

REGOLAMENTO (UE) N. 218/2014 DELLA COMMISSIONE

del 7 marzo 2014

che modifica gli allegati dei regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e il regolamento (CE) n. 2074/2005 della Commissione

(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,

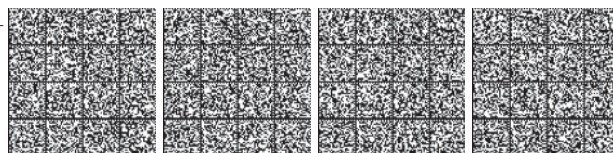
visto il regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano ⁽²⁾, in particolare l'articolo 17, paragrafo 1, e l'articolo 18, punti 3 e 10,

considerando quanto segue:

- (1) Il regolamento (CE) n. 853/2004 stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale, destinate agli operatori del settore alimentare. In conformità dell'allegato II di tale regolamento, gli operatori del settore alimentare che gestiscono i macelli devono richiedere, ricevere, controllare le informazioni sulla catena alimentare nonché intervenire per tutti gli animali diversi dalla selvaggina selvatica, avviati o destinati ad essere avviati al macello. Tali informazioni comprendono lo status sanitario dell'azienda di provenienza.
- (2) Il regolamento (UE) n. 216/2014 della Commissione, del 7 marzo 2014, che modifica il regolamento (CE) n. 2075/2005 che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di Trichine nelle carni ⁽³⁾, concede delle deroghe alle disposizioni in materia di controlli alle aziende che applicano condizioni di stabulazione controllata. Tali informazioni devono quindi essere incluse tra le informazioni sulla catena alimentare da fornire al macello al fine di consentire agli Stati membri di applicare l'opportuno regime di test per accertare la presenza di Trichine.
- (3) Il regolamento (CE) n. 853/2004 fissa le condizioni alle quali le carni ottenute da animali sottoposti a macellazione d'urgenza fuori dal macello sono considerate idonee al consumo umano. Poiché le carni di animali sottoposti a macellazione d'urgenza che abbiano superato l'ispezione non costituiscono un rischio per la salute pubblica l'obbligo di uno speciale marchio sanitario e

la restrizione al mercato nazionale relativa alle carni di animali macellati d'urgenza devono essere soppressi da tale regolamento. Il requisito dello speciale bollo sanitario per le carni di animali sottoposti a macellazione d'urgenza deve essere altresì eliminato dal regolamento (CE) n. 854/2004.

- (4) Il regolamento (CE) n. 854/2004 stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale. In particolare l'allegato I di tale regolamento fissa le norme per l'ispezione ante mortem e post mortem, compresa l'ispezione visiva, e per rischi specifici nelle carni fresche.
- (5) Il regolamento (CE) n. 854/2004 prevede che gli assistenti specializzati ufficiali possono assistere, con determinate limitazioni, il veterinario ufficiale nell'ambito dei controlli ufficiali. In relazione all'ispezione ante mortem e ai controlli relativi al benessere degli animali, gli assistenti specializzati ufficiali devono essere autorizzati ad assistere il veterinario ufficiale nell'ambito della preselezione di animali che presentano anomalie.
- (6) L'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) ha adottato il 3 ottobre 2011 un parere scientifico sui rischi per la salute pubblica cui fa fronte tramite l'ispezione delle carni (suine) ⁽⁴⁾ in cui si conclude che il requisito vigente relativo alla palpazione ed all'incisione durante l'ispezione post mortem comporta un rischio di contaminazione crociata. Al fine di evitare contaminazioni crociate le tecniche di palpazione ed incisione non sono più richieste per gli animali in condizioni normali ma solo per quelli che presentino anomalie. In tale parere l'EFSA stabilisce che gli agenti patogeni all'origine dell'endocardite nei suini non hanno alcun impatto sulla salute pubblica. Poiché l'incisione sistematica del cuore non è necessaria ai fini della sicurezza, questa non deve essere più richiesta.
- (7) Nello stesso parere l'EFSA conclude che la salmonellosi presenta un elevato rischio per la salute pubblica connesso al consumo di carni suine e raccomanda di evitare la contaminazione da *Salmonella* delle carcasse di suino.
- (8) L'allegato I, sezione IV, capo IX del regolamento (CE) n. 854/2004 stabilisce disposizioni relative ai compiti del veterinario ufficiale connessi a rischi specifici. La *Salmonella* deve costituire anch'essa oggetto di compiti specifici del veterinario ufficiale, in particolare in caso di non conformità a specifiche normative dell'Unione. In particolare è opportuno integrare nell'ispezione delle carni

⁽¹⁾ GU L 139 del 30.4.2004, pag. 55.⁽²⁾ GU L 139 del 30.4.2004, pag. 206.⁽³⁾ Cfr. pag. 85 della presente Gazzetta ufficiale.⁽⁴⁾ *The EFSA Journal* 2011; 9(10):2351.

suine il controllo del vigente criterio di igiene del processo per la *Salmonella* sulle carcasse di cui al regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione, del 15 novembre 2005, sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari ⁽¹⁾, e l'adozione di provvedimenti da parte dell'operatore del settore alimentare in caso di non conformità con la specifica normativa dell'Unione. Tale controllo contempla inoltre uno strumento efficiente in termini di costi per fornire informazioni circa il controllo obbligatorio della *Salmonella* nella catena di produzione delle carni suine conformemente alla direttiva 2003/99/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 novembre 2003, sulle misure di sorveglianza delle zoonosi e degli agenti zoonotici, recante modifica della decisione 90/424/CEE del Consiglio e che abroga la direttiva 92/117/CEE del Consiglio ⁽²⁾.

- (9) Il regolamento (CE) n. 2074/2005 della Commissione, del 5 dicembre 2005, recante modalità di attuazione relative a taluni prodotti di cui al regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e all'organizzazione di controlli ufficiali a norma dei regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, deroga al regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e modifica dei regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004 ⁽³⁾ stabilisce prescrizioni specifiche per il controllo visivo post mortem facoltativo sui suini. Le modifiche proposte nel presente regolamento alle normali prescrizioni relative all'ispezione post mortem di cui al regolamento (CE) n. 854/2004 rendono irrilevanti per i suini le prescrizioni relative al controllo visivo facoltativo dei suini di cui al regolamento (CE) n. 2074/2005. Queste devono essere di conseguenza modificate.
- (10) Le prescrizioni di cui al regolamento comportano un adeguamento delle pratiche correnti sia per gli operatori del settore alimentare che per le autorità competenti. È pertanto opportuno consentire un'applicazione differita del presente regolamento.
- (11) Occorre pertanto modificare di conseguenza i regolamenti (CE) n. 853/2004, (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 2074/2005.
- (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 a esse non si sono opposti né il Parlamento europeo né il Consiglio,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

Modifiche del regolamento (CE) n. 853/2004

Il regolamento (CE) n. 853/2004 è così modificato:

⁽¹⁾ GU L 338 del 22.12.2005, pag. 1.

⁽²⁾ GU L 325 del 12.12.2003, pag. 31.

⁽³⁾ GU L 338 del 22.12.2005, pag. 27.

- 1) all'allegato II, sezione III, punto 3, la lettera a) è sostituita dalla seguente:

«a) lo status sanitario dell'azienda di provenienza o lo status sanitario del territorio regionale per quanto riguarda gli animali e il riconoscimento ufficiale dell'applicazione, da parte dell'azienda, di condizioni di stabulazione controllata in materia di Trichine conformemente all'allegato IV, capitolo I, punto a) del regolamento (CE) n. 2075/2005 della Commissione ^(*);

^(*) GU L 338 del 22.12.2005, pag. 60.»;

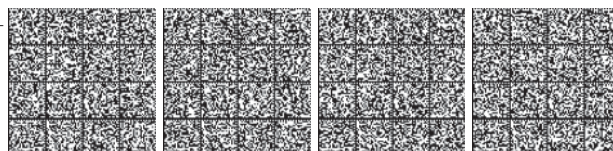
- 2) all'allegato III, sezione I, capitolo VI, il punto 9 è soppresso.

Articolo 2

Modifiche del regolamento (CE) n. 854/2004

L'allegato I del regolamento (CE) n. 854/2004 è modificato come segue:

- 1) alla sezione I, capo III, il punto 7 è soppresso;
- 2) alla sezione III, capo I, il punto 2 è sostituito dal seguente:
- «2. in relazione all'ispezione ante mortem ed ai controlli relativi al benessere degli animali, gli assistenti specializzati ufficiali possono solo prestare assistenza in mansioni di carattere esclusivamente pratico che possono comprendere una preselezione di animali che presentano anomalie;»
- 3) alla sezione IV, capo IV, parte B, i punti 1 e 2 sono sostituiti dai seguenti:
- «1. Le carcasse e frattaglie dei suini sono sottoposte alle seguenti procedure di ispezione post mortem:
- a) ispezione visiva della testa e della gola; ispezione visiva della cavità boccale, retroboccale e della lingua;
- b) ispezione visiva dei polmoni, della trachea e dell'esofago;
- c) ispezione visiva del pericardio e del cuore;
- d) ispezione visiva del diaframma;
- e) ispezione visiva del fegato e dei linfonodi periportal (Lnn. portales);
- f) ispezione visiva del tubo gastroenterico, del mesenterio e dei linfonodi gastrici e mesenterici (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales e caudales);



- g) ispezione visiva della milza;
- h) ispezione visiva dei reni;
- i) ispezione visiva della pleura e del peritoneo;
- j) ispezione visiva degli organi genitali (ad eccezione del pene, se già scartato);
- k) ispezione visiva della mammella e dei relativi linfonodi (*Lnn. supramammari*);
- l) ispezione visiva della regione ombelicale e delle articolazioni degli animali giovani.
2. Laddove i dati epidemiologici o di altra natura trasmessi dall'azienda di provenienza degli animali, le informazioni sulla catena alimentare o i risultati dell'ispezione ante mortem e/o la rilevazione visiva di anomalie nel corso dell'ispezione post mortem indichino possibili rischi per la salute pubblica, la salute o il benessere degli animali, le carcasse e le frattaglie dei suini devono essere sottoposte ad ulteriori procedure post mortem mediante interventi di incisione e palpazione. In base ai rischi individuati tali procedure possono comprendere:
- a) incisione ed esame dei linfonodi sottomascellari (*Lnn. mandibulares*);
- b) palpazione dei polmoni e dei linfonodi bronchiali e mediastinici (*Lnn. bifurcationes, eparteriales e mediastinales*). La trachea e le principali ramificazioni dei bronchi devono essere aperte mediante taglio longitudinale e i polmoni devono essere incisi nel loro terzo posteriore perpendicolarmente al loro asse maggiore; dette incisioni non sono tuttavia necessarie quando i polmoni sono esclusi dal consumo umano;
- c) incisione del cuore in senso longitudinale in modo da aprire i ventricoli e tagliare il setto interventricolare;
- d) palpazione del fegato e dei suoi linfonodi;
- e) palpazione e, se del caso, incisione dei linfonodi gastrici e mesenterici;
- f) palpazione della milza;
- g) incisione dei reni e dei linfonodi renali (*Lnn. renales*);
- h) incisione dei linfonodi sopramammari;
- i) palpazione della regione ombelicale e delle articolazioni degli animali giovani; e, se necessario, incisione della regione ombelicale ed apertura delle articolazioni.»
- 4) alla sezione IV, capo IX, è aggiunta la seguente parte G:

«G. *Salmonella*

1. Fatto salvo l'articolo 1, primo comma, del regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione (*), l'autorità competente deve verificare la corretta attuazione da parte degli operatori del settore alimentare dell'allegato I, punto 2.1.4 (criteri di igiene del processo per la *Salmonella* nelle carcasse di suini) di detto regolamento mediante le seguenti misure:
 - a) campionamento ufficiale facendo ricorso allo stesso metodo ed area campione impiegati dagli operatori del settore alimentare. In ciascun macello vengono prelevati annualmente almeno 49 (**) campioni casuali. Nei macelli di piccole dimensioni tale numero di campioni può essere ridotto in base ad una valutazione del rischio; e/o
 - b) raccolta di tutte le informazioni relative al numero totale di campioni ed a quello di campioni positivi alla *Salmonella* prelevati dagli operatori del settore alimentare a norma dell'articolo 5, paragrafo 5, del regolamento (CE) n. 2073/2005, nel quadro dell'allegato I, punto 2.1.4 dello stesso; e/o
 - c) raccolta di tutte le informazioni relative al numero totale di campioni ed a quello di campioni positivi alla *Salmonella* prelevati nell'ambito dei programmi di controllo nazionali attuati negli Stati membri, o nelle rispettive regioni, per i quali sono state approvate garanzie speciali a norma dell'articolo 8 del regolamento (CE) n. 853/2004 relativamente alla produzione di carni suine.
2. Nel caso in cui il criterio di igiene del processo venga più volte disatteso l'autorità competente richiede all'operatore del settore alimentare interessato di sottoporre un piano d'azione e vigila rigorosamente sul suo esito.
3. Il numero totale di campioni ed il numero di campioni positivi alla *Salmonella* devono essere comunicati a norma dell'articolo 9, paragrafo 1 della direttiva 2003/99/CE del Parlamento europeo e del Consiglio (***), operando ove opportuno una distinzione tra i campioni prelevati a norma del punto 1, lettere a), b) e c).

(*) GU L 338 del 22.12.2005, pag. 1.

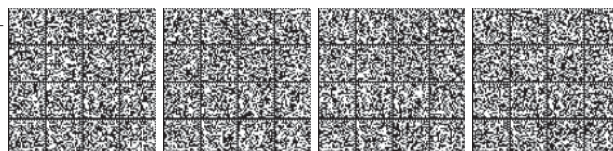
(**) Se tutti negativi la certezza statistica è pari al 95 % a condizione che la prevalenza sia inferiore al 6 %.

(***) GU L 325 del 12.12.2003, pag. 31.»

Articolo 3

Modifiche del regolamento (CE) n. 2074/2005

All'allegato VI *ter*, punto 3, del regolamento (CE) n. 2074/2005 la lettera a) è soppressa.



*Articolo 4***Entrata in vigore**

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

Esso si applica a decorrere dal 1º giugno 2014.

Tuttavia l'allegato I, sezione IV, capo IX, parte G, punto 3 del regolamento (CE) n. 854/2004 si applica a decorrere dal 1º gennaio 2015.

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

Fatto a Bruxelles, il 7 marzo 2014

Per la Commissione

Il presidente

José Manuel BARROSO

14CE0645

