



Consejo de la  
Unión Europea

Bruselas, 11 de mayo de 2017  
(OR. en)

8950/17

**AGRILEG 92**  
**DENLEG 41**  
**VETER 36**

#### NOTA DE TRANSMISIÓN

---

De:	Comisión Europea
Fecha de recepción:	4 de mayo de 2017
A:	Secretaría General del Consejo
N.º doc. Ción.:	D043211/04
Asunto:	REGLAMENTO (UE) .../... DE LA COMISIÓN de XXX que modifica el Reglamento (CE) n.º 2073/2005 por lo que se refiere a Campylobacter en canales de pollos de engorde

---

Adjunto se remite a las Delegaciones el documento – D043211/04.

Adj.: D043211/04



Bruselas, **XXX**  
SANTE/12077/2015 Rev. 1  
(POOL/G4/2015/12077/12077R1-  
EN.doc) D043211/04  
[...](2017) **XXX** draft

**REGLAMENTO (UE) .../... DE LA COMISIÓN**

**de **XXX****

**que modifica el Reglamento (CE) n.º 2073/2005 por lo que se refiere a *Campylobacter* en canales de pollos de engorde**

(Texto pertinente a efectos del EEE)

# REGLAMENTO (UE) .../... DE LA COMISIÓN

de **XXX**

**que modifica el Reglamento (CE) n.º 2073/2005 por lo que se refiere a *Campylobacter* en canales de pollos de engorde**

(Texto pertinente a efectos del EEE)

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (CE) n.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios<sup>1</sup>, y en particular su artículo 4, apartado 4,

Considerando lo siguiente:

- (1) El Reglamento (CE) n.º 2073/2005 de la Comisión<sup>2</sup> establece los criterios microbiológicos para determinados microorganismos y las normas de aplicación que deben cumplir los explotadores de empresas alimentarias con respecto a las medidas de higiene generales y específicas contempladas en el artículo 4 del Reglamento (CE) n.º 852/2004.
- (2) En particular, el Reglamento (CE) n.º 2073/2005 establece criterios de higiene de los procesos que fijan valores indicativos de contaminación por encima de los cuales se requieren medidas correctoras para mantener la higiene de los procesos conforme a la legislación alimentaria.
- (3) El informe de síntesis de la Unión Europea sobre las tendencias y las fuentes de las zoonosis, los agentes zoonóticos y los brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos en 2015<sup>3</sup>, publicado por la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) y el Centro Europeo para la Prevención y el Control de las Enfermedades (ECDC), indica que la campilobacteriosis humana es la enfermedad humana transmitida por los alimentos más notificada en la Unión, con alrededor de 230 000 casos comunicados cada año.
- (4) En 2010, la EFSA publicó el análisis del estudio de referencia relativo a la prevalencia de *Campylobacter* en lotes y canales de pollos de engorde<sup>4</sup>. El estudio de referencia se llevó a cabo en 2008 en mataderos con el fin de obtener datos comparables sobre la prevalencia y el nivel de contaminación de los pollos de engorde en la Unión. La

<sup>1</sup> DO L 139 de 30.4.2004, p. 1.

<sup>2</sup> DO L 338 de 22.12.2005, p. 1.

<sup>3</sup> *EFSA Journal* (2016); 14(12):(4634).

<sup>4</sup> *EFSA Journal* (2010); 8(03):1503.

EFSA llegó a la conclusión de que las canales de pollos de engorde estaban contaminadas en una media del 75,8 %, con variaciones significativas entre los Estados miembros y entre los mataderos.

- (5) Con arreglo al dictamen científico de la EFSA sobre el riesgo de campilobacteriosis humana relacionada con la carne de pollo de engorde<sup>5</sup>, publicado en 2010, es probable que la manipulación, la preparación y el consumo de carne de pollo de engorde representen entre un 20 % y un 30 % de los casos de campilobacteriosis humana, mientras que entre el 50 % y el 80 % se atribuye al reservorio de pollos en su conjunto.
- (6) El dictamen científico de la EFSA sobre las posibilidades de control de *Campylobacter* a lo largo de la cadena de producción de carne de aves de corral, publicado en 2011<sup>6</sup>, sugiere una serie de opciones de control, tanto a nivel de la explotación como del matadero, y estima su repercusión en la reducción del número de casos humanos, incluida la introducción de los criterios de higiene del proceso para *Campylobacter*. La EFSA considera que podría alcanzarse una reducción de más del 50 % de los riesgos para la salud pública derivados del consumo de carne de pollo de engorde si las canales cumplieran un límite de 1 000 ufc/g, y subraya que existen diferentes niveles de contaminación significativos entre las muestras de piel del cuello y la pechuga.
- (7) En 2012, la EFSA también publicó un dictamen científico sobre los peligros para la salud pública que deben tenerse en cuenta en la inspección de la carne de aves de corral, en el que identifica *Campylobacter* como de alta importancia para la salud pública<sup>7</sup> y recomienda la adaptación de los actuales métodos de inspección de las canales de ave de corral con relación a *Campylobacter*. En particular, la EFSA recomienda introducir un criterio de higiene del proceso para *Campylobacter* en las canales de pollos de engorde.
- (8) Sobre la base de los dictámenes de la EFSA de 2010 y 2011, la Comisión encargó un análisis de los costes y beneficios derivados de la adopción de determinadas medidas de control para la reducción de *Campylobacter* en pollos de engorde en las distintas fases de la cadena alimentaria<sup>8</sup>. La principal conclusión de este análisis de rentabilidad es que el establecimiento de un criterio de higiene del proceso para *Campylobacter* en canales de pollos de engorde proporcionaría uno de los mejores equilibrios entre la reducción de la campilobacteriosis humana atribuida al consumo de carne de aves de corral y las consecuencias económicas de la aplicación de dicho criterio.
- (9) El criterio de higiene del proceso para *Campylobacter* en canales de pollo tiene por objeto controlar la contaminación de las canales durante el proceso de sacrificio. Además, con el fin de garantizar un enfoque que tenga en cuenta toda la cadena alimentaria, tal como recomienda el dictamen de la EFSA sobre las opciones de control de *Campylobacter*, deben adoptarse también medidas de control a nivel de las explotaciones.

---

<sup>5</sup> EFSA Journal (2010); 8(1): 1437.

<sup>6</sup> EFSA Journal 2011; 9(4) 2105.

<sup>7</sup> EFSA Journal (2012); 10(6):(2741).

<sup>8</sup> [https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/biosafety\\_food-borne-disease\\_campy\\_cost-bene-analy.pdf](https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/biosafety_food-borne-disease_campy_cost-bene-analy.pdf)

- (10) El control de *Campylobacter* sigue resultando difícil, ya que la transmisión vertical no parece ser un factor de riesgo importante y todo depende de la eficacia de las medidas de bioseguridad para excluir *Campylobacter* de los pollos de engorde. Por lo tanto, debe considerarse un enfoque escalonado que haga más estrictos los criterios de higiene del proceso de manera gradual en el tiempo. No obstante, a fin de mantener el mismo nivel de protección en los Estados miembros en los que dicho nivel de protección ya se ha alcanzado, el artículo 5, apartado 5, del Reglamento (CE) n.º 2073/2005 prevé la flexibilidad suficiente para aplicar un criterio de higiene del proceso más estricto, ya que este criterio alternativo prevé al menos garantías equivalentes al criterio de referencia establecido en el Reglamento (CE) n.º 2073/2005.
- (11) A fin de reducir la carga administrativa para los explotadores de empresas alimentarias, el plan de muestreo para el criterio relativo a *Campylobacter* deberá seguir el mismo planteamiento que el criterio de higiene del proceso para la salmonela en las canales de aves de corral. Las mismas muestras de piel del cuello utilizadas para comprobar la conformidad con el criterio de higiene del proceso para la salmonela en las canales de aves de corral puede utilizarse, por tanto, para el análisis de *Campylobacter*.
- (12) La norma internacional EN/ISO 10272-2 establece el método horizontal para el recuento de *Campylobacter* en los alimentos y los piensos. Debe, por tanto, establecerse como método de referencia para verificar el cumplimiento del criterio para *Campylobacter* en las canales de ave de corral.
- (13) Conviene aplazar la fecha de aplicación del presente Reglamento a fin de dar tiempo suficiente a los explotadores de empresas alimentarias para que adapten sus prácticas actuales a los nuevos requisitos y que los laboratorios que realizan análisis de *Campylobacter* puedan aplicar los nuevos métodos de ensayo establecidos en el presente Reglamento.
- (14) Procede, por tanto, modificar el Reglamento (CE) n.º 2073/2005 en consecuencia.
- (15) Las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité Permanente de Vegetales, Animales, Alimentos y Piensos.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

#### *Artículo 1*

El anexo I del Reglamento (CE) n.º 2073/2005 queda modificado de conformidad con lo dispuesto en el anexo del presente Reglamento.

#### *Artículo 2*

El presente Reglamento entrará en vigor a los veinte días de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

Será aplicable a partir del 1 de enero de 2018.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el

*Por la Comisión*  
*El Presidente*  
Jean-Claude JUNCKER