

REGOLAMENTI

REGOLAMENTO (UE) N. 1276/2011 DELLA COMMISSIONE

dell'8 dicembre 2011

che modifica l'allegato III del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio relativamente al trattamento per l'uccisione di parassiti vitali in prodotti della pesca destinati al consumo umano

(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 ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 10, paragrafo 1,

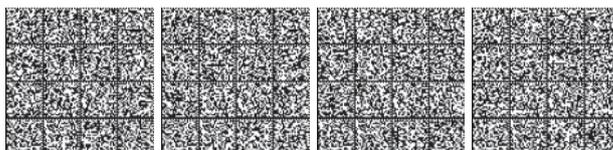
considerando quanto segue:

- (1) Il regolamento (CE) n. 853/2004 stabilisce norme specifiche in materia di igiene degli alimenti di origine animale per gli operatori del settore alimentare. Esso dispone, tra l'altro, che gli operatori del settore alimentare immettano in commercio nell'Unione europea prodotti di origine animale solo se sono stati preparati e manipolati esclusivamente in stabilimenti che soddisfano i requisiti pertinenti di cui all'allegato III del regolamento.
- (2) L'allegato III, sezione VIII, capitolo III, parte D, del regolamento (CE) n. 853/2004 stabilisce che gli operatori del settore alimentare devono garantire che determinati prodotti della pesca, inclusi i prodotti che vanno consumati crudi o praticamente crudi, vengano sottoposti ad un trattamento di congelamento per uccidere i parassiti vitali che potrebbero costituire un rischio per la salute dei consumatori.
- (3) Nell'aprile 2010, l'Autorità europea per la sicurezza alimentare ha adottato un parere scientifico sulla valutazione dei rischi dovuti alla presenza di parassiti nei prodotti ittici ⁽²⁾ (il «parere dell'EFSA»). Detto parere comprende informazioni circa i casi in cui i prodotti della pesca possono costituire un rischio per la salute a causa della presenza di parassiti vitali. Il parere dell'EFSA analizza inoltre gli effetti dei vari trattamenti impiegati per uccidere detti parassiti nei prodotti della pesca.

⁽¹⁾ GU L 139 del 30.4.2004, pag. 55.

⁽²⁾ EFSA Journal 2010; 8(4):1543.

- (4) Sebbene il parere dell'EFSA indichi che tutti i pesci pescati in libertà, marini o di acqua dolce, siano da considerarsi a rischio in quanto possono contenere parassiti vivi e vitali potenzialmente nocivi alla salute umana se destinati ad essere consumati crudi o praticamente crudi, qualora i dati epidemiologici mostrino che le zone di pesca non presentano rischi sanitari con riguardo alla presenza di parassiti, l'autorità competente può adottare misure nazionali che autorizzano un'esenzione dal trattamento di congelamento prescritto per i prodotti della pesca derivanti da pesca non di allevamento. Tali misure nazionali vanno notificate alla Commissione.
- (5) Il parere dell'EFSA conclude che qualora il salmone atlantico di allevamento sia allevato in gabbie in mare o vasche su terraferma e nutrito con mangimi composti che difficilmente contengono parassiti vivi, il rischio d'infezione da *Anisakis* è trascurabile, salvo modifiche nei metodi di allevamento. Sebbene il parere dell'EFSA concluda che non esistono sufficienti dati di monitoraggio per altre specie ittiche di allevamento, l'EFSA ha stabilito dei criteri per valutare a quali condizioni i prodotti della pesca da acquacoltura non presentano rischi per la salute pubblica relativi alla presenza di parassiti.
- (6) Pertanto, se ci si attiene alle procedure nel rispetto di detti criteri il livello di rischio presentato da altre specie ittiche diverse dal salmone atlantico può essere considerato trascurabile per quanto riguarda i parassiti potenzialmente nocivi per la salute dei consumatori. Detti prodotti della pesca di allevamento potrebbero pertanto essere esentati dall'obbligo di congelamento senza che venga compromesso un livello elevato di protezione della salute.
- (7) È quindi opportuno modificare i requisiti di cui all'allegato III, sezione VIII, capitolo III, parte D, del regolamento (CE) n. 853/2004 tenendo conto di alcuni punti espressi nel nuovo parere scientifico dell'EFSA nonché dell'esperienza pratica acquisita in materia.
- (8) Le misure di cui al presente regolamento risultano 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 conformemente all'allegato del presente regolamento.

Articolo 2

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

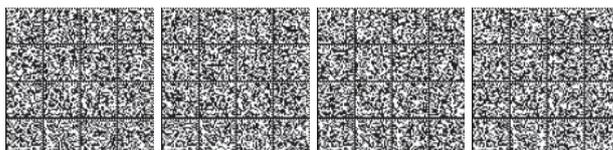
Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 8 dicembre 2011

Per la Commissione

Il presidente

José Manuel BARROSO



ALLEGATO

Nell'allegato III, sezione VIII, capitolo III, del regolamento (CE) n. 853/2004, la parte D è sostituita da quanto segue:

«D. REQUISITI RELATIVI AI PARASSITI

1. Gli operatori del settore alimentare che immettono sul mercato i seguenti prodotti della pesca derivati da pesci pinnati o molluschi cefalopodi:
 - a) i prodotti della pesca che vanno consumati crudi o praticamente crudi; oppure
 - b) i prodotti della pesca marinati, salati e qualunque altro prodotto della pesca trattato, se il trattamento praticato non garantisce l'uccisione del parassita vivo,devono assicurarsi che il materiale crudo o il prodotto finito siano sottoposti ad un trattamento di congelamento che uccide i parassiti vivi potenzialmente rischiosi per la salute dei consumatori.
2. Per i parassiti diversi dai trematodi il congelamento deve consistere in un abbassamento della temperatura in ogni parte della massa del prodotto fino ad almeno:
 - a) - 20 °C, per almeno 24 ore; oppure
 - b) - 35 °C, per almeno 15 ore.
3. Gli operatori del settore alimentare non sono tenuti a praticare i trattamenti di congelamento di cui al punto 1 per i prodotti della pesca:
 - a) sottoposti, o destinati ad essere sottoposti, ad un trattamento termico che uccide il parassita vivo prima del consumo. Nel caso di parassiti diversi dai trematodi il prodotto è riscaldato ad una temperatura al centro del prodotto superiore o uguale a 60 °C per almeno un minuto;
 - b) che sono stati conservati come prodotti della pesca congelati per un periodo di tempo sufficiente ad uccidere i parassiti vivi;
 - c) derivanti da cattura in zone di pesca non di allevamento, a condizione che:
 - i) esistano dati epidemiologici indicanti che le zone di pesca d'origine non presentano rischi sanitari con riguardo alla presenza di parassiti; e
 - ii) le autorità competenti lo autorizzano;
 - d) derivati da piscicoltura, da colture di embrioni e nutriti esclusivamente secondo una dieta priva di parassiti vivi che rappresentano un rischio sanitario, e purché uno dei seguenti requisiti sia soddisfatto:
 - i) sono stati allevati esclusivamente in un ambiente privo di parassiti vivi; oppure
 - ii) l'operatore del settore alimentare verifica mediante procedure approvate dall'autorità competente che i prodotti della pesca non rappresentano un rischio sanitario con riguardo alla presenza di parassiti vivi.
4. a) Al momento dell'immissione sul mercato, a meno che non siano forniti al consumatore finale, i prodotti della pesca di cui al punto 1 devono essere accompagnati da un'attestazione dell'operatore del settore alimentare che ha effettuato il trattamento di congelamento, indicante il tipo di congelamento al quale sono stati sottoposti.
- b) Prima dell'immissione sul mercato dei prodotti di cui al punto 3, lettere c) e d), che non sono stati sottoposti al trattamento di congelamento o che non sono destinati ad essere sottoposti ad un trattamento, prima del consumo, volto ad uccidere i parassiti vivi che rappresentano un rischio sanitario, un operatore del settore alimentare deve assicurarsi che i prodotti della pesca in questione provengano da una zona di pesca o piscicoltura conforme alle condizioni specifiche di cui ai punti citati. La presente disposizione può essere ottemperata dalle informazioni presenti nel documento commerciale o da qualunque altra informazione che accompagna i prodotti della pesca.»

