidu Teataja* lk 26.
[2] Vt käesoleva *Euroopa Liidu Teataja* lk 16.
[3] ELT L 325, 12.12.2003, lk 1.
[4] ELT L 281, 28.10.2011, lk 7.

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA MÄÄRUSE:

Artikkel 1

Määrust (EÜ) nr 2073/2005 muudetakse järgmiselt:

1) artiklile 2 lisatakse punkt m:

„m) kohaldatakse komisjoni 11. märtsi 2013. aasta rakendusmääruse (EL) nr 208/2013 (idandite ja idandite tootmiseks ettenähtud seemnete jälgitavuse nõuete kohta) (*) artikli 2 punktis a sätestatud mõistet „idandid;

(*) Vt käesoleva *Euroopa Liidu Teataja* lk 16.";

2) I lisa muudetakse vastavalt käesoleva määruse lisale.

Artikkel 2

Käesolev määrus jõustub kahekümnendal päeval pärast selle avaldamist *Euroopa Liidu Teatajas.*

Seda kohaldatakse alates 1. juulist 2013.

Käesolev määrus on tervikuna siduv ja vahetult kohaldatav kõikides liikmesriikides.

Brüssel, 11. märts 2013

Komisjoni nimel
president
José Manuel BARROSO

LISA

Määruse (EÜ) nr 2073/2005 I lisa muudetakse järgmiselt.

1) 1. peatükki muudetakse järgmiselt:

a) joonealune märkus 12 jäetakse välja;

b) real 1.18 asendatakse viide joonealusele märkusele 12 viitega joonealusele märkusele 23;

c) lisatakse rida 1.29 ja vastavad joonealused märkused 22 ja 23:

„1.29. Idandid ([23])	*Shiga*-toksiini tootev *E. coli* (STEC) O157, O26, O111, O103, O145 ja O104:H4	5	0	Puudub 25 grammis	CEN/ISO TS 13136 ([22])	Kõlblikkusajal turule viidud tooted

([22]) Võttes arvesse Euroopa Liidu referentlaboratooriumi tehtud viimast kohandamist *Escherichia coli*, sealhulgas verotoksiini tootva *E. coli* (VTEC) puhul, et tuvastada STEC O104:H4.
([23]) Välja arvatud idandid, mida on töödeldud viisil, mis võimaldab tõhusalt kõrvaldada *Salmonella* spp. ja STECi."

2) 3. peatükki muudetakse järgmiselt:

a) jaos 3.2 muudetakse osa „Kodulinnurümpadelt ja värskelt kodulinnulihalt proovide võtmise eeskirjad" järgmiselt:

i) esimene lõik asendatakse järgmisega:

„Tapamajad võtavad *Salmonella* analüüsi jaoks proove tervetelt kaelanahaga kodulinnurümpadelt. Muud lihalõikus- ja töötlemisettevõtted kui need, mis paiknevad tapamaja kõrval ning lõikavad ja töötlevad üksnes sellest tapamajast saadud liha, võtavad samuti proove *Salmonella* analüüsideks. Seda tehes eelistavad nad terveid kaelanahaga kodulinnurümpasid, kui need on kättesaadavad, kuid tuleb tagada, et vastavalt riskipõhisele valikule võetakse proove ka tükeldatud linnulihast, millel on nahka, ja/või tükeldatud linnulihast, millel ei ole või millel on vähesel määral nahka.";

ii) neljas lõik asendatakse järgmisega:

„*Salmonella* analüüside tegemiseks muu värske kodulinnuliha osas kui kodulinnurümbad, tuleb võtta samast partiist viis vähemalt 25 grammist proovi. Proov, mis on võetud sellisest tükeldatud linnulihast, millel on nahka, peab sisaldama nahka ja juhul, kui naha kogus ei ole prooviühiku moodustamiseks piisav, tuleb liha välispinnalt võtta lisaks õhuke viil liha. Sellisest tükeldatud linnulihast, millel ei ole nahka või on seda vähesel määral, võetud proov peab sisaldama liha välispinnalt võetud õhukest lihaviilu või -viile, mis lisatakse olemasolevale nahale, et saaks prooviühikuks piisava koguse. Lihaviilud tuleb võtta nii, et need sisaldaks võimalikult palju liha välispinda.";

b) lisatakse järgmine jagu 3.3:

„3.3. *Idanditest proovide võtmise eeskirjad*

Käesolevas jaos kasutatakse rakendusmääruse (EL) nr 208/2013 artikli 2 punktis b sätestatud mõistet „partii".

A. Proovide võtmise ja kontrollimise üldeeskirjad

1. Seemnepartii eelkontrollimine

Idandeid tootvad toidukäitlejad teostavad eelkontrolli kõigi seemnepartiide representatiivsetest valimitest. Representatiivne valim hõlmab vähemalt 0,5 % seemnepartii kaalust 50-grammistes osaproovides või valitakse statistiliselt samaväärse struktureeritud proovivõtustrateegia põhjal, mida on kontrollinud pädev asutus.

Eelkontrollimiseks peab toidukäitleja idandama representatiivse valimi seemned samadel tingimustel, millel idandatakse ülejäänud seemnepartii.

2. Idanditest ja kasutatud niisutusveest proovide võtmine ning nende kontrollimine

Idandeid tootvad toidukäitlejad võtavad proove mikrobioloogiliseks testimiseks etapis, kus STEC*i* ja *Salmonella spp* tuvastamise tõenäosus on kõige suurem, igal juhul mitte enne, kui idandamise algusest on möödunud 48 tundi.

Idandite proove analüüsitakse vastavalt 1. peatüki ridades 1.18 ja 1.29 esitatud nõuetele.

Kui idandeid tootval toidukäitlejal on proovivõtukava, milles käsitletakse muu hulgas proovivõtumenetlusi ja kasutatud niisutusvee proovivõtukohti, võivad nad siiski asendada 1. peatüki ridades 1.18 ja 1.29 sätestatud proovivõtukava kohased proovivõtunõuded sellega, et analüüsivad viit proovi, millest igaüks sisaldab 200 ml idandite niisutamiseks kasutatud vett.

Sellisel juhul kohaldatakse idandite niisutamiseks kasutatud vee analüüsimisel 1. peatüki ridades 1.18 ja 1.29 sätestatud nõudeid ning piirmäär on „puudub 200 ml-s".

Seemnepartii esmakordsel kontrollimisel võib toidukäitleja idandid turule viia üksnes juhul, kui mikrobioloogiliste analüüside tulemused vastavad 1. peatüki ridades 1.18 ja 1.29 sätestatud nõuetele või puudumise piirmäärale 200 ml proovis, juhul kui nad analüüsivad kasutatud niisutusvett.

3. Proovivõtusagedus

Idandeid tootvad toidukäitlejad võtavad proove mikrobioloogiliseks analüüsimiseks vähemalt üks kord kuus etapil, mil *Shiga*-toksiini tootva *E. coli* (STEC) ja *Salmonella* spp tuvastamise tõenäosus on kõige suurem, igal juhul mitte enne, kui idandamise algusest on möödunud 48 tundi.

B. Käesoleva jao punktis A.1 sätestatud kõigi seemnepartiide eelkontrollimise erand

Juhul kui see on õigustatud järgnevate tingimuste põhjal ning kui pädev asutus on selle heaks kiitnud, võidakse idandeid tootvad toidukäitlejad vabastada käesoleva jao punktis A.1 sätestatud proovivõtmisest järgmistel juhtudel:

a) pädev asutus on veendunud, et toidukäitleja rakendab selles asutuses mikrobioloogilist ohtu vähendavat toiduohutuse haldamise süsteemi, mis võib hõlmata tootmisprotsessi meetmeid;

b) ajaloolised andmed kinnitavad, et vähemalt viimase kuue järjestikuse kuu jooksul enne loa andmist vastasid selles asutuses toodetud eri liiki idandite kõik partiid 1. peatüki ridades 1.18 ja 1.29 sätestatud toiduohutuse kriteeriumidele."