

DECISIONE DELLA COMMISSIONE

del 13 ottobre 2006

che vieta l'immissione in commercio di formaggio fresco prodotto in uno stabilimento lattiero-caseario nel Regno Unito

[notificata con il numero C(2006) 4877]

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2006/694/CE)

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea,

visto il regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 53, paragrafo 1,

considerando quanto segue:

(1) In virtù dell'articolo 53, paragrafo 1 del regolamento (CE) n. 178/2002, quando sia manifesto che un alimento può comportare un grave rischio per la salute umana e che tale rischio non può essere adeguatamente affrontato mediante misure adottate dallo Stato membro o dagli Stati membri interessati, la Commissione deve sospendere l'immissione in commercio o l'utilizzo dell'alimento in questione e adottare qualsiasi altra misura provvisoria adeguata.

(2) Il regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari ⁽²⁾ stabilisce norme generali in materia di igiene degli alimenti destinate agli operatori del settore alimentare. Il regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽³⁾ stabilisce norme specifiche in materia d'igiene per i prodotti alimentari di origine animale. Esso specifica le norme applicabili alle materie prime che possono essere immesse in commercio e quindi utilizzate nella fabbricazione di prodotti lattiero-caseari. Ai fini di tali norme i «prodotti lattiero-caseari» sono prodotti trasformati risultanti dalla trasformazione di latte crudo o dall'ulteriore trasformazione di detti prodotti trasformati.

(3) L'allegato III, sezione IX, capitolo I, parte III, punto 4 del regolamento (CE) n. 853/2004 stabilisce le condizioni da rispettare per la produzione e l'immissione in commercio di latte crudo. Secondo tali disposizioni, gli operatori del settore alimentare lattiero non sono autorizzati a commercializzare latte crudo il cui tenore di residui di antibiotici supera i livelli previsti negli allegati I e III del regolamento (CEE) n. 2377/90 del Consiglio del 26 giugno 1990 che definisce una procedura comunitaria per la determinazione dei limiti massimi di residui di medicinali veterinari negli alimenti di origine animale ⁽⁴⁾.

(4) Il latte che non soddisfa tali norme deve essere eliminato in quanto sottoprodotto animale della categoria 2 come prevede il regolamento (CE) n. 1774/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio del 3 ottobre 2002 recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano ⁽⁵⁾.

(5) Onde soddisfare tali norme gli operatori del settore alimentare lattiero effettuano saggi rapidi di selezione sul latte prima di immetterlo in commercio. Tali saggi, con i quali si determinano i residui di antibiotici; sono strutturati in modo tale che i risultati sono positivi quando la quantità di residui presenti si avvicina al livello massimo, ma non ne indicano in termini quantitativi il tenore reale. In tali circostanze è possibile provare che il limite massimo non è stato superato solo con un saggio che identifichi e, al contempo, quantifichi i residui di antibiotici. In mancanza di un simile test di verifica e in presenza di risultati positivi, il latte è considerato a rischio.

(6) Un'ispezione, che l'Ufficio alimentare e veterinario (UAV) della Commissione ha condotto nel Regno Unito dal 31 maggio al 13 giugno 2006, ha rivelato a più riprese la presenza sul mercato di latte crudo non conforme alle norme di igiene, nonché l'invio di tale latte in uno stabilimento alimentare riconosciuto di fabbricazione di prodotti lattieri destinati al consumo umano.

⁽¹⁾ GU L 31 del 1.2.2002, pag. 1. Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 575/2006 della Commissione (GU L 100 del 8.4.2006, pag. 3).

⁽²⁾ GU L 139 del 30.4.2004, pag. 1; rettifica pubblicata nella GU L 226 del 25.6.2004, pag. 3.

⁽³⁾ GU L 139 del 30.4.2004, pag. 55; rettifica pubblicata nella GU L 226 del 25.6.2004, pag. 22.

⁽⁴⁾ GU L 224 del 18.8.1990, pag. 1. Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 1231/2006 della Commissione (GU L 225 del 17.8.2006, pag. 3).

⁽⁵⁾ GU L 273 del 10.10.2002, pag. 1. Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 208/2006 della Commissione (GU L 36 del 8.2.2006, pag. 25).

- (7) Il 9 giugno 2006 l'UAV ha effettuato un'ispezione nei locali della Bowland Dairy Products Limited, situati a Fulshaw Hoad Farm, Barrowford, Lancashire BB9 6RA («Bowland»), approvata con il numero UK PE 023. Secondo le informazioni della Commissione, tale operatore esporta praticamente tutta la sua produzione di formaggio fresco verso gli altri Stati membri.
- (8) Da tale ispezione è emerso che tra le materie prime utilizzate per fabbricare il formaggio fresco vi era anche latte proveniente dai principali raccoglitori di latte del Regno Unito e declassato per le seguenti ragioni: la presenza di residui di antibiotici individuati da una prova di selezione, di una miscela di latte e acqua prodotta dalla pulitura dei tubi degli impianti lattieri con detergenti e disinfettanti («acque residue della latteria»), di una contaminazione da coloranti, di un eccesso di latte alimentare imballato, trattato termicamente, ritirato dai dettaglianti. Nei registri dell'impresa, tale latte era stato classificato diversamente, come «latte di recupero», «rifiuti di latte», latte «inidoneo al consumo umano» o come latte corredato delle prove delle carenze rilevate.
- (9) L'ispezione ha rivelato inoltre che l'impresa imballava anche sotto vuoto formaggio non conforme alle norme, prodotto con formaggio amuffito o formaggio contenente corpi estranei, ad esempio guanti di gomma. Nei registri dell'impresa, questi materiali erano classificati, a volte, come «rifiuti», altre, come «formaggio contaminato» o ancora come «scarti caduti a terra».
- (10) Un'ispezione dei locali della Bowland è stata effettuata dalla Food Standards Agency del Regno Unito il 20 giugno 2006. In quella data lo stabilimento non era in funzione. La produzione di formaggio fresco è ripresa il 26 giugno 2006.
- (11) Dalla sua ispezione sul posto il 9 giugno 2006, la Commissione ha informato a più riprese le autorità del Regno Unito delle sue preoccupazioni per quanto riguarda i rischi che la pratica in questione presenta per la salute umana e, in più occasioni, ha esaminato con loro gli aspetti tecnici legati alla sua valutazione della situazione. In particolare, Commissione e autorità britanniche si sono incontrate il 4 luglio 2006 e il 18 luglio 2006 hanno tenuto un'audioconferenza per discutere della questione. Una seconda audioconferenza ha avuto luogo il 14 settembre 2006, alla quale hanno partecipato anche rappresentanti del laboratorio di riferimento della Comunità per i residui di antibiotici. In esito a ciò, le autorità del Regno Unito hanno informato la Commissione, tramite lettera del 15 settembre 2006, che avrebbero rivisto la loro posizione riguardo alle prove, il che ha indotto la Commissione a credere che avrebbero adottato immediatamente i necessari provvedimenti. Ma non l'hanno fatto.
- (12) Nei giorni 26 e 27 settembre 2006 l'UAV ha effettuato una seconda visita di ispezione nei locali della Bowland per verificare le nuove modalità operative che erano state poste in atto dopo la prima ispezione dello stesso Ufficio e dopo il controllo effettuato dalla Food Standard Agency. Gli ispettori dell'UAV hanno constatato che, dal 26 giugno 2006, le autorità competenti britanniche non avevano verificato sul posto che fossero rispettate le condizioni operative comunicate alla Bowland. Tra i nuovi problemi constatati, quali lo scoppio antigiogenico degli imballaggi del latte, l'ispezione ha confermato anche che continua ad essere utilizzato latte non conforme alle prescrizioni di igiene stabilite dalla legislazione comunitaria. In particolare, lo stabilimento continua a ricevere e ad utilizzare latte controllato risultato positivo alla presenza di residui di antibiotici prima di essere immesso in commercio, senza la prova che tali residui non superano i limiti massimi di residui fissati nel regolamento (CEE) n. 2377/90.
- (13) Conformemente all'articolo 17, paragrafo 2 del regolamento (CE) n. 178/2002, gli Stati membri garantiscono l'applicazione della legislazione alimentare, controllano e verificano il rispetto da parte degli operatori del settore alimentare e dei mangimi delle pertinenti disposizioni della legislazione alimentare, in tutta la fase della produzione, della trasformazione e della distribuzione. A tal fine essi attuano un sistema di controlli ufficiali ed altre misure a seconda dei casi, tra cui la comunicazione ai cittadini di informazioni sulla sicurezza e sui rischi dei generi alimentari e degli alimenti per animali, la sorveglianza della sicurezza degli alimenti e dei mangimi e altre attività di controllo che abbraccino tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione.
- (14) Tali fatti dimostrano chiaramente che le autorità del Regno Unito hanno ripetutamente mancato ai loro obblighi di controllo. La Commissione prevede pertanto di avviare prossimamente un procedimento di infrazione in virtù dell'articolo 226 del trattato. Inoltre, essa intende sollecitare l'applicazione delle misure provvisorie ritenute eventualmente necessarie affinché le autorità britanniche riprendano quanto prima controlli adeguati nel settore lattiero.
- (15) Nel frattempo, tuttavia, è necessario che la Commissione adotti misure d'urgenza per affrontare il rischio immediato e grave per la salute umana, provocato dall'attuale presenza sul mercato comunitario di prodotti provenienti dallo stabilimento Bowland.
- (16) Il latte crudo contenente residui di antibiotici in quantità superiore ai limiti massimi di residui fissati dalla legislazione comunitaria non è adatto al consumo umano ed è pericoloso, tenuto conto del fatto che tali limiti massimi si basano sul tipo e sulla quantità di residui ritenuti non pericolosi dal punto di vista tossicologico per la salute umana. Date le proprietà delle sostanze attive utilizzate nei medicinali veterinari, va tenuto conto non solo delle

- proprietà tossicologiche delle sostanze in senso stretto (quali un effetto teratogeno, mutageno o carcinogeno), ma anche delle loro proprietà farmaceutiche. Inoltre, una percentuale significativa (da 1 % a 10 %) della popolazione è ipersensibile alla penicillina, ad altri antibiotici e ai loro metaboliti, e presenta reazioni allergiche anche a concentrazioni molto basse (ad esempio, prurito, orticaria, asma o shock anafilattico).
- (17) Inoltre, la resistenza antimicrobica dei batteri zoonotici isolati nei generi alimentari costituisce un problema di salute pubblica sempre più grave. È documentato che l'uso di antibiotici per animali destinati alla produzione di alimenti incide sulla comparsa di batteri resistenti negli animali e nei generi alimentari e che l'esposizione dell'uomo a tali batteri resistenti ha effetti nefasti sulla salute umana. È dimostrato che la via alimentare è la principale via di trasmissione di batteri resistenti provenienti da animali destinati alla produzione di alimenti per l'uomo.
- (18) Una pratica quale quella in atto nello stabilimento della Bowland, che consiste nell'utilizzare latte risultato positivo alla presenza di residui di antibiotici prima di essere immesso in commercio, senza la prova che tali residui non superano i limiti massimi di residui fissati nel regolamento (CEE) n. 2377/90, potrebbe costituire un rischio grave per la salute umana. Le sostanze chimiche quali gli antibiotici e i loro metaboliti non vengono distrutti, a qualsivoglia trattamento essi siano sottoposti. Di conseguenza, i prodotti trattati dalla Bowland con latte contenente tali sostanze, contengono necessariamente quantità di residui che pongono lo stesso problema di sicurezza.
- (19) Tale problema è stato portato all'attenzione degli Stati membri in varie occasioni, in particolare nel corso di riunioni del comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali dei giorni 18 luglio e 18 settembre 2006 e in occasione di una riunione speciale di un gruppo di lavoro il 7 settembre 2006. Tutti gli Stati membri, ad esclusione del Regno Unito, hanno approvato la valutazione della Commissione.
- (20) Con lettera datata 4 ottobre 2006 la Commissione ha informato la Bowland della sua intenzione di presentare un progetto di decisione sulla base dell'articolo 53 del regolamento (CE) n. 178/2002 al comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali. La Bowland ha risposto alla Commissione con una lettera del 5 ottobre e con un email in data 6 ottobre. Essa ha ribadito la posizione dello stabilimento sulla questione della presenza di residui di antibiotici nel latte e non ha presentato elementi tali da poter dimostrare che il rischio per la salute pubblica posto dai prodotti in questione fosse scomparso.
- (21) La Commissione ritiene, pertanto, alla luce in particolare dei risultati dell'ultima visita di ispezione della Food Standards Agency nei giorni 26 e 27 settembre 2006 e tenuto conto della presenza del prodotto in diversi Stati membri, che il rischio non può essere controllato in maniera soddisfacente senza l'adozione di misure su scala comunitaria, tra cui il divieto di commercializzare tali prodotti. Data la gravità del rischio per la salute umana, tali misure sono applicate con decorso immediato.
- (22) Le misure previste dalla presente decisione saranno riesaminate qualora, sulla scorta di nuovi elementi, dovesse risultare che il prodotto non presenta pericoli per la salute umana, in particolare in esito a provvedimenti adottati dalle autorità del Regno Unito.
- (23) La Commissione prenderà in considerazione la possibilità di adottare ulteriori misure qualora sussistano elementi di prova che pratiche simili siano in atto in altri stabilimenti.
- (24) Le misure di cui alla presente decisione sono conformi al parere del comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali,

HA ADOTTATO LA PRESENTE DECISIONE:

Articolo 1

Gli Stati membri vietano l'immissione in commercio di formaggio fresco prodotto dalla Bowland Dairy Products Limited, autorizzata con il numero UK PE 23 e situata a Fulshaw Hoard Farm, Barrowford, Lancashire BB9 6RA, e rintracciano, trattengono ed eliminano tutte le rimanenze di formaggio fresco di tale provenienza.

Articolo 2

Gli Stati membri sono destinatari della presente decisione.

Fatto a Bruxelles, il 13 ottobre 2006.

Per la Commissione

Markos KYPRIANOU

Membro della Commissione