

# REGOLAMENTI

## REGOLAMENTO (UE) N. 225/2012 DELLA COMMISSIONE

del 15 marzo 2012

**che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 183/2005 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda il riconoscimento degli stabilimenti che immettono sul mercato prodotti derivati da oli vegetali e grassi miscelati da utilizzare nell'alimentazione degli animali e per quanto riguarda i requisiti specifici per la produzione, lo stoccaggio, il trasporto di oli, grassi e prodotti da essi derivati e per i relativi test per la diossina**

(Testo rilevante ai fini del SEE)

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (CE) n. 183/2005 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 12 gennaio 2005, che stabilisce requisiti per l'igiene dei mangimi <sup>(1)</sup>, in particolare l'articolo 27, lettere b) e f),

considerando quanto segue:

- (1) Il regolamento (CE) n. 183/2005 stabilisce norme generali in materia di igiene dei mangimi, nonché condizioni e disposizioni atte a garantire il rispetto rispettate delle condizioni di trasformazione necessarie per ridurre al minimo e controllare i pericoli potenziali. Gli stabilimenti nel settore dei mangimi devono essere registrati presso l'autorità competente o essere da quest'ultima riconosciuti. Inoltre, gli operatori del settore dei mangimi lungo tutta la filiera hanno l'obbligo di procurarsi i mangimi solo da stabilimenti registrati o riconosciuti.
- (2) Il regolamento (CE) n. 767/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 13 luglio 2009, sull'immissione sul mercato e sull'uso dei mangimi <sup>(2)</sup> stabilisce che i mangimi immessi sul mercato debbano essere sicuri ed esplicitamente etichettati con l'indicazione del relativo tipo di mangime. Inoltre, il regolamento (UE) n. 575/2011 della Commissione, del 16 giugno 2011, concernente il catalogo delle materie prime per mangimi <sup>(3)</sup> elenca le descrizioni dettagliate di specifiche materie prime per mangimi da usare ai fini dell'etichettatura.
- (3) L'interazione tra questi requisiti dovrebbe garantire la rintracciabilità e un elevato livello di protezione dei consumatori lungo tutta la catena alimentare e dei mangimi.

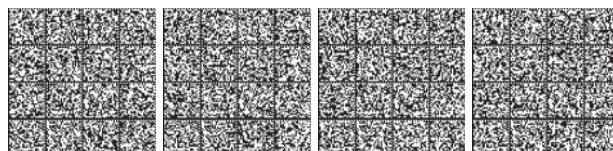
- (4) I controlli ufficiali e quelli svolti dagli operatori del settore dei mangimi hanno mostrato che determinati oli e grassi nonché i prodotti da essi derivati non destinati all'alimentazione degli animali, sono stati usati come materie prime per mangimi, il che ha determinato il superamento, nei mangimi, dei livelli massimi di diossina previsti dalla direttiva 2002/32/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 7 maggio 2002, relativa alle sostanze indesiderabili nell'alimentazione degli animali <sup>(4)</sup>. Di conseguenza gli alimenti derivati da animali nutriti con mangimi contaminati possono rappresentare un rischio per la salute pubblica. Il ritiro dei mangimi e degli alimenti contaminati dal mercato può infine determinare perdite finanziarie.
- (5) Al fine di migliorare l'igiene dei mangimi e fatta salva la competenza degli Stati membri di cui all'articolo 10, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 183/2005, gli stabilimenti che sottopongono a ulteriore trasformazione gli oli vegetali greggi, che fabbricano prodotti derivati da oli di origine vegetale e che miscelano i grassi devono essere soggetti al riconoscimento a norma di tale regolamento, se questi prodotti sono destinati all'alimentazione degli animali.
- (6) Per tenere conto dell'esperienza maturata con l'applicazione dei sistemi di analisi di rischio e dei punti critici di controllo (HACCP), devono essere previsti requisiti specifici per la produzione, l'etichettatura, lo stoccaggio e il trasporto di queste materie prime per mangimi.
- (7) Un monitoraggio rafforzato della diossina faciliterebbe l'accertamento di casi di non conformità e l'applicazione della legislazione sui mangimi. È necessario prevedere un obbligo per gli operatori del settore dei mangimi di effettuare test per la diossina e i PCB diossina-simili su grassi, oli e prodotti da essi derivati al fine di ridurre il rischio che prodotti contaminati entrino nella catena alimentare e sostenere così la strategia finalizzata a ridurre

<sup>(1)</sup> GU L 35 dell'8.2.2005, pag. 1.

<sup>(2)</sup> GU L 229 dell'1.9.2009, pag. 1.

<sup>(3)</sup> GU L 159 del 17.6.2011, pag. 25.

<sup>(4)</sup> GU L 140 del 30.5.2002, pag. 10.



l'esposizione alla diossina dei cittadini dell'UE. Il rischio di contaminazione da diossina deve costituire la base per la definizione del piano di monitoraggio. La responsabilità di immettere sul mercato mangimi sicuri è degli operatori del settore dei mangimi. Pertanto, i costi delle analisi devono essere totalmente a loro carico. Le disposizioni dettagliate in materia di campionamento e di analisi non contenute nel presente regolamento devono rimanere di competenza degli Stati membri. Inoltre, gli Stati membri sono incoraggiati a concentrarsi sui controlli degli operatori del settore dei mangimi che non rientrano nel campo di applicazione del monitoraggio della diossina, ma che ottengono i prodotti di cui sopra.

- (8) Il sistema di monitoraggio obbligatorio basato sul rischio non deve incidere sul dovere dell'operatore del settore dei mangimi di osservare le prescrizioni della legislazione dell'Unione in materia di igiene dei mangimi. Esso va integrato nelle buone pratiche di igiene e nel sistema basato sui principi HACCP. Questo elemento deve essere verificato dall'autorità competente nell'ambito del riconoscimento dell'operatore del settore dei mangimi. La revisione periodica che l'operatore svolge in merito alla propria valutazione dei rischi deve prendere in considerazione i risultati del monitoraggio della diossina.
- (9) Al fine di migliorare la trasparenza, i laboratori che svolgono analisi per la diossina devono essere obbligati a comunicare i risultati superiori ai livelli massimi consentiti ai sensi della direttiva 2002/32/CE non solo all'operatore del settore dei mangimi, ma anche all'autorità competente; questo obbligo non esonera l'operatore del settore dei mangimi dall'obbligo di informare l'autorità competente.

- (10) Al fine di verificare l'efficacia delle disposizioni concernenti il monitoraggio obbligatorio della diossina e la sua integrazione nel sistema HACCP degli operatori del settore dei mangimi, deve essere previsto un riesame una volta trascorsi due anni.
- (11) Occorre prevedere un lasso di tempo sufficiente per permettere alle autorità competenti e agli operatori del settore dei mangimi di adeguarsi alle disposizioni del presente regolamento.
- (12) Le misure di cui al presente regolamento sono conformi al parere del comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali e ad esse non si sono opposti né il Parlamento europeo né il Consiglio,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

#### Articolo 1

L'allegato II del regolamento (CE) n. 183/2005 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*.

Esso si applica a decorrere dal 16 settembre 2012.

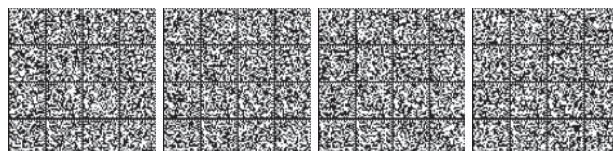
Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 15 marzo 2012

Per la Commissione

Il presidente

José Manuel BARROSO



## ALLEGATO

L'allegato II del regolamento (CE) n. 183/2005 è così modificato:

1) la seguente sezione è inserita dopo il titolo dell'allegato II:

## «DEFINIZIONI

Ai fini del presente allegato, si applicano le seguenti definizioni:

- a) "partita": una quantità identificabile di mangimi che possiedono caratteristiche comuni come l'origine, la varietà, il tipo d'imballaggio, l'imballatore, lo speditore o l'etichettatura e, nel caso di un processo produttivo, un'unità di produzione prodotta in un singolo impianto applicando parametri di produzione uniformi o più unità di produzione di questo tipo, se prodotte in ordine continuo e immagazzinate insieme;
- b) "prodotti derivati da oli vegetali": qualsivoglia prodotto derivato da oli vegetali greggi o recuperati mediante trattamento oleochimico o per il biodiesel o distillazione, raffinazione chimica o fisica, diverso dall'olio raffinato;
- c) "miscelazione di grassi": miscelazione di oli greggi, oli raffinati, grassi animali, oli recuperati dell'industria alimentare e/o prodotti da essi derivati per produrre un olio o grasso miscelato, con la sola eccezione dello stoccaggio di partite consecutive.»;

2) il seguente punto è aggiunto nella sezione intitolata «IMPIANTI E ATTREZZATURA»:

«10. Gli stabilimenti che effettuano una o più delle seguenti attività per immettere sul mercato prodotti destinati all'alimentazione degli animali sono soggetti al riconoscimento ai sensi dell'articolo 10, paragrafo 3:

- a) trasformazione di oli vegetali greggi ad eccezione di quelli che rientrano nel campo di applicazione del regolamento (CE) n. 852/2004;
- b) trattamento oleochimico di acidi grassi;
- c) produzione di biodiesel;
- d) miscelazione di grassi.»;

3) i seguenti punti sono aggiunti nella sezione intitolata «PRODUZIONE»:

«7. Gli stabilimenti di miscelazione di grassi che immettono sul mercato prodotti destinati all'alimentazione degli animali devono tenere tutti i prodotti destinati a tal fine fisicamente separati dai prodotti destinati a scopi diversi, a meno che questi ultimi siano conformi:

- alle prescrizioni del presente regolamento o dell'articolo 4, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 852/2004, e
- all'allegato I della direttiva 2002/32/CE del Parlamento europeo e del Consiglio (\*).

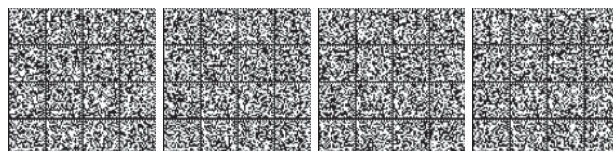
8. L'etichettatura dei prodotti deve indicare chiaramente se sono destinati all'alimentazione degli animali o ad altri scopi. Se il produttore dichiara che una determinata partita di un prodotto non è destinata all'alimentazione degli animali o umana, questa dichiarazione non può essere in seguito modificata da un operatore in una fase successiva della filiera.

(\*) GU L 140 del 30.5.2002, pag. 10.»;

4) la seguente sezione viene aggiunta dopo la sezione intitolata «CONTROLLO DI QUALITÀ»:

## «MONITORAGGIO DELLA DIOSSINA

- 1. Gli operatori del settore dei mangimi che immettono sul mercato grassi, oli o prodotti da essi derivati destinati all'alimentazione degli animali, compresi i mangimi composti, devono analizzare tali prodotti presso laboratori accreditati per la somma di diossine e PCB diossina-simili, in conformità del regolamento (CE) n. 152/2009 della Commissione (\*).
- 2. A integrazione del sistema HACCP dell'operatore del settore dei mangimi, le analisi di cui al punto 1 devono essere effettuate almeno con le seguenti frequenze:
  - a) trasformatori di oli vegetali greggi:
    - i) deve essere analizzato il 100 % delle partite di oli di cocco greggi. Una partita può comprendere al massimo 1 000 tonnellate di questi prodotti;
    - ii) deve essere analizzato il 100 % delle partite dei prodotti derivati da oli vegetali a eccezione di glicerolo, lecitina e gomme destinate all'alimentazione degli animali. Una partita può comprendere al massimo 1 000 tonnellate di questi prodotti;



## b) produttori di grassi animali:

un'analisi rappresentativa ogni 2 000 tonnellate di grasso animale e di prodotti da esso derivati appartenenti alla categoria 3, come previsto all'articolo 10 del regolamento (CE) n. 1069/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio (\*\*);

## c) operatori del settore dell'olio di pesce:

## i) deve essere analizzato il 100 % delle partite di olio di pesce se ottenuto da:

- prodotti derivati da olio di pesce greggio diverso dell'olio di pesce raffinato,
- prodotti della pesca per i quali non si dispone di dati storici di monitoraggio, di origine non specificata o provenienti dal Mar Baltico,
- sottoprodotti di origine ittica provenienti da stabilimenti di produzione di pesce destinato al consumo umano non riconosciuti dall'Unione europea,
- melù o *menade*,

una partita può comprendere al massimo 1 000 tonnellate di olio di pesce;

## ii) deve essere analizzato il 100 % delle partite in uscita derivate da olio di pesce greggio diverso dall'olio di pesce raffinato. Una partita può comprendere al massimo 1 000 tonnellate di questi prodotti;

## iii) per quanto riguarda l'olio di pesce non menzionato al punto i), deve essere condotta un'analisi rappresentativa ogni 2 000 tonnellate;

## iv) l'olio di pesce decontaminato per mezzo di un trattamento ufficialmente riconosciuto deve essere analizzato secondo i principi HACCP conformemente all'articolo 6;

## d) industria oleochimica e del biodiesel:

## i) deve essere analizzato il 100 % delle partite in entrata di oli di cocco greggi e di prodotti derivati da oli vegetali con l'eccezione di glicerolo, lecitina e gomme, grassi animali rientranti nella lettera b), olio di pesce non rientrante nella lettera c), oli recuperati dell'industria alimentare e grassi miscelati destinati all'alimentazione degli animali. Una partita può comprendere al massimo 1 000 tonnellate di questi prodotti;

## ii) deve essere analizzato il 100 % delle partite di prodotti derivati dalla trasformazione dei prodotti di cui al punto i), ad eccezione di glicerolo, lecitina e gomme;

## e) stabilimenti di miscelazione dei grassi:

## i) deve essere analizzato il 100 % delle partite in entrata di oli di cocco greggi e di prodotti derivati da oli vegetali con l'eccezione di glicerolo, lecitina e gomme, grassi animali non rientranti nella lettera b), olio di pesce non rientrante nella lettera c), oli recuperati dell'industria alimentare e grassi miscelati destinati all'alimentazione degli animali. Una partita può comprendere al massimo 1 000 tonnellate di questi prodotti;

oppure

## ii) deve essere analizzato il 100 % delle partite dei grassi miscelati destinati all'alimentazione degli animali. Una partita può comprendere al massimo 1 000 tonnellate di questi prodotti.

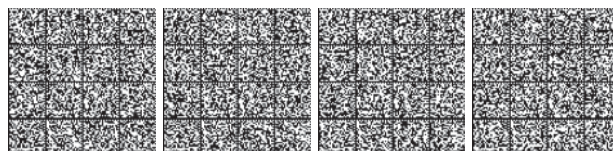
L'operatore del settore dei mangimi deve dichiarare all'autorità competente, nel contesto della sua valutazione dei rischi, l'opzione da lui scelta;

## f) produttori di mangimi composti per animali da produzione alimentare diversi da quelli indicati alla lettera e):

## i) deve essere analizzato il 100 % delle partite in entrata di oli di cocco greggi e di prodotti derivati da oli vegetali con l'eccezione di glicerolo, lecitina e gomme, grassi animali non rientranti nella lettera b), olio di pesce non rientranti nella lettera c), oli recuperati dell'industria alimentare e grassi miscelati destinati all'alimentazione degli animali. Una partita può comprendere al massimo 1 000 tonnellate di questi prodotti;

## ii) per i mangimi composti fabbricati contenenti i prodotti di cui al punto i) deve essere applicata una frequenza di campionamento pari all'1 % delle partite.

## 3. Se si può dimostrare che una consegna omogenea è più grande della dimensione massima della partita di cui al punto 2 e che è stata campionata in modo rappresentativo, allora i risultati dell'analisi del campione opportunamente estratto e sigillato saranno considerati accettabili.



4. Se un operatore del settore dei mangimi dimostra che una partita di un prodotto o tutti i componenti di una partita di cui al punto 2, immessi nella sua attività sono già stati analizzati in una fase precedente della produzione, trasformazione o distribuzione, o sono conformi ai requisiti di cui al punto 2, lettera b) o al punto 2, lettera c), punto iii), l'operatore del settore dei mangimi è esentato dall'obbligo di analizzare tale partita e deve analizzarla secondo i principi generali HACCP in conformità all'articolo 6.
5. Qualsiasi consegna di prodotti di cui al punto 2, lettera d), punto i); al punto 2, lettera e), punto i) e al punto 2, lettera f), punto i) deve essere accompagnata dalla prova che questi prodotti o tutti i relativi componenti sono stati analizzati in base ai requisiti di cui al punto 2, lettera b) o al punto 2, lettera c), punto iii) o sono conformi a essi.
6. Se tutte le partite in entrata di prodotti di cui al punto 2, lettera d), punto i); al punto 2, lettera e), punto i) e al punto 2, lettera f), punto i) che entrano in un processo di produzione sono state analizzate in linea con i requisiti del presente regolamento e se può essere assicurato che il processo di produzione, la manipolazione e lo stoccaggio non aumentano la contaminazione da diossina, l'operatore del settore dei mangimi è esentato dall'obbligo di analizzare il prodotto finale e deve analizzarlo secondo i principi generali HACCP conformemente all'articolo 6.
7. Se un operatore del settore dei mangimi affida a un laboratorio il compito di eseguire un'analisi, come indicato al punto 1, egli deve richiedere al laboratorio di comunicare i risultati di tale analisi all'autorità competente nel caso in cui vengano superati i limiti per la diossina di cui alla sezione V, punti 1 e 2, dell'allegato I della direttiva 2002/32/CE.

Se un operatore del settore dei mangimi affida l'incarico a un laboratorio che si trova in uno Stato membro diverso da quello dell'operatore del settore dei mangimi che richiede l'analisi, egli deve richiedere al laboratorio di riferire all'autorità competente di quest'ultimo, che successivamente informa l'autorità competente dello Stato membro in cui ha sede l'operatore del settore dei mangimi.

Gli operatori del settore dei mangimi devono informare l'autorità competente dello Stato membro in cui hanno sede nel caso di affidamento dell'incarico a un laboratorio situato in un paese terzo. Devono essere fornite prove che il laboratorio svolge l'analisi conformemente al regolamento (CE) n. 152/2009.

8. I requisiti in materia di test per la diossina sono rivisti entro il 16 marzo 2014.

(\*) GU L 54 del 26.2.2009, pag. 1.

(\*\*) GU L 300 del 14.11.2009, pag. 1.»

- 5) il seguente punto è aggiunto nella sezione intitolata «STOCCAGGIO E TRASPORTO»:

«7. I contenitori che devono servire per lo stoccaggio o il trasporto di grassi miscelati, oli di origine vegetale o prodotti da essi derivati destinati all'alimentazione degli animali non devono essere utilizzati per il trasporto o lo stoccaggio di prodotti diversi da questi, a meno che tali prodotti soddisfino i requisiti:

- del presente regolamento o dell'articolo 4, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 852/2004, e
- dell'allegato I della direttiva 2002/32/CE.

Essi devono essere tenuti separati da qualsiasi altro carico, laddove esista un rischio di contaminazione.

Nei casi in cui questo uso separato non sia possibile, è necessario pulire in modo efficiente, così da eliminare ogni traccia di prodotto, quei contenitori precedentemente utilizzati per prodotti non conformi ai requisiti

- del presente regolamento o dell'articolo 4, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 852/2004, e
- dell'allegato I della direttiva 2002/32/CE.

I grassi di origine animale della categoria 3, di cui all'articolo 10 del regolamento (CE) n. 1069/2009, destinati all'alimentazione degli animali devono essere immagazzinati e trasportati conformemente a tale regolamento.»

