

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 210/2013 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 11ης Μαρτίου 2013

για την έγκριση των εγκαταστάσεων που παράγουν βλαστούς σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου

(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 6 παράγραφος 3 στοιχείο γ),

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

- (1) Ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 852/2004 ορίζει γενικούς κανόνες για να συμμορφώνονται προς τις διατάξεις υγιεινής των ζωοτροφών οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων που εκτελούν, μεταξύ άλλων, πρωτογενή παραγωγή και συναφείς εργασίες. Ο εν λόγω κανονισμός προβλέπει ότι οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων φροντίζουν ώστε οι εγκαταστάσεις να εγκρίνονται από την αρμόδια αρχή, κατόπιν μιας τουλάχιστον επιτόπου επιθεώρησης εφόσον απαιτείται έγκριση από την εθνική νομοθεσία, σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 853/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου⁽²⁾, ή με απόφαση που εκδόθηκε σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 852/2004.
- (2) Ύστερα από την εμφάνιση των κρουσμάτων σιγκατοξίνης που παράγεται από *E.coli* τον Μάιο του 2011 στην Ένωση, διαπιστώθηκε ότι η κατανάλωση βλαστών είναι η πλέον πιθανή προέλευση των κρουσμάτων.
- (3) 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* (STEC) και άλλα παθογόνα βακτήρια για τους σπόρους προς σπορά και τους σπόρους με φυτό⁽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 τους βλαστούς. 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.
- (4) Προκειμένου να διασφαλισθεί η προστασία της δημόσιας υγείας στην Ευρωπαϊκή Ένωση και λαμβάνοντας υπόψη τη γνώμη της EFSA, εκδόθηκε ο κανονισμός (ΕΕ) αριθ.

209/2013 της Επιτροπής⁽⁴⁾ για την τροποποίηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 της Επιτροπής, της 15ης Νοεμβρίου 2005, περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα⁽⁵⁾, ο κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 211/2013 της Επιτροπής⁽⁶⁾ και ο εκτελεστικός κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 208/2013 της Επιτροπής⁽⁷⁾.

- (5) Εκτός από τα μέτρα που αναφέρονται στις εν λόγω πράξεις, οι εγκαταστάσεις παραγωγής βλαστών θα πρέπει να υπόκεινται σε έγκριση σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 852/2004. Οι εγκρίσεις αυτές, που χορηγούνται κατόπιν μιας τουλάχιστον επιτόπου επιθεώρησης, αναμένεται να εξασφαλίσουν ότι οι εγκαταστάσεις αυτές συμμορφώνονται με τους σχετικούς κανόνες υγιεινής, ώστε να εξασφαλίζεται ένα υψηλό επίπεδο προστασίας της δημόσιας υγείας. Η έγκριση των εγκαταστάσεων αυτών θα πρέπει να εξαρτάται από τη συμμόρφωσή τους με ορισμένες απαιτήσεις για να εξασφαλιστεί ότι περιορίζεται η δυνατότητα μόλυνσης εντός της εγκατάστασης όπου παράγονται οι βλαστοί.
- (6) Τα μέτρα που προβλέπονται στον παρόντα κανονισμό είναι σύμφωνα με τη γνώμη της μόνιμης επιτροπής για την τροφική αλυσίδα και την υγεία των ζώων,

ΕΞΕΛΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

Άρθρο 1

Για τους σκοπούς του παρόντος κανονισμού, εφαρμόζεται ο ορισμός των «βλαστών» στο άρθρο 2 του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 208/2013.

Άρθρο 2

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων εξασφαλίζουν ότι οι εγκαταστάσεις που παράγουν βλαστούς εγκρίνονται από την αρμόδια αρχή σύμφωνα με το άρθρο 6 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 852/2004. Η αρμόδια αρχή εγκρίνει τις εν λόγω εγκαταστάσεις μόνο υπό τον όρο ότι συμμορφώνονται με τις απαιτήσεις που ορίζονται στο παράρτημα Ι του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 852/2004 και στο παράρτημα του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 3

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.

⁽¹⁾ ΕΕ L 139 της 30.4.2004, σ. 1.

⁽²⁾ ΕΕ L 139 της 30.4.2004, σ. 55.

⁽³⁾ Δελτίο EFSA 2011· 9(11):2424.

⁽⁴⁾ Βλέπε σελίδα 19 της παρούσας Επίσημης Εφημερίδας.

⁽⁵⁾ ΕΕ L 338 της 22.12.2005, σ. 1.

⁽⁶⁾ Βλέπε σελίδα 26 της παρούσας Επίσημης Εφημερίδας.

⁽⁷⁾ Βλέπε σελίδα 16 της παρούσας Επίσημης Εφημερίδας.

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

Απατήσεις για την έγκριση των εγκαταστάσεων που παράγουν βλαστούς

1. Ο σχεδιασμός και η διαρρύθμιση πρέπει να επιτρέπουν την εφαρμογή ορθής πρακτικής ως προς την υγιεινή των τροφίμων, συμπεριλαμβανομένης της πρόληψης της αλληλομόλυνσης μεταξύ των χειρισμών και κατά τη διάρκεια αυτών. Ειδικότερα, οι επιφάνειες (συμπεριλαμβανομένων των επιφανειών εξοπλισμού) που βρίσκονται σε χώρους όπου γίνεται ο χειρισμός τροφίμων, και αυτές που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα, πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση και να μπορούν να καθαρίζονται και, όταν είναι αναγκαίο, να απολυμαίνονται εύκολα.
 2. Πρέπει να υπάρχουν κατάλληλες εγκαταστάσεις για τον καθαρισμό, την απολύμανση και την αποθήκευση των σκευών και του εξοπλισμού εργασίας. Οι εγκαταστάσεις αυτές πρέπει να μπορούν να καθαρίζονται εύκολα και να διαθέτουν επαρκή παροχή ζεστού και κρύου νερού.
 3. Πρέπει να υπάρχει επαρκής πρόβλεψη, όταν είναι αναγκαίο, για το πλύσιμο των τροφίμων. Κάθε νεροχύτης ή άλλη παρόμοια εγκατάσταση για το πλύσιμο των τροφίμων πρέπει να διαθέτει επαρκή παροχή πόσιμου νερού και να καθαρίζεται τακτικά και, ανάλογα με τις ανάγκες, να απολυμαίνεται.
 4. Όλος ο εξοπλισμός με τον οποίο έρχονται σε επαφή οι σπόροι και οι βλαστοί πρέπει να είναι κατασκευασμένος με κατάλληλο τρόπο και κατάλληλα υλικά και να διατηρείται σε καλή κατάσταση, ώστε να ελαχιστοποιείται ο κίνδυνος μόλυνσης, και να μπορεί να καθαρίζεται και, όταν είναι αναγκαίο, να απολυμαίνεται.
 5. Πρέπει να εφαρμόζονται κατάλληλες διαδικασίες που εγγυώνται ότι:
 - α) η εγκατάσταση όπου παράγονται οι βλαστοί καθαρίζεται τακτικά και, ανάλογα με τις ανάγκες, απολυμαίνεται.
 - β) όλος ο εξοπλισμός με τον οποίο έρχονται σε επαφή οι σπόροι και οι βλαστοί καθαρίζεται αποτελεσματικά και, όταν είναι αναγκαίο, απολυμαίνεται. Ο καθαρισμός και η απολύμανση του εξοπλισμού αυτού πρέπει να πραγματοποιούνται αρκετά συχνά ώστε να αποφεύγεται ο κίνδυνος μόλυνσης.
-