

## REGOLAMENTO (UE) N. 558/2010 DELLA COMMISSIONE

del 24 giugno 2010

**che modifica l'allegato III del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale**

(Testo rilevante ai fini del SEE)

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale <sup>(1)</sup>, in particolare l'articolo 10, paragrafo 1,

considerando quanto segue:

- (1) Il regolamento (CE) n. 853/2004 stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale. Esso dispone, tra l'altro, che gli operatori del settore alimentare immettono in commercio prodotti di origine animale solo se sono stati preparati e manipolati esclusivamente in stabilimenti che soddisfano i pertinenti requisiti di cui all'allegato III.
- (2) Il capitolo VII della sezione I dell'allegato III del regolamento (CE) n. 853/2004 prevede che il trasporto di carne di ungulati domestici può avvenire prima che sia raggiunta la temperatura prescritta dallo stesso regolamento, allorché sia consentito dall'autorità competente, ai fini della produzione di prodotti specifici, purché siano rispettate determinate condizioni.
- (3) Conoscenze accettate riguardo ai criteri microbiologici e relativi alla temperatura dimostrano che una disposizione in tal senso sarebbe utile ai fini della produzione del foie gras per permettere l'applicazione di metodi di produzione tradizionali.
- (4) Il congelamento effettuato immediatamente dopo la macellazione e la refrigerazione riducono al minimo la proliferazione dei batteri e, di conseguenza, il carico microbiologico dopo il scongelamento. Analogamente a quanto già previsto per la carne degli ungulati domestici, le carni provenienti da pollame e lagomorfi destinati al congelamento vanno congelate senza indebiti ritardi dopo la macellazione e la refrigerazione. È pertanto opportuno modificare di conseguenza il capitolo V della sezione II dell'allegato III del regolamento (CE) n. 853/2004.
- (5) Le norme di cui al capitolo II della sezione VII dell'allegato III del regolamento (CE) n. 853/2004 prevedono requisiti specifici per i molluschi bivalvi vivi, gli echinodermi vivi, i tunicati vivi e i gasteropodi marini vivi per quanto riguarda la classificazione microbiologica delle zone di produzione.

- (6) L'articolo 6 del regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(2)</sup> stabilisce che gli Stati membri provvedano a che la produzione e l'immissione in commercio dei molluschi bivalvi vivi, degli echinodermi vivi, dei tunicati vivi e dei gasteropodi marini vivi siano soggette a controlli ufficiali come stabilito nell'allegato II.
- (7) L'allegato II di detto regolamento prevede che le zone di produzione debbano essere classificate in base al livello di contaminazione fecale. Gli animali filtratori, come i molluschi bivalvi, possono accumulare microrganismi che rappresentano un rischio per la salute pubblica.
- (8) I gasteropodi marini non sono generalmente animali filtratori, ragion per cui il rischio di accumulo di microrganismi correlati ad una contaminazione fecale è da considerarsi remoto. Inoltre, non si dispone di dati epidemiologici che consentano di stabilire una correlazione tra le disposizioni relative alla classificazione delle zone di produzione e eventuali rischi per la salute pubblica associati ai gasteropodi marini che non sono filtratori. Tenendo conto di quanto sopra si dovrebbero escludere i gasteropodi marini dalle disposizioni relative alla classificazione delle zone di produzione ai sensi del capitolo II della sezione VII dell'allegato III del regolamento (CE) n. 853/2004.
- (9) Il capitolo VI della sezione VII dell'allegato III del regolamento (CE) n. 853/2004 prevede soltanto che i colli per la vendita al minuto di molluschi bivalvi vivi devono essere e restare chiusi da quando lasciano il centro di spedizione fino alla presentazione per la vendita al consumatore finale. Pertanto, tale prescrizione non si applica ad altri tipi di confezioni di molluschi bivalvi vivi. Ai fini della tutela della salute pubblica è opportuno modificare tale disposizione affinché tutti i colli restino chiusi fino alla presentazione al consumatore finale.
- (10) Il capitolo IX della sezione VII dell'allegato III del regolamento (CE) n. 853/2004 definisce requisiti specifici relativi ai pettinidi raccolti al di fuori delle zone di produzione classificate. Occorre applicare tali requisiti anche ai gasteropodi marini vivi che non sono filtratori. Il punto 4 di tale capitolo stabilisce norme specifiche in materia di imballaggio dei pettinidi. È opportuno che i requisiti relativi agli imballaggi di molluschi bivalvi vivi quando lasciano il centro di spedizione per la vendita al dettaglio siano applicabili anche ai pettinidi e ai gasteropodi marini che non sono filtratori raccolti al di fuori delle zone di produzione classificate.

<sup>(1)</sup> GU L 139 del 30.4.2004, pag. 55.<sup>(2)</sup> GU L 139 del 30.4.2004, pag. 206.

- (11) La parte A del capitolo III della sezione VIII dell'allegato III del regolamento (CE) n. 853/2004 specifica le prescrizioni relative al trattamento dei prodotti della pesca freschi. La definizione di «prodotti della pesca freschi» di cui al punto 3.5 dell'allegato I di tale regolamento non include i prodotti della pesca non trasformati decongelati e i prodotti della pesca freschi cui sono stati aggiunti additivi alimentari conformemente alla legislazione pertinente a fini di conservazione. Per assicurare la coerenza della legislazione dell'Unione, a tali prodotti vanno applicati gli stessi requisiti che si applicano ai prodotti della pesca freschi.
- (12) Il punto 2 del capitolo VII e il punto 1, lettera b), del capitolo VIII della sezione VIII dell'allegato III del regolamento (CE) n. 853/2004 prevedono, per i pesci interi congelati in salamoia destinati alla fabbricazione di conserve, una deroga alla prescrizione generale secondo la quale i prodotti ittici congelati devono essere mantenuti a una temperatura non superiore a  $-18^{\circ}\text{C}$ . Per i pesci congelati in salamoia deve essere raggiunta una temperatura non superiore a  $-9^{\circ}\text{C}$ .
- (13) Quando i pesci interi congelati in salamoia destinati alla fabbricazione di conserve sono rimossi dalla salamoia utilizzata per il processo di congelamento, non è necessario ridurre ulteriormente la temperatura in altri modi a non più di  $-18^{\circ}\text{C}$  conformemente alla pratica corrente applicata nell'impiego del metodo della salamoia per congelare i pesci interi destinati alla fabbricazione di conserve.
- (14) Il punto 1 del capitolo I della sezione XIV e il punto 1 del capitolo I della sezione XV dell'allegato III del regolamento (CE) n. 853/2004 stabiliscono i requisiti delle materie prime utilizzate per la produzione di gelatina e di collagene destinati all'utilizzazione negli alimenti.
- (15) Nel gennaio 2005, l'Autorità europea per la sicurezza alimentare ha pubblicato un parere scientifico sulla sicurezza del collagene e su un processo di produzione del collagene <sup>(1)</sup>. Secondo tale parere, l'utilizzo di ossa per la produzione di collagene non comporta rischi per salute pubblica. È pertanto opportuno stabilire requisiti in materia di trasformazione delle ossa conformemente al parere dell'EFSA e precisare che le ossa utilizzate come materia prima devono costituire materiale diverso da quello specifico a rischio, secondo la definizione del regolamento (CE) n. 999/2001 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 maggio 2001, recante disposizioni per la prevenzione, il controllo e l'eradicazione di alcune encefalopatie spongiformi trasmissibili <sup>(2)</sup>. Il punto 1 del capitolo I della sezione XV dell'allegato III va pertanto modificato di conseguenza.
- (16) A fini di coerenza della legislazione dell'Unione, il punto 1 del capitolo I e il punto 1 del capitolo III della sezione XIV dell'allegato III del regolamento (CE) n. 853/2004 per quanto riguarda le materie prime per la produzione di gelatina vanno modificati di conseguenza.
- (17) Le misure di cui al presente regolamento sono conformi al parere del comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

*Articolo 1*

L'allegato III del regolamento (CE) n. 853/2004 è modificato in conformità dell'allegato del presente regolamento.

*Articolo 2*

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 24 giugno 2010.

*Per la Commissione*

*Il presidente*

José Manuel BARROSO

<sup>(1)</sup> Parere del gruppo di esperti scientifici sui pericoli biologici (BIOHAZ) sulla sicurezza del collagene e su un processo di produzione del collagene, adottato il 26 gennaio 2005.

<sup>(2)</sup> GU L 147 del 31.5.2001, pag. 1.

## ALLEGATO

L'allegato III del regolamento (CE) n. 853/2004 è modificato come segue:

1) nella sezione II, capitolo V, i punti 3 e 4 sono sostituiti dai seguenti:

- «3. Non appena sezionate e, ove opportuno, imballate, le carni devono essere refrigerate a una temperatura non superiore a 4 °C.
4. Le carni devono raggiungere una temperatura non superiore a 4 °C prima del trasporto e essere mantenute a tale temperatura durante il trasporto. Tuttavia, qualora l'autorità competente lo autorizzi, i fegati per la produzione di foie gras possono essere trasportati a una temperatura superiore a 4 °C, a condizione che:
  - a) tale trasporto avvenga in conformità delle norme specificate dall'autorità competente in materia di trasporto da un determinato stabilimento a un altro; e
  - b) le carni lascino il macello o il laboratorio di sezionamento immediatamente e il trasporto abbia una durata non superiore a due ore.
5. Le carni provenienti da pollame e lagomorfi destinati al congelamento vanno congelate senza indebiti ritardi.
6. Le carni non confezionate devono essere immagazzinate e trasportate separatamente dalle carni confezionate, salvo qualora tali prodotti siano immagazzinati o trasportati in momenti diversi o in maniera tale che il materiale di confezionamento e le modalità di magazzinaggio o di trasporto non possano essere fonte di contaminazione delle carni.»;

2) la sezione VII è modificata come segue:

a) nella parte introduttiva di tale sezione, il punto 1 è sostituito dal seguente:

«1. La presente sezione si applica ai molluschi bivalvi vivi. Fatta eccezione per le disposizioni relative alla depurazione si applica anche agli echinodermi vivi, ai tunicati vivi e ai gasteropodi marini vivi. Le disposizioni relative alla classificazione delle zone di produzione di cui al capitolo II, parte A, della stessa sezione non si applicano ai gasteropodi marini che non sono filtratori.»;

b) al capitolo VI, il punto 2 è sostituito dal seguente:

«2. Tutti i colli di molluschi bivalvi vivi che lasciano i centri di spedizione o sono destinati ad un altro centro di spedizione, devono essere chiusi. I colli di molluschi bivalvi vivi, destinati alla vendita al dettaglio diretta, devono restare chiusi fino alla presentazione per la vendita al consumatore finale.»;

c) il capitolo IX è sostituito dal seguente:

«CAPITOLO IX: REQUISITI SPECIFICI PER I PETTINIDI E I GASTEROPODI MARINI CHE NON SONO FILTRATORI RACCOLTI AL DI FUORI DELLE ZONE DI PRODUZIONE CLASSIFICATE

Gli operatori del settore alimentare che raccolgono pettinidi e gasteropodi marini che non sono filtratori al di fuori delle zone di produzione classificate o che trattano siffatti pettinidi e/o gasteropodi marini devono conformarsi ai seguenti requisiti:

1. I pettinidi e i gasteropodi marini che non sono filtratori possono essere immessi sul mercato soltanto se sono stati raccolti e trattati conformemente al capitolo II, parte B, e se soddisfano le norme fissate nel capitolo V, secondo quanto comprovato da un sistema di autocontrollo.
2. Inoltre, se i dati risultanti dai programmi ufficiali di controllo consentono all'autorità competente di classificare i fondali, se del caso, in cooperazione con gli operatori del settore alimentare, le disposizioni del capitolo II, parte A, si applicano per analogia ai pettinidi.
3. I pettinidi e i gasteropodi marini, che non sono filtratori, possono essere immessi sul mercato per il consumo umano soltanto attraverso un impianto per le aste, un centro di spedizione o uno stabilimento di trasformazione. Quando trattano i pettinidi e/o tali gasteropodi marini, gli operatori del settore alimentare che gestiscono tali stabilimenti devono informare la competente autorità e, per quanto concerne i centri di spedizione, devono rispettare le pertinenti disposizioni dei capitoli III e IV.
4. Gli operatori del settore alimentare che trattano i pettinidi e i gasteropodi marini vivi, che non sono filtratori, devono conformarsi:
  - a) ai requisiti documentali di cui al capitolo I, punti da 3 a 7, ove applicabili. In tal caso il documento di registrazione deve indicare chiaramente l'ubicazione della zona in cui i pettinidi e/o i gasteropodi marini vivi sono stati raccolti; o
  - b) ai requisiti di cui al capitolo VI, punto 2, concernenti la chiusura di tutti i colli di pettinidi vivi e gasteropodi marini vivi spediti per la vendita al dettaglio e a quelli di cui al capitolo VII concernenti la marchiatura di identificazione e l'etichettatura.»;

3) la sezione VIII è modificata come segue:

a) nella parte introduttiva di tale sezione, il punto 1 è sostituito dal seguente:

«1. La presente sezione non si applica ai molluschi bivalvi, agli echinodermi, ai tunicati e ai gasteropodi marini se sono ancora vivi al momento dell'immissione sul mercato. Fatta eccezione per i capitoli I e II, essa si applica a detti animali quando non sono immessi vivi sul mercato, nel qual caso essi devono essere stati ottenuti a norma della sezione VII.

Si applica ai prodotti della pesca non trasformati decongelati e ai prodotti della pesca freschi cui sono stati aggiunti additivi alimentari conformemente alla pertinente legislazione dell'Unione.»;

b) al capitolo VII, il punto 2 è sostituito dal seguente:

«2. I prodotti della pesca congelati devono essere mantenuti a una temperatura non superiore a  $-18^{\circ}\text{C}$  in ogni parte della massa; tuttavia, i pesci interi inizialmente congelati in salamoia destinati alla fabbricazione di conserve possono essere mantenuti a una temperatura non superiore a  $-9^{\circ}\text{C}$ .»;

c) al capitolo VIII, punto 1, la lettera b) è sostituita dalla seguente:

«b) i prodotti della pesca congelati, eccetto i pesci interi inizialmente congelati in salamoia destinati alla fabbricazione di conserve, devono essere mantenuti, durante il trasporto, a una temperatura stabile, non superiore a  $-18^{\circ}\text{C}$ , in ogni parte della massa, con eventuali brevi fluttuazioni verso l'alto, di  $3^{\circ}\text{C}$  al massimo.»;

4) nella sezione XIV, capitolo I, punto 1, la lettera a) è sostituita dalla seguente:

«a) ossa diverse dai materiali specifici a rischio secondo la definizione di cui all'articolo 3, paragrafo 1, lettera g), del regolamento (CE) n. 999/2001 del Parlamento europeo e del Consiglio (\*);

(\*) GU L 147 del 31.5.2001, pag. 1.»;

5) la sezione XV è modificata come segue:

a) nel capitolo I, il punto 1 è sostituito dal seguente:

«1. Per la produzione di collagene destinato all'utilizzazione negli alimenti possono essere impiegate le seguenti materie prime:

a) ossa diverse dai materiali specifici a rischio secondo la definizione di cui all'articolo 3, paragrafo 1, lettera g), del regolamento (CE) n. 999/2001;

b) pelli di ruminanti d'allevamento;

c) pelli di suini;

d) pelle di pollame;

e) tendini e legamenti;

f) pelli di selvaggina selvatica; nonché,

g) pelle e spine di pesce.»;

b) al capitolo III, il punto 1 è sostituito dal seguente:

«1. Il processo di produzione del collagene deve garantire che:

a) tutto il materiale osseo di ruminanti derivato da animali nati, allevati o macellati in paesi o in regioni che presentano un rischio controllato o indeterminato di BSE definito a norma dell'articolo 5 del regolamento (CE) n. 999/2001, sia sottoposto a un processo durante il quale l'intero materiale osseo sia finemente frantumato e sgrassato con acqua calda e trattato con acido cloridrico diluito (concentrazione minima del 4 % e  $\text{pH} < 1,5$ ) per un periodo non inferiore a 2 giorni; questo trattamento deve essere seguito dalla regolazione del pH con acido o alcali seguita da uno o più risciacqui, filtrazione e estrusione, oppure da un processo riconosciuto equivalente;

b) le materie prime diverse da quelle di cui alla lettera a) devono essere sottoposte ad un trattamento comprendente il lavaggio, la regolazione del pH con acido o alcali seguita da uno o più risciacqui, filtrazione e estrusione, oppure da un processo riconosciuto equivalente. È consentito non eseguire la fase dell'estrusione nella fabbricazione di collagene a basso peso molecolare da materie prime ricavate da non ruminanti.»