

REGLAMENTO (UE) N° 1086/2011 DE LA COMISIÓN

de 27 de octubre de 2011

por el que se modifican el anexo II del Reglamento (CE) n° 2160/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo y el anexo I del Reglamento (CE) n° 2073/2005 de la Comisión en lo que concierne a la salmonela en la carne fresca de aves de corral

(Texto pertinente a efectos del EEE)

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (CE) n° 2160/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de noviembre de 2003, sobre el control de la salmonela y otros agentes zoonóticos específicos transmitidos por los alimentos ⁽¹⁾, y, en particular, su artículo 5, apartado 6,

Visto el Reglamento (CE) n° 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios ⁽²⁾, y, en particular, su artículo 4, apartado 4,

Considerando lo siguiente:

- (1) El Reglamento (CE) n° 2160/2003 tiene como finalidad garantizar la adopción de medidas adecuadas y eficaces para detectar y controlar la salmonela y otros agentes zoonóticos en todas las fases pertinentes de producción, transformación y distribución y disminuir su prevalencia y el riesgo que suponen para la salud pública. Dicho Reglamento contempla, entre otras cosas, el establecimiento de objetivos para la reducción de la prevalencia de determinadas zoonosis en las poblaciones animales y la adopción de normas relativas a la comercialización dentro de la Unión y la importación desde terceros países de determinados animales y sus productos.
- (2) El Reglamento (CE) n° 646/2007 de la Comisión, de 12 de junio de 2007, por el que se aplica el Reglamento (CE) n° 2160/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo en cuanto al objetivo comunitario de reducción de la prevalencia de la *Salmonella enteritidis* y la *Salmonella typhimurium* en los pollos de engorde y se deroga el Reglamento (CE) n° 1091/2005 ⁽³⁾, establece un objetivo de la Unión para la reducción de estos dos serotipos de salmonela en los pollos de engorde. Dicho Reglamento tiene como finalidad reducir al 1 %, o menos la proporción de manadas de pollos de engorde que den positivo por *Salmonella enteritidis* y *Salmonella typhimurium* de aquí al 31 de diciembre de 2011.
- (3) El Reglamento (CE) n° 584/2008 de la Comisión, de 20 de junio de 2008, por el que se aplica el Reglamento

(CE) n° 2160/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta al objetivo comunitario de reducción de la prevalencia de la *Salmonella enteritidis* y la *Salmonella typhimurium* en los pavos ⁽⁴⁾, establece un objetivo de la Unión para la reducción de estos dos serotipos de salmonela en las manadas de pavos. Dicho Reglamento tiene como finalidad reducir al 1 %, o menos, la proporción de manadas de pavos de engorde que den positivo por *Salmonella enteritidis* y *Salmonella typhimurium* de aquí al 31 de diciembre de 2012.

- (4) El anexo II del Reglamento (CE) n° 2160/2003 establece las medidas específicas que deben adoptarse para controlar las zoonosis y los agentes zoonóticos indicados en su anexo I. Más concretamente, en el punto 1 de la parte E del anexo II del Reglamento (CE) n° 2160/2003 se establece que, a partir del 12 de diciembre de 2010, la carne fresca de las aves de corral indicadas en el anexo I solo se podrá poner en el mercado para consumo humano si cumple el criterio «*Salmonella*: ausencia en 25 gramos». Dicho Reglamento contempla también el establecimiento de normas detalladas para el mencionado criterio, en las que se especifiquen, en particular, planes de muestreo y métodos analíticos.
- (5) Por lo que respecta a la carne fresca de aves de corral, deben adoptarse disposiciones para asegurarse de que las normas detalladas relativas al criterio de la salmonela en la carne de aves de corral ofrezcan una garantía razonable de que dicha carne está libre de salmonela y de que una aplicación armonizada permite una competencia leal y unas condiciones de comercialización similares.
- (6) El Reglamento (CE) n° 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios ⁽⁵⁾, establece los criterios microbiológicos para determinados microorganismos y las normas de aplicación que deben cumplir los explotadores de empresas alimentarias al aplicar las medidas de higiene generales y específicas contempladas en el artículo 4 del Reglamento (CE) n° 852/2004.
- (7) En aras de la coherencia de la legislación de la Unión, procede modificar los requisitos específicos relativos a la carne fresca de aves de corral establecidos en la parte E del anexo II del Reglamento (CE) n° 2160/2003 e introducir normas detalladas sobre el criterio relativo a la salmonela en el anexo I del Reglamento (CE) n° 2073/2005.

⁽¹⁾ DO L 325 de 12.12.2003, p. 1.⁽²⁾ DO L 139 de 30.4.2004, p. 1.⁽³⁾ DO L 151 de 13.6.2007, p. 21.⁽⁴⁾ DO L 162 de 21.6.2008, p. 3.⁽⁵⁾ DO L 338 de 22.12.2005, p. 1.

- (8) De acuerdo con la Decisión 2005/636/CE de la Comisión, de 1 de septiembre de 2005, relativa a una ayuda financiera de la Comunidad para un estudio de referencia sobre la prevalencia de *Salmonella* spp. en manadas de pollos broilers de la especie *Gallus gallus* que se llevará a cabo en los Estados miembros ⁽¹⁾, la Decisión 2006/662/CE de la Comisión, de 29 de septiembre de 2006, relativa a una ayuda financiera de la Comunidad para un estudio de referencia sobre la prevalencia de *Salmonella* en pavos que se llevará a cabo en los Estados miembros ⁽²⁾, y la Decisión 2007/516/CE de la Comisión, de 19 de julio de 2007, relativa a la ayuda financiera de la Comunidad a un estudio que ha de realizarse en los Estados miembros sobre la prevalencia y la resistencia a los antibióticos del género *Campylobacter* en manadas de pollos de engorde y sobre la prevalencia del género *Campylobacter* y el género *Salmonella* en las canales de pollos de engorde ⁽³⁾, se recogió información sobre la prevalencia de salmonela en las manadas de pollos de engorde, las manadas de pavos y las canales de pollos de engorde, respectivamente. Los resultados de estos estudios, así como los resultados preliminares del primer año de los programas nacionales de control de la salmonela en los pollos de engorde (2009), de acuerdo con el artículo 5 del Reglamento (CE) n° 2160/2003, muestran que la prevalencia de la salmonela en las manadas de pollos de engorde y de pavos sigue siendo elevada ⁽⁴⁾. Además, los programas nacionales de control de la salmonela en los pavos, de acuerdo con el Reglamento (CE) n° 2160/2003, solo son obligatorios desde el año 2010. Ha quedado demostrado que la aplicación del criterio a todos los serotipos de salmonela antes de una notable reducción de la prevalencia de salmonela en las manadas de pollos de engorde y de pavos puede tener un impacto económico desproporcionado en el sector. Procede, por tanto, modificar el capítulo 1 del anexo I del Reglamento (CE) n° 2073/2005 en consecuencia.
- (9) Según el informe titulado *Community Summary Report on trends and sources of zoonoses, and zoonotic agents and food-borne outbreaks in the European Union in 2008* (informe recapitulativo comunitario sobre tendencias y fuentes de zoonosis, agentes zoonóticos y brotes de origen alimentario en la Unión Europea en 2008) ⁽⁵⁾ de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria, aproximadamente el 80 % de los casos de salmonelosis humana son causados por la *Salmonella enteritidis* y la *Salmonella typhimurium*, situación que se mantiene similar a la de años anteriores. La carne de aves de corral sigue siendo una importante fuente de salmonelosis humana.
- (10) El establecimiento de un criterio para la *Salmonella enteritidis* y la *Salmonella typhimurium* permitiría alcanzar un equilibrio ideal entre la reducción de la salmonelosis humana atribuida al consumo de carne de aves de corral y las consecuencias económicas de la aplicación de dicho criterio. Al mismo tiempo, animaría a los explotadores de empresas alimentarias a adoptar medidas en las fases iniciales de la producción de carne de aves de corral que podrían contribuir a reducir todos los serotipos de salmonela relevantes para la salud pública. Centrarse en esos dos serotipos sería también coherente con los objetivos de la Unión establecidos para la producción primaria de carne de aves de corral.
- (11) Los planes de muestreo relativos a otros criterios de seguridad alimentaria relacionados con la salmonela se han establecido en el Reglamento (CE) n° 2073/2005. Se ha demostrado que dichos planes resultan prácticos para los explotadores de empresas alimentarias y, en consecuencia, son también adecuados para el muestreo de carne fresca de aves de corral.
- (12) La norma internacional EN/ISO 6579 establece el método horizontal para la detección de la *Salmonella* spp. en los alimentos y los piensos. Asimismo, el anexo I del Reglamento (CE) n° 2073/2005 establece que dicha norma constituya el método de referencia respecto a todos los criterios relacionados con la salmonela. Procede, por tanto, fijarla también como método de referencia respecto al criterio aplicable a la carne fresca de aves de corral, sin perjuicio de las disposiciones sobre el uso de los métodos alternativos establecidos en dicho Reglamento. El Laboratorio de Referencia de la Unión Europea para la salmonela recomienda el uso del esquema de White-Kaufmann-Le Minor como método de referencia para el serotipado.
- (13) Las cepas monofásicas de *Salmonella typhimurium* se han convertido rápidamente en uno de los serotipos de salmonela más comunes en varias especies de animales y en cepas clínicas aisladas de humanos. Según el dictamen *Scientific Opinion on monitoring and assessment of the public health risk of «Salmonella Typhimurium-like» strains* (Dictamen científico sobre el control y la evaluación del riesgo sanitario de las cepas del tipo *Salmonella typhimurium*) ⁽⁶⁾, las cepas monofásicas de *Salmonella typhimurium* con la fórmula antigénica 1,4,[5],12:i:- se consideran variantes de la *Salmonella typhimurium*, y los datos disponibles actualmente muestran que estas cepas parecen entrañar un riesgo para la salud pública comparable al de otras cepas de *Salmonella typhimurium*. Procede, por tanto, aclarar que las disposiciones relativas a la *Salmonella typhimurium* son aplicables también a estas cepas monofásicas.
- (14) El Reglamento (CE) n° 2073/2005 establece un criterio de higiene del proceso en relación con la salmonela en las canales de pollos de engorde y de pavos después de la refrigeración en los mataderos. El criterio de higiene del proceso tiene por objeto el control de la contaminación fecal de las canales de aves de corral si proceden de manadas contaminadas o causada por la contaminación cruzada en el matadero. De acuerdo con el artículo 10 del Reglamento (CE) n° 2073/2005, los criterios y las condiciones sobre la presencia de salmonela en las canales de aves de corral deben revisarse en función de los cambios observados en la prevalencia de salmonela. Dado que los objetivos de la Unión establecidos para las manadas de pollos de engorde en el Reglamento (CE) n° 646/2007 y para los pavos en el Reglamento (CE) n° 584/2008 deben alcanzarse para finales de 2011 y 2012, respectivamente, ha de reducirse el número de unidades de muestra aceptadas por encima del límite establecido. Procede, por tanto, modificar el capítulo 2 del anexo I del Reglamento (CE) n° 2073/2005 en consecuencia.
- (15) Procede, asimismo, modificar los Reglamentos (CE) n° 2160/2003 y (CE) n° 2073/2005 en consecuencia.

⁽¹⁾ DO L 228 de 3.9.2005, p. 14.

⁽²⁾ DO L 272 de 3.10.2006, p. 22.

⁽³⁾ DO L 190 de 21.7.2007, p. 25.

⁽⁴⁾ www.efsa.europa.eu.

⁽⁵⁾ EFSA Journal (2010); 8(1): 1496.

⁽⁶⁾ EFSA Journal (2010); 8(10): 1826.

- (16) Las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité permanente de la cadena alimentaria y de sanidad animal y ni el Parlamento Europeo ni el Consejo se han opuesto a ellas.

blecidos en la entrada 1.28 del capítulo 1 del anexo I del Reglamento (CE) n° 2073/2005 de la Comisión (*).

(*) DO L 338 de 22.12.2005, p. 1.».

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

En el anexo II del Reglamento (CE) n° 2160/2003, el punto 1 de la parte E se sustituye por el texto siguiente:

- «1. A partir del 1 de diciembre de 2011, la carne fresca de aves de corral de las poblaciones de animales indicadas en el anexo I cumplirán los criterios microbiológicos esta-

Artículo 2

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

Artículo 3

El presente Reglamento entrará en vigor el vigésimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

Será aplicable a partir del 1 de diciembre de 2011.

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

Hecho en Bruselas, el 27 de octubre de 2011.

Por la Comisión
El Presidente
José Manuel BARROSO

ANEXO

El anexo I del Reglamento (CE) nº 2073/2005 queda modificado como sigue:

1) En el capítulo 1, se añade la entrada 1.28 siguiente y las notas a pie de página 20 y 21 correspondientes:

«1.28 Carne fresca de aves de corral ⁽²⁰⁾ »	<i>Salmonella typhimurium</i> ⁽²¹⁾ <i>Salmonella enteritidis</i>	5	0	Ausencia en 25 g	EN/ISO 6579 (para la detección) y esquema White-Kaufman-Le Minor (para el serotipado)	Productos comercializados durante su período de conservación
--	--	---	---	------------------	---	--

⁽²⁰⁾ Este criterio se aplicará a la carne fresca de manadas de aves reproductoras de *Gallus gallus*, gallinas ponedoras, pollos de engorde y manadas de pavos de reproducción y de engorde.

⁽²¹⁾ Por lo que respecta a la *Salmonella typhimurium*, solo se incluye la 1,4,[5],12:-:-.

2) En el capítulo 2, la entrada 2.1.5 se sustituye por el texto siguiente y se añade la correspondiente nota a pie de página 10:

«2.1.5 Canales de pollos de engorde y pavos»	<i>Salmonella</i> spp. ⁽¹⁰⁾	50 ⁽⁵⁾	7 ⁽⁶⁾ A partir del 1.1.2012, c = 5 para los pollos de engorde A partir del 1.1.2013, c = 5 para los pavos	Ausencia en 25 g de una muestra mezclada de piel del cuello	EN/ISO 6579 (para la detección)	Canales tras la refrigeración	Mejora de la higiene del sacrificio y revisión de los controles del proceso, del origen de los animales y de las medidas de bioseguridad en las explotaciones de origen
--	--	-------------------	--	---	---------------------------------	-------------------------------	---

⁽¹⁰⁾ Si se detecta *Salmonella* spp., se hará un serotipado de las cepas aisladas para la *Salmonella typhimurium* y la *Salmonella enteritidis* con el fin de verificar el cumplimiento del criterio microbiológico establecido en la entrada 1.28 del capítulo 1.»

3) En el capítulo 3, el punto 3.2 se sustituye por el texto siguiente:

«3.2. Muestreo bacteriológico en los mataderos y en los locales que producen carne picada, preparados de carne, carne separada mecánicamente y carne fresca

Normas de muestreo para las canales de bovinos, porcinos, ovinos, caprinos y equinos

Los métodos de muestreo destructivos y no destructivos, la selección de las localizaciones de muestreo y las normas para el almacenamiento y el transporte de las muestras se establecen en la norma ISO 17604.

En cada sesión de muestreo se tomarán muestras aleatorias de cinco canales. Las localizaciones del muestreo deberán seleccionarse teniendo en cuenta la tecnología de sacrificio utilizada en cada matadero.

Si se hace un muestreo para los análisis de enterobacteriáceas y el recuento de colonias aerobias, se tomarán muestras de cuatro localizaciones de cada canal. Mediante el método destructivo se obtendrán cuatro muestras de tejido que representen un total de 20 cm². Si para ese fin se utiliza el método no destructivo, la zona de muestreo abarcará un mínimo de 100 cm² (50 cm² en el caso de las canales de pequeños rumiantes) por cada localización de muestreo.

Cuando se tomen muestras para analizar la presencia de salmonela, se utilizará un método de muestreo de esponja abrasiva. Se seleccionarán las zonas en las que la contaminación sea más probable. La superficie total de muestreo será, como mínimo, de 400 cm².

Cuando se tomen muestras de diferentes localizaciones de una canal, se mezclarán antes de examinarlas.

Normas de muestreo para las canales de aves de corral y la carne fresca de aves de corral

Los mataderos procederán al muestreo de canales enteras de aves de corral con la piel del cuello para los análisis relativos a la salmonela. Otros establecimientos que procesen carne fresca de aves de corral tomarán muestras para el análisis de detección de la salmonela dando prioridad a las canales enteras de aves de corral con la piel del cuello, si están disponibles, pero asegurándose de que también se tomen partes de pollos con piel y/o partes de pollos sin piel o con poca piel, y que la elección esté basada en el riesgo.

Los mataderos incluirán en sus planes de muestreo canales de aves de corral de manadas cuya situación en lo que respecta a la salmonela se desconozca o den positivo por *Salmonella enteritidis* o *Salmonella typhimurium*.

Para las pruebas relativas al criterio de higiene del proceso establecido en la entrada 2.1.5 del capítulo 2 sobre la salmonela en las canales de aves de corral en los mataderos, en cada sesión de muestreo se tomarán muestras aleatorias de la piel del cuello de un mínimo de quince canales de aves de corral después de la refrigeración. De cada canal de ave de corral se tomará una muestra de piel del cuello de aproximadamente 10 g. En cada ocasión, antes del examen se mezclarán las muestras de piel del cuello procedentes de tres canales de aves de corral de la misma manada de origen para obtener 5 x 25 g de muestra final. Estas muestras se utilizarán también para verificar el cumplimiento de los criterios de seguridad alimentaria establecidos en la entrada 1.28 del capítulo 1.

A efectos de los análisis de detección de la salmonela en la carne fresca de aves de corral distinta de las canales de aves de corral, se tomarán cinco muestras de un mínimo de 25 g del mismo lote. La muestra tomada de partes de pollo con piel comprenderán piel y un fino corte de músculo superficial si la cantidad de piel no es suficiente para formar una unidad de muestra. La muestra tomada de las partes de pollo sin piel o con una pequeña cantidad de piel incluirá un fino corte de músculo superficial o cortes añadidos a toda piel presente para obtener una unidad de muestra suficiente. Los cortes de carne se harán de forma que se incluya tanta superficie de la carne como sea posible.

Directrices para el muestreo

En las guías de prácticas correctas contempladas en el artículo 7 del Reglamento (CE) nº 852/2004 podrán incluirse directrices más detalladas sobre la toma de muestras en las canales, especialmente en lo que se refiere a las localizaciones del muestreo.

Frecuencias de muestreo para las canales, la carne picada, los preparados de carne, la carne separada mecánicamente y la carne fresca de aves de corral

Los explotadores de mataderos o establecimientos que produzcan carne picada, preparados de carne, carne separada mecánicamente o carne fresca de aves de corral tomarán muestras para el análisis microbiológico al menos una vez por semana. El día de la toma de muestras cambiará cada semana, de modo que queden cubiertos todos los días de la semana.

Por lo que se refiere al muestreo de carne picada y preparados de carne para la detección de *E. coli* y el recuento de colonias aerobias, así como el muestreo de canales para los análisis relativos a las enterobacteriáceas y al recuento de colonias aerobias, la frecuencia podrá reducirse a una prueba cada dos semanas si se obtienen resultados satisfactorios durante seis semanas consecutivas.

En el caso del muestreo de carne picada, preparados de carne, canales y carne fresca de aves de corral para los análisis de detección de salmonela, la frecuencia de muestreo podrá reducirse a una vez cada dos semanas si se obtienen resultados satisfactorios durante treinta semanas consecutivas. La frecuencia de muestreo para la detección de salmonela podrá reducirse también si existe un programa nacional o regional de control de la salmonela, y si dicho programa incluye pruebas que sustituyan al muestreo establecido en este párrafo. Dicha frecuencia podrá reducirse aún más si el programa nacional o regional de control de la salmonela demuestra que la prevalencia de salmonela es baja entre los animales que compra el matadero.

Sin embargo, los pequeños mataderos y los establecimientos que produzcan carne picada, preparados de carne y carne fresca de aves de corral en pequeñas cantidades podrán ser eximidos de la aplicación de las mencionadas frecuencias de muestreo cuando esté justificado en función de un análisis del riesgo y, en consecuencia, la autoridad competente lo autorice.»
