

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 209/2013 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 11ης Μαρτίου 2013

για την τροποποίηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 όσον αφορά τα μικροβιολογικά κριτήρια για τα φύτρα και τους κανόνες δειγματοληψίας για τα σφάγια πουλερικών και το νωπό κρέας πουλερικών

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ,

Έχοντας υπόψη τη Συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης,

Έχοντας υπόψη τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 29ης Απριλίου 2004, για την υγιεινή των τροφίμων⁽¹⁾, και ιδίως το άρθρο 4 παράγραφος 4,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

- (1) Ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 852/2004 καθορίζει τους γενικούς κανόνες υγιεινής των τροφίμων τους οποίους πρέπει να τηρούν οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων, λαμβάνοντας ιδίως υπόψη τις διαδικασίες που βασίζονται στην εφαρμογή των αρχών της ανάλυσης κινδύνου και κρίσιμων σημείων ελέγχου (HACCP). Το άρθρο 4 του εν λόγω κανονισμού ορίζει ότι οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων πρέπει να λαμβάνουν ειδικά υγειονομικά μέτρα που να αφορούν, μεταξύ άλλων, την πλήρωση μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα και απαιτήσεων δειγματοληψίας και ανάλυσης.
- (2) Ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 της Επιτροπής, της 15ης Νοεμβρίου 2005, περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα⁽²⁾, καθορίζει τα μικροβιολογικά κριτήρια όσον αφορά ορισμένους μικροοργανισμούς και τους κανόνες εφαρμογής προς τους οποίους πρέπει να συμμορφώνονται οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων κατά την εφαρμογή των γενικών και ειδικών απαιτήσεων υγιεινής που αναφέρονται στο άρθρο 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 852/2004.
- (3) Στο παράρτημα Ι κεφάλαιο 1 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 θεσπίζονται τα κριτήρια ασφάλειας για τα τρόφιμα που πρέπει να πληρούν ορισμένες κατηγορίες τροφίμων, καθώς και τα πλάνα δειγματοληψίας, οι αναλυτικές μέθοδοι αναφοράς και τα όρια για τους μικροοργανισμούς ή τις τοξίνες και τους μεταβολίτες τους. Το εν λόγω κεφάλαιο παραθέτει τα κριτήρια ασφάλειας για τους σπόρους με φύτρο όσον αφορά τη σαλμονέλα.
- (4) Τον Μάιο του 2011 εμφανίστηκαν στην Ένωση κρούσματα σιγκατοξίνης που παράγεται από *E. coli*. Μετά την εμφάνιση αυτών των κρουσμάτων, διαπιστώθηκε ότι η κατανάλωση φύτρων είναι η πλέον πιθανή πηγή των κρουσμάτων.
- (5) Στις 20 Οκτωβρίου 2011 η Ευρωπαϊκή Αρχή για την Ασφάλεια των Τροφίμων («EFSA») εξέδωσε επιστημονική γνώμη σχετικά με τον κίνδυνο της σιγκατοξίνης που παράγεται από *Escherichia coli* και άλλα παθογόνα βακτήρια για

τους σπόρους προς σπορά και τους σπόρους με φύτρο⁽³⁾. Στη γνώμη της, η EFSA κατέληξε στο συμπέρασμα ότι η μόλυνση ξηρών σπόρων με παθογόνα βακτήρια είναι η πιθανότερη αρχική πηγή των κρουσμάτων που συνδέονται με τα φύτρα. Επιπλέον, στη γνώμη αναφέρεται ότι, λόγω της υψηλής υγρασίας και της ευνοϊκής θερμοκρασίας κατά τη βλάστηση, τα παθογόνα βακτήρια που βρίσκονται σε ξηρούς σπόρους μπορούν να πολλαπλασιαστούν κατά τη βλάστηση και να αποτελέσουν κίνδυνο για τη δημόσια υγεία.

- (6) Η EFSA συνιστά μεταξύ άλλων στη γνώμη της ότι τα μικροβιολογικά κριτήρια θα πρέπει να ενισχυθούν, αφού αποτελούν ένα από τα συστατικά στοιχεία του συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων για την αλυσίδα παραγωγής σπόρων με φύτρο. Η εν λόγω σύσταση αφορά τα υφιστάμενα μικροβιολογικά κριτήρια για τη σαλμονέλα όσον αφορά τους σπόρους με φύτρο, καθώς και την εξέταση μικροβιολογικών κριτηρίων σχετικά με άλλα παθογόνα βακτήρια. Η EFSA αναφέρει επίσης ότι, από τα διαθέσιμα στοιχεία, προκύπτει μεγαλύτερος κίνδυνος για τα φύτρα απ' ό,τι για άλλους σπόρους με φύτρο.
- (7) Στη γνώμη της, η EFSA εξετάζει διάφορες εναλλακτικές ως προς τα μικροβιολογικά κριτήρια για το παθογόνο *E. coli* όσον αφορά τους σπόρους προς σπορά: πριν από την έναρξη της διαδικασίας παραγωγής, κατά τη βλάστηση και στο τελικό προϊόν. Σ' αυτό το πλαίσιο, η EFSA δηλώνει ότι η ανίχνευση και ο μετριασμός ενός προβλήματος μόλυνσης σε προηγούμενο στάδιο στην αλυσίδα παραγωγής σπόρων με φύτρο μπορεί να έχει πλεονεκτήματα αφού προλαμβάνει την επέκταση της μόλυνσης κατά την πλήρη διαδικασία βλάστησης. Επιπλέον, αναγνωρίζει ότι η δοκιμή και μόνο των σπόρων δεν επιτρέπει την ανίχνευση μόλυνσης η οποία μπορεί να προκύψει σε μεταγενέστερο στάδιο στη διαδικασία παραγωγής. Ως εκ τούτου, η EFSA συμπεραίνει ότι τα μικροβιολογικά κριτήρια θα μπορούσαν να είναι χρήσιμα κατά τη διαδικασία βλάστησης και/ή για το τελικό προϊόν. Κατά την εξέταση ενός μικροβιολογικού κριτηρίου για τους τελικούς σπόρους με φύτρο, η EFSA διαπιστώνει ότι ο χρόνος που απαιτείται για τις μεθόδους ανίχνευσης παθογόνων βακτηρίων σε συνδυασμό με τη σύντομη διάρκεια διατήρησης μπορεί να μην επιτρέψει την απόσυρση του προϊόντος σε περίπτωση έλλειψης συμμόρφωσης. Στη γνώμη της, η EFSA θεωρεί ότι, προς το παρόν, δεν είναι εφικτό να αξιολογηθεί η έκταση της προστασίας της δημόσιας υγείας που εξασφαλίζεται χάρη στα συγκεκριμένα μικροβιολογικά κριτήρια για τους σπόρους προς σπορά και τους σπόρους με φύτρο. Αυτό τονίζει την ανάγκη για συλλογή στοιχείων με σκοπό τη διενέργεια ποσοτικής εκτίμησης της επικινδυνότητας. Γι' αυτό, το εν λόγω κριτήριο θα πρέπει να αναθεωρείται με βάση την επιστημονική, τεχνολογική και μεθοδολογική πρόοδο, τους πρωτοεμφανιζόμενους παθογόνους μικροοργανισμούς στα τρόφιμα και τις πληροφορίες από την εκτίμηση της επικινδυνότητας.

⁽¹⁾ ΕΕ L 139 της 30.4.2004, σ. 1.⁽²⁾ ΕΕ L 338 της 22.12.2005, σ. 1.⁽³⁾ EFSA Journal 2011· 9(11):2424.

- (8) Για να εξασφαλιστεί η προστασία της δημόσιας υγείας στην Ένωση και με βάση την εν λόγω γνώμη της EFSA, εκδόθηκαν ο κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 211/2013 της Επιτροπής, της 11ης Μαρτίου 2013, σχετικά με τις απαιτήσεις πιστοποίησης για εισαγωγές στην Ένωση βλαστών και σπόρων που προορίζονται για την παραγωγή βλαστών ⁽¹⁾, και ο εκτελεστικός κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 208/2013 της Επιτροπής, της 11ης Μαρτίου 2013, σχετικά με τις απαιτήσεις ανιχνευσιμότητας όσον αφορά τα φύτρα και τους σπόρους που προορίζονται για την παραγωγή φυτών ⁽²⁾.
- (9) Πέραν των μέτρων που προβλέπονται στις προαναφερόμενες πράξεις και αφού εξεταστεί ο δυνητικά σημαντικός κίνδυνος για την υγεία τον οποίο προκαλεί η πιθανή παρουσία παθογόνων στα φύτρα, θα πρέπει να προβλεφθούν διατάξεις σχετικά με επιπλέον μικροβιολογικά κριτήρια σύμφωνα με τις συστάσεις της EFSA, ιδίως όσον αφορά τις ορολογικές ομάδες σιγκατοξίνης που παράγεται από *Escherichia coli* (STEC), οι οποίες θεωρούνται ως το σημαντικότερο πρόβλημα για τη δημόσια υγεία.
- (10) Τα μικροβιολογικά κριτήρια συνιστούν μία από τις πολλές επιλογές ελέγχου της ασφάλειας των τροφίμων και θα πρέπει να χρησιμοποιούνται από τους υπεύθυνους επιχειρήσεων τροφίμων ως μέσο επαλήθευσης της εφαρμογής ενός αποτελεσματικού συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων. Ωστόσο, λόγω του χαμηλού επιπολασμού και της ετερόκλητης κατανομής ορισμένων παθογόνων στους σπόρους και στους σπόρους με φυτό, των στατιστικών περιορισμών των πλάνων δειγματοληψίας και της έλλειψης πληροφοριών σχετικά με την εφαρμογή ορθών γεωργικών πρακτικών κατά την παραγωγή των σπόρων, κρίνεται αναγκαίο να ελεγχθούν όλες οι παρτίδες σπόρων για την παρουσία παθογόνων σε περιπτώσεις όπου οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων δεν έχουν εφαρμόσει συστήματα διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων ούτε έχουν λάβει μέτρα για τον περιορισμό του μικροβιολογικού κινδύνου. Αν εφαρμόζονται συστήματα διαχείρισης τροφίμων και αν η αποτελεσματικότητά τους επιβεβαιώνεται από ιστορικά στοιχεία, μπορεί να εξεταστεί το ενδεχόμενο ελάττωσης της συχνότητας των δειγματοληψιών. Ωστόσο, αυτή η συχνότητα δεν θα πρέπει να είναι ποτέ μικρότερη από μία φορά τον μήνα.
- (11) Κατά την καθιέρωση μικροβιολογικών κριτηρίων για τα φύτρα, θα πρέπει να παρέχεται ευελιξία όσον αφορά τα στάδια δειγματοληψίας και τον τύπο δειγμάτων που πρέπει να λαμβάνονται, ώστε να συνυπολογίζεται η πολυμορφία των συστημάτων παραγωγής στο πλαίσιο τήρησης ισοδύναμων προτύπων ασφάλειας των τροφίμων. Ειδικότερα, είναι σκόπιμο να παρέχονται εναλλακτικές για τη δειγματοληψία φυτών όταν η δειγματοληψία παρουσιάζει τεχνικές δυσκολίες. Ο έλεγχος των χρησιμοποιημένων υδάτων άρδευσης για την παρουσία παθογόνων βακτηρίων έχει προταθεί ως εναλλακτική στρατηγική, αφού φαίνεται ότι είναι βάσιμος δείκτης για τους τύπους μικροοργανισμών στα ίδια τα φύτρα. Λόγω της αβεβαιότητας όσον αφορά τον ευαίσθητο χαρακτήρα της εν λόγω στρατηγικής, πρέπει οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων που κάνουν χρήση αυτής της εναλλακτικής να καταρτίσουν ένα πλάνο δειγματοληψίας, που θα συμπεριλαμβάνει τις διαδικασίες δειγματοληψίας και τα σημεία δειγματοληψίας των χρησιμοποιημένων υδάτων άρδευσης.
- (12) Ορισμένες ορολογικές ομάδες STEC (δηλαδή οι εξής: O157, O26, O103, O111, O145 και O104:H4) αναγνωρίζονται ως εκείνες που προκαλούν τα περισσότερα κρούσματα αιμολυτικού ουραιμικού συνδρόμου (HUS) που διαπιστώνονται στην ΕΕ. Επιπλέον, ο ορότυπος O104:H4 ήταν εκείνος που προκάλεσε την εμφάνιση εστίας τον Μάιο του 2011 στην Ένωση. Ως εκ τούτου, θα πρέπει να εξεταστεί η εφαρμογή μικροβιολογικών κριτηρίων για τους συγκεκριμένους ξέι ορότυπους. Δεν μπορεί να αποκλειστεί η πιθανότητα άλλες ορολογικές ομάδες STEC να είναι παθογόνοι και για τους ανθρώπους. Πράγματι, αυτές οι STEC μπορεί να προκαλέσουν λιγότερο σοβαρές μορφές ασθενειών, όπως διάρροια και/ή διάρροια με αίμα, ή μπορεί επίσης να προκαλέσουν HUS και, κατά συνέπεια, αποτελούν κίνδυνο για την υγεία των καταναλωτών.
- (13) Τα φύτρα θα πρέπει να θεωρούνται τρόφιμα έτοιμα για κατανάλωση, αφού μπορούν να καταναλωθούν χωρίς να χρειάζονται μαγείρεμα ή άλλη επεξεργασία, κάτι που, σε διαφορετική περίπτωση, θα ήταν αποτελεσματικό για την εξάλειψη ή τη μείωση των παθογόνων μικροοργανισμών σε αποδεκτά επίπεδα. Κατά συνέπεια, οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων που παράγουν φύτρα θα πρέπει να πληρούν τα κριτήρια που θεσπίζει η ενωσιακή νομοθεσία όσον αφορά την ασφάλεια των τροφίμων που είναι έτοιμα για κατανάλωση, συμπεριλαμβανομένης της δειγματοληψίας τόπων μεταποίησης και εξοπλισμών στο πλαίσιο του προγράμματός τους δειγματοληψίας.
- (14) Σκοπός του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2160/2003 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 17ης Νοεμβρίου 2003, για τον έλεγχο της σαλμονέλας και άλλων συγκεκριμένων τροφιμογενών ζωονοσογόνων παραγόντων ⁽³⁾, είναι να εξασφαλιστεί η λήψη ορθών και αποτελεσματικών μέτρων με σκοπό την ανίχνευση και τον έλεγχο της σαλμονέλας και άλλων ζωονοσογόνων παραγόντων σε όλα τα συναφή στάδια της παραγωγής, της μεταποίησης και της διανομής, ιδίως σε επίπεδο πρωτογενούς παραγωγής, ώστε να μειωθεί ο επιπολασμός τους καθώς και ο κίνδυνος που δημιουργούν για τη δημόσια υγεία.
- (15) Ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 2160/2003, όπως τροποποιήθηκε με τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1086/2011 της Επιτροπής ⁽⁴⁾, ορίζει λεπτομερείς κανόνες σχετικά με το κριτήριο ασφάλειας των τροφίμων όσον αφορά τη σαλμονέλα για το νοπό κρέας πουλερικών. Ως συνέπεια των τροποποιήσεων στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 2160/2003, ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 τροποποιήθηκε επίσης από τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1086/2011. Ωστόσο, με την εν λόγω τροποποίηση, εισήχθησαν ορισμένες ορολογικές αμφισημίες στο κείμενο του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2073/2005. Για λόγους σαφήνειας και συνέπειας της ενωσιακής νομοθεσίας, αυτές οι αμφισημίες θα πρέπει να αποσαφηνιστούν.
- (16) Ως εκ τούτου, ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 θα πρέπει να τροποποιηθεί αναλόγως.
- (17) Τα μέτρα που προβλέπονται στον παρόντα κανονισμό είναι σύμφωνα με τη γνώμη της μόνιμης επιτροπής για την τροφική αλυσίδα και την υγεία των ζώων, ενώ ούτε το Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο ούτε το Συμβούλιο αντιτάχθηκαν σ' αυτά,

⁽¹⁾ Βλέπε σελίδα 26 της παρούσας Επίσημης Εφημερίδας.

⁽²⁾ Βλέπε σελίδα 16 της παρούσας Επίσημης Εφημερίδας.

⁽³⁾ ΕΕ L 325 της 12.12.2003, σ. 1.

⁽⁴⁾ ΕΕ L 281 της 28.10.2011, σ. 7.

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

Άρθρο 1

Ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 τροποποιείται ως εξής:

1) Στο άρθρο 2 προστίθεται το ακόλουθο στοιχείο ιγ):

«ιγ) ο ορισμός των “φύτρων” στο άρθρο 2 στοιχείο α) του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 208/2013 της Επιτροπής, της 11ης Μαρτίου 2013, σχετικά με τις απαιτήσεις ανιχνευσιμότητας όσον αφορά τα φύτρα και τους σπόρους που προορίζονται για την παραγωγή φύτρων (*).

(*) Βλέπε σελίδα 16 της παρούσας Επίσημης Εφημερίδας.».

2) Το παράρτημα I τροποποιείται σύμφωνα με το παράρτημα του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 2

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την εικοστή ημέρα από τη δημοσίευσή του στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Εφαρμόζεται από την 1η Ιουλίου 2013.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

Βρυξέλλες, 11 Μαρτίου 2013.

Για την Επιτροπή
Ο Πρόεδρος
José Manuel BARROSO

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

Το παράρτημα I του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 τροποποιείται ως εξής:

1. Το κεφάλαιο 1 τροποποιείται ως εξής:

- α) η υποσημείωση 12 απαλείφεται·
 β) στη σειρά 1.18, η αναφορά στην υποσημείωση 12 αντικαθίσταται με την αναφορά στην υποσημείωση 23·
 γ) προστίθενται η ακόλουθη σειρά 1.29 και οι αντίστοιχες υποσημειώσεις 22 και 23:

«1.29 Φύτρα ⁽²³⁾	Σιγκατοξίνη που παράγεται από <i>E. coli</i> (STEC) O157, O26, O111, O103, O145 και O104:H4	5	0	Απουσία στα 25 γραμμάρια	CEN/ISO TS 13136 ⁽²²⁾	Προϊόντα που διατίθενται στην αγορά κατά τη διάρκεια διατήρησής τους
-----------------------------	---	---	---	--------------------------	----------------------------------	--

⁽²²⁾ Με βάση την τελευταία προσαρμογή από το εργαστήριο αναφοράς της Ευρωπαϊκής Ένωσης όσον αφορά το *Escherichia coli*, συμπεριλαμβανομένης της βεροτοξινογόνου *E. coli* (VTEC), για την ανίχνευση της STEC O104:H4.

⁽²³⁾ Εξαρούνται τα φύτρα που έχουν υποβληθεί σε αποτελεσματική αγωγή για την εξάλειψη της σαλμονέλας *spp* και της STEC.»

2. Το κεφάλαιο 3 τροποποιείται ως εξής:

α) στο τμήμα 3.2, η ενότητα με τίτλο «Κανόνες δειγματοληψίας για τα σφάγια πουλερικών και το νωπό κρέας πουλερικών» τροποποιείται ως εξής:

i) το πρώτο εδάφιο αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«Για τις αναλύσεις σαλμονέλας, τα σφαγεία πρέπει να λαμβάνουν δείγματα από ολόκληρα σφάγια πουλερικών με το δέρμα του λαιμού. Εγκαταστάσεις κοπής και επεξεργασίας άλλες από εκείνες που εφάπτονται με σφαγείο το οποίο κόβει και επεξεργάζεται κρέας που έχει ληφθεί αποκλειστικά από το συγκεκριμένο σφαγείο πρέπει επίσης να λαμβάνουν δείγματα για αναλύσεις σαλμονέλας. Κατά την εργασία αυτή δίνουν προτεραιότητα στα ολόκληρα σφάγια πουλερικών με το δέρμα του λαιμού, αν υπάρχουν, αλλά εξασφαλίζουν ότι καλύπτονται από τη δειγματοληψία και τεμάχια κοτόπουλου με δέρμα και/ή τεμάχια κοτόπουλου χωρίς δέρμα ή μόνο με μικρή ποσότητα δέρματος, καθώς και ότι η επιλογή πρέπει να βασίζεται στην επικινδυνότητα.»

ii) το τέταρτο εδάφιο αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«Για τις αναλύσεις σαλμονέλας σε νωπό κρέας πουλερικών εκτός των σφαγίων πουλερικών, πρέπει να συλλέγονται πέντε δείγματα τουλάχιστον 25 g από την ίδια παρτίδα. Το δείγμα που λαμβάνεται από τεμάχια πουλερικών με δέρμα πρέπει να περιλαμβάνει δέρμα και ένα λεπτό κομμάτι επιφανειακού μυός σε περίπτωση που η ποσότητα του δέρματος δεν είναι επαρκής για να σχηματιστεί μονάδα δείγματος. Το δείγμα που λαμβάνεται από τεμάχια πουλερικών χωρίς δέρμα ή με μικρή μόνο ποσότητα δέρματος πρέπει να περιλαμβάνει ένα ή περισσότερα λεπτά κομμάτια επιφανειακού μυός που προστίθε(ν)ται στο όποιο διαθέσιμο δέρμα ώστε να σχηματιστεί μια επαρκής μονάδα δείγματος. Τα κομμάτια του κρέατος πρέπει να λαμβάνονται κατά τρόπο που να περιλαμβάνεται όσο το δυνατόν μεγαλύτερη ποσότητα από την επιφάνεια του κρέατος.»

β) προστίθεται το ακόλουθο τμήμα 3.3:

«3.3. Κανόνες δειγματοληψίας για τα φύτρα

Για τους σκοπούς του παρόντος τμήματος, εφαρμόζεται ο ορισμός της παρτίδας ο οποίος παρατίθεται στο άρθρο 2 στοιχείο β) του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 208/2013.

A. Γενικοί κανόνες δειγματοληψίας και ελέγχου

1. Προκαταρκτικός έλεγχος της παρτίδας σπόρων

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων που παράγουν φύτρα πρέπει να διενεργούν προκαταρκτικό έλεγχο αντιπροσωπευτικού δείγματος όλων των παρτίδων σπόρων. Το αντιπροσωπευτικό δείγμα πρέπει να περιλαμβάνει τουλάχιστον 0,5 % του βάρους της παρτίδας σπόρων σε επιμέρους δείγματα 50 g ή να επιλέγεται με βάση στατιστικά ισοδύναμη δομημένη στρατηγική δειγματοληψίας η οποία να έχει επαληθευτεί από την αρμόδια αρχή.

Για τη διενέργεια του προκαταρκτικού ελέγχου, ο υπεύθυνος επιχείρησης τροφίμων πρέπει να βλαστήσει τους σπόρους στο αντιπροσωπευτικό δείγμα με τους ίδιους όρους όπως στην υπόλοιπη παρτίδα των σπόρων προς βλάστηση.

2. Δειγματοληψία και έλεγχος των φύτρων και των χρησιμοποιημένων υδάτων άρδευσης

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων που παράγουν φύτρα πρέπει να λάβουν δείγματα για μικροβιολογικό έλεγχο στο στάδιο κατά το οποίο υπάρχει η μεγαλύτερη πιθανότητα ανίχνευσης σιγκατοξίνης που παράγεται από *E. coli* (STEC) και σαλμονέλας *spp*. και, πάντως, όχι πριν από την πάροδο 48 ωρών μετά την έναρξη της διαδικασίας βλάστησης.

Δείγματα φύτρων πρέπει να αναλύονται σύμφωνα με τις απαιτήσεις στις σειρές 1.18 και 1.29 του κεφαλαίου 1.

Ωστόσο, αν ένας υπεύθυνος επιχειρήσεων τροφίμων που παράγει φύτρα έχει πλάνο δειγματοληψίας, που συμπεριλαμβάνει διαδικασίες δειγματοληψίας και σημεία δειγματοληψίας των χρησιμοποιημένων υδάτων άρδευσης, μπορεί να αντικαταστήσει τις απαιτήσεις δειγματοληψίας των πλάνων δειγματοληψίας που προβλέπονται στις σειρές 1.18 και 1.29 του κεφαλαίου 1 με την ανάλυση 5 δειγμάτων 200 ml του νερού που χρησιμοποιήθηκε για την άρδευση των φύτρων.

Στην περίπτωση αυτή, οι απαιτήσεις που προβλέπονται στις σειρές 1.18 και 1.29 του κεφαλαίου 1 εφαρμόζονται στην ανάλυση του νερού που χρησιμοποιήθηκε για την άρδευση των φύτρων, με όριο απουσίας στα 200 ml.

Κατά τον έλεγχο μιας παρτίδας σπόρων για πρώτη φορά, οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων τροφίμων μπορούν να διαθέσουν φύτρα στην αγορά μόνον αν τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών αναλύσεων συμφωνούν με τις σειρές 1.18 και 1.29 του κεφαλαίου 1, ή το όριο απουσίας στα 200 ml, σε περίπτωση ανάλυσης χρησιμοποιημένων υδάτων άρδευσης.

3. Συχνότητα δειγματοληψίας

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων που παράγουν φύτρα πρέπει να λάβουν δείγματα για μικροβιολογική ανάλυση τουλάχιστον μία φορά τον μήνα στο στάδιο κατά το οποίο υπάρχει η μεγαλύτερη πιθανότητα ανίχνευσης σιγκατοξίνης που παράγεται από *E. coli* (STEC) και σαλμονέλας srr και, πάντως, όχι πριν από την πάροδο 48 ωρών μετά την έναρξη της διαδικασίας βλάστησης.

B. Παρεκκλίσεις από τον προκαταρκτικό έλεγχο όλων των παρτίδων σπόρων που αναφέρονται στο σημείο A.1 του παρόντος τμήματος

Όταν δικαιολογείται με βάση τους ακόλουθους όρους και επιτρέπεται από την αρμόδια αρχή, οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων που παράγουν φύτρα μπορούν να απαλλάσσονται από τη δειγματοληψία που προβλέπεται στο σημείο A.1 του παρόντος τμήματος:

- α) η αρμόδια αρχή είναι ικανοποιημένη από το γεγονός ότι ο υπεύθυνος της επιχείρησης τροφίμων εφαρμόζει στην εν λόγω εγκατάσταση σύστημα διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων, το οποίο μπορεί περιλαμβάνει ενέργειες στη διαδικασία παραγωγής οι οποίες να περιορίζουν τον μικροβιολογικό κίνδυνο· και
- β) ιστορικά στοιχεία επιβεβαιώνουν ότι τουλάχιστον επί 6 συνεχόμενους μήνες πριν από τη χορήγηση της άδειας, όλες οι παρτίδες των διαφόρων τύπων φύτρων που παράγονται στην εγκατάσταση πληρούν τα κριτήρια ασφάλειας τροφίμων που προβλέπονται στις σειρές 1.18 και 1.29 του κεφαλαίου 1.».