

REGOLAMENTO (UE) N. 210/2013 DELLA COMMISSIONE**dell'11 marzo 2013****sul riconoscimento a norma del regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio degli stabilimenti che producono germogli****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 6, paragrafo 3, lettera c),

considerando quanto segue:

- (1) Il regolamento (CE) n. 852/2004 stabilisce norme generali destinate agli operatori del settore alimentare, sull'igiene dei prodotti alimentari, per quanto riguarda tra l'altro la produzione primaria e le operazioni associate. A norma del suddetto regolamento gli operatori del settore alimentare sono tenuti a garantire che gli stabilimenti siano riconosciuti dall'autorità competente, in seguito ad almeno un'ispezione se è richiesto il riconoscimento in virtù della legislazione nazionale, del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽²⁾ oppure di una decisione adottata a norma del regolamento (CE) n. 852/2004.
- (2) In seguito all'insorgere nell'Unione, nel maggio 2011, di focolai di *E. coli* produttori di tossine Shiga, il consumo di germogli è stato identificato come origine più probabile del fenomeno.
- (3) Il 20 ottobre 2011 l'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) ha adottato un parere scientifico sui rischi connessi all'*Escherichia coli* produttore di tossine Shiga (STEC) e ad altri batteri patogeni presenti nei semi e nei semi germogliati ⁽³⁾. Nel suddetto parere l'EFSA conclude che la contaminazione di semi essiccati con batteri patogeni è l'origine iniziale più probabile dei focolai associati ai germogli. Nel parere si afferma inoltre che, visto il tasso elevato di umidità e la temperatura favorevole durante il processo di germinazione, i batteri patogeni presenti nei semi essiccati si possono moltiplicare e costituire un rischio per la salute pubblica.
- (4) Per garantire la tutela della salute pubblica nell'Unione e in considerazione del suddetto parere dell'EFSA, sono stati adottati il regolamento (UE) n. 209/2013 ⁽⁴⁾ della

Commissione che modifica il regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione, del 15 novembre 2005, sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari ⁽⁵⁾, il regolamento (UE) n. 211/2013 della Commissione ⁽⁶⁾ e il regolamento di esecuzione (UE) n. 208/2013 della Commissione ⁽⁷⁾.

- (5) Oltre alle misure istituite dai suddetti atti, gli stabilimenti che producono germogli devono ottenere il riconoscimento a norma del regolamento (CE) n. 852/2004. Il suddetto riconoscimento, concesso in seguito ad almeno un'ispezione, serve a garantire che gli stabilimenti in questione rispettino le pertinenti norme d'igiene, garantendo così un livello elevato di tutela della salute pubblica. Il riconoscimento è subordinato al rispetto, da parte degli stabilimenti, di una serie di requisiti volti a garantire che sia ridotta la possibilità di contaminazione all'interno del sito di produzione dei germogli.
- (6) 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

Ai fini del presente regolamento si applica la definizione di «germogli» di cui all'articolo 2 del regolamento di esecuzione (UE) n. 208/2013.

Articolo 2

Gli operatori del settore alimentare garantiscono che gli stabilimenti che producono germogli siano riconosciuti dall'autorità competente a norma dell'articolo 6 del regolamento (CE) n. 852/2004. L'autorità competente concede il riconoscimento solo agli stabilimenti che rispettano i requisiti dell'allegato I del regolamento (CE) n. 852/2004 e dell'allegato del presente regolamento.

Articolo 3

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

Esso si applica a decorrere dal 1° luglio 2013.

⁽¹⁾ GU L 139 del 30.4.2004, pag. 1.

⁽²⁾ GU L 139 del 30.4.2004, pag. 55.

⁽³⁾ *The EFSA Journal* 2011; 9(11):2424.

⁽⁴⁾ Cfr. pag. 19 della presente Gazzetta ufficiale.

⁽⁵⁾ GU L 338 del 22.12.2005, pag. 1.

⁽⁶⁾ Cfr. pag. 26 della presente Gazzetta ufficiale.

⁽⁷⁾ Cfr. pag. 16 della presente Gazzetta ufficiale.

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

Fatto a Bruxelles, l'11 marzo 2013

Per la Commissione
Il presidente
José Manuel BARROSO

ALLEGATO

Requisiti per il riconoscimento di stabilimenti che producono germogli

1. La progettazione e lo schema degli stabilimenti devono consentire buone prassi in materia di igiene alimentare, compresa la protezione contro la contaminazione tra e durante le operazioni. In particolare, le superfici (comprese quelle delle attrezzature) nelle zone di manipolazione degli alimenti e quelle a contatto con questi ultimi devono essere mantenute in buone condizioni ed essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare.
2. Si devono prevedere opportune attrezzature per la pulizia, la disinfezione e il deposito degli strumenti di lavoro e degli impianti. Le attrezzature devono essere facili da pulire e disporre di un'adeguata erogazione di acqua calda e fredda.
3. Si devono prevedere adeguate attrezzature per le operazioni di lavaggio degli alimenti. Ogni acquaio o impianto analogo previsto per il lavaggio degli alimenti deve disporre di un'adeguata erogazione di acqua potabile e deve essere mantenuto pulito nonché, se necessario, disinfettato.
4. Tutte le attrezzature con le quali semi e germogli vengono in contatto devono essere costruite in modo da ridurre al minimo qualsiasi rischio di contaminazione, devono essere di materiali adeguati a tale scopo e devono essere mantenute in perfetto ordine, in perfetto stato di funzionamento e in condizioni tali da consentirne un'efficace pulizia e, se del caso, la disinfezione.
5. Si devono prevedere procedure adeguate per garantire che:
 - a) lo stabilimento che produce germogli sia mantenuto pulito e, ove necessario, disinfettato;
 - b) tutte le attrezzature con le quali vengono in contatto semi e germogli siano pulite in modo efficace e, se necessario, disinfettate. La pulizia e la disinfezione delle suddette attrezzature devono essere effettuate con frequenza tale da evitare i rischi di contaminazione.