

## REGOLAMENTO (CE) N. 1021/2008 DELLA COMMISSIONE

del 17 ottobre 2008

**che modifica gli allegati I, II e III del regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano e il regolamento (CE) n. 2076/2005 per quanto riguarda i molluschi bivalvi vivi, taluni prodotti della pesca e il personale assistente durante i controlli ufficiali nei macelli**

(Testo rilevante ai fini del SEE)

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

al personale dello stabilimento sia stata impartita, in misura soddisfacente per l'autorità competente, la stessa formazione degli assistenti ufficiali.

visto il trattato che istituisce la Comunità europea,

visto il regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano <sup>(1)</sup>, in particolare l'articolo 16 e l'articolo 17, paragrafo 1,

(4) L'articolo 14 del regolamento (CE) n. 2076/2005 della Commissione, del 5 dicembre 2005, che fissa disposizioni transitorie per l'attuazione dei regolamenti (CE) n. 853/2004, (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e che modifica i regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004 <sup>(2)</sup>, stabilisce che, fino al 31 dicembre 2009, tale formazione possa limitarsi a garantire che il personale dei macelli sia formato per le mansioni specifiche che è autorizzato a eseguire.

considerando quanto segue:

(1) L'allegato I, sezione I, capitolo III, del regolamento (CE) n. 854/2004 elenca i requisiti della bollatura sanitaria da apporre sulle carcasse laddove non sussistano motivi per dichiarare la carne non commestibile. Alcuni di questi requisiti hanno dato luogo a confusione nell'identificazione dei prodotti fabbricati all'interno della Comunità e di quelli fabbricati all'esterno della Comunità. È pertanto opportuno chiarire tali disposizioni per garantirne la corretta attuazione.

(5) Questa limitazione non ha influito negativamente sui requisiti dei controlli ufficiali sulla carne fresca, previsti dal regolamento (CE) n. 854/2004. È perciò opportuno rendere permanente la disposizione transitoria di cui al regolamento (CE) n. 2076/2005 e permettere agli Stati membri di attuare un regime di formazione completo o ridotto, e di deciderne le caratteristiche pratiche, compresa la procedura d'esame. È dunque opportuno sopprimere l'articolo 14 del regolamento (CE) n. 2076/2005 e modificare di conseguenza l'allegato I, sezione III, capitolo III, parte A, del regolamento (CE) n. 854/2004.

(2) Per non interrompere tuttavia il commercio dei prodotti interessati, occorre prevedere che i prodotti cui sia stata apposta la bollatura sanitaria ai sensi del regolamento (CE) n. 854/2004 prima del 1° novembre 2009 possano essere importati nella Comunità fino al 31 dicembre 2009.

(6) L'allegato II, capitolo II, parte A, punto 4 del regolamento (CE) n. 854/2004 prevede che i molluschi bivalvi vivi provenienti dalle zone di classe B non debbano superare i 4 600 *E.coli* per 100 g di polpa e di liquido intervalvare. L'articolo 17 bis del regolamento (CE) n. 2076/2005 introduce, fino al 31 dicembre 2009, la possibilità di superare tale limite nel 10 % dei campioni di molluschi bivalvi vivi provenienti da tali zone.

(3) L'articolo 5, paragrafo 6, del regolamento (CE) n. 854/2004 permette agli Stati membri di autorizzare il personale dei macelli ad assistere ai controlli ufficiali e a svolgere alcune mansioni specifiche di assistenti ufficiali riguardo alla produzione di carne da pollame e da lagomorfi. L'allegato I, sezione III, capitolo III, parte A, di tale regolamento prevede che l'autorizzazione possa essere rilasciata solo se, per svolgere le mansioni di assistente,

(7) Questa tolleranza non rappresenta un rischio per la sanità pubblica purché, nel 10 % dei campioni, i molluschi bivalvi vivi non superino il limite massimo di 46 000 *E.coli* per 100 g di polpa e di liquido intervalvare. È perciò opportuno rendere permanente questa tolleranza. È dunque opportuno sopprimere l'articolo 17 bis del regolamento (CE) n. 2076/2005 e modificare di conseguenza l'allegato II, capitolo II, parte A, punto 4, del regolamento (CE) n. 854/2004.

<sup>(1)</sup> GU L 139 del 30.4.2004, pag. 206; rettifica sulla GU L 226 del 25.6.2004, pag. 83.

<sup>(2)</sup> GU L 338 del 22.12.2005, pag. 83.

- (8) Il parere dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare, del 30 agosto 2004, sugli agenti inquinanti nella catena alimentare in merito alla tossicità di prodotti della pesca appartenenti alla famiglia delle *Gempylidae*, ha dimostrato che i prodotti della pesca di tale famiglia, in particolare il *Ruvettus pretiosus* e il *Lepidocybium flavobrunneum*, possono avere effetti gastrointestinali nocivi se non consumati in certe condizioni. Il regolamento (CE) n. 854/2004 impone alle autorità competenti degli Stati membri di tenere sotto controllo le condizioni di commercializzazione che gli operatori del settore alimentare devono soddisfare nel caso dei prodotti della pesca appartenenti alla famiglia delle *Gempylidae*.
- (9) Tali condizioni si applicano ai prodotti della pesca freschi, preparati e trasformati di quelle specie. Il consumatore tuttavia può andare incontro a rischi analoghi anche con prodotti della pesca congelati appartenenti a tale famiglia. È dunque opportuno imporre alle autorità competenti di controllare anche i prodotti della pesca congelati appartenenti a tale famiglia.
- (10) I regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 2076/2005 devono dunque essere modificati di conseguenza.
- (11) 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*

Gli allegati I, II e III del regolamento (CE) n. 854/2004 sono modificati conformemente all'allegato del presente regolamento.

*Articolo 2*

Nel regolamento (CE) n. 2076/2005, gli articoli 14 e 17 bis sono soppressi.

*Articolo 3*

I prodotti d'origine animale cui sia stata applicata la bollatura sanitaria ai sensi dell'allegato I, sezione I, capitolo III, paragrafo 3, lettera c), del regolamento (CE) n. 854/2004 prima del 1° novembre 2009 possono essere importati nella Comunità fino al 31 dicembre 2009.

*Articolo 4*

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo a quello della sua pubblicazione sulla *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Tuttavia, il punto 1, lettera a), dell'allegato del presente regolamento si applica dal 1° novembre 2009.

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

Fatto a Bruxelles, il 17 ottobre 2008.

*Per la Commissione*  
Androulla VASSILIOU  
*Membro della Commissione*

## ALLEGATO

Gli allegati I, II e III del regolamento (CE) n. 854/2004 sono modificati come segue.

1) l'allegato I è così modificato:

a) nella sezione I, capitolo III, paragrafo 3, la lettera c) è sostituita da quanto segue:

«c) se apposto in un macello situato all'interno della Comunità, il marchio deve essere di forma ovale e recare l'abbreviazione CE, EB, EC, EF, EG, EK, EO, EY, ES, EÜ, EK o WE.

Tali abbreviazioni non devono rientrare nei marchi apposti su prodotti importati nella Comunità da imprese situate all'esterno della Comunità.»;

b) nella sezione III, capitolo III, parte A, la lettera a) è sostituita da quanto segue:

«a) Se l'impianto ha fatto ricorso a buone pratiche d'igiene ai sensi dell'articolo 4, punto 4), del presente regolamento e della procedura HACCP per almeno 12 mesi, l'autorità competente può autorizzare il personale dello stabilimento a svolgere mansioni di assistente ufficiale. L'autorizzazione può essere rilasciata solo se al personale dello stabilimento sia stata impartita, in misura soddisfacente per l'autorità competente, la stessa formazione impartita agli assistenti ufficiali per svolgere mansioni di assistente ufficiale o per mansioni speciali che essi sono autorizzati a svolgere. Questo personale deve essere posto sotto il controllo, la direzione e la responsabilità del veterinario ufficiale. In tal caso, il veterinario ufficiale presenza all'intera ispezione ante e post mortem, supervisiona le attività a essa connesse ed effettua regolari controlli di efficienza per accertare che il lavoro del personale del macello soddisfi i criteri specifici stabiliti dall'autorità competente e documenta i risultati di tali controlli di efficienza. Se la situazione igienica dello stabilimento viene pregiudicata dal lavoro di detto personale e se esso non svolge correttamente le sue mansioni oppure svolge in generale la sua attività in modo ritenuto insoddisfacente dall'autorità competente, il personale in questione va sostituito da assistenti ufficiali.»;

2) nell'allegato II, capitolo II, parte A, il punto 4 è sostituito da quanto segue:

«4. L'autorità competente può classificare come zone di classe B le zone da cui possono essere raccolti ed essere immessi sul mercato ai fini del consumo umano i molluschi bivalvi vivi solo dopo che questi abbiano subito un trattamento in un centro di depurazione o previa stabulazione in modo da soddisfare i requisiti sanitari di cui al paragrafo 3. I molluschi bivalvi vivi provenienti da queste zone non devono superare, nel 90 % dei campioni, i 4 600 *E.coli* per 100 g di polpa e di liquido intervalvare. Nel restante 10 % dei campioni, i molluschi bivalvi vivi non devono superare i 46 000 *E.coli* per 100 g di polpa e di liquido intervalvare.

Il metodo di riferimento per questa analisi è il test del numero più probabile (Most Probable Number — MPN) in 5 provette e 3 diluizioni, specificato nella norma ISO 16649-3. Si può ricorrere a metodi alternativi, se convalidati rispetto a questo metodo di riferimento secondo i criteri fissati dalla norma EN/ISO 16140.»;

3) nell'allegato III, capitolo II, la parte G è sostituita da quanto segue:

«G. PRODOTTI DELLA PESCA VELENOSI

Occorre che siano effettuati controlli per garantire che:

1. non siano immessi sul mercato prodotti della pesca ottenuti da pesci velenosi provenienti dalle seguenti famiglie: *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* e *Canthigasteridae*;
2. i prodotti della pesca freschi, preparati, congelati e trasformati appartenenti alla famiglia delle *Gempylidae*, in particolare il *Ruvettus pretiosus* e *Lepidocybium flavobrunneum*, possono essere immessi sul mercato solo in forma di prodotti confezionati o imballati e devono essere opportunamente etichettati al fine di informare i consumatori sulle modalità di preparazione o cottura e sul rischio connesso alla presenza di sostanze con effetti gastrointestinali nocivi. Sull'etichetta dei prodotti della pesca devono comparire sia il nome scientifico che il nome comune;
3. i prodotti della pesca contenenti biotossine come la *Ciguatera* o altre tossine pericolose per la salute umana non vanno commercializzati. Tuttavia, i prodotti della pesca ottenuti da molluschi bivalvi, echinodermi, tunicati e gasteropodi marini possono essere immessi sul mercato se sono stati prodotti a norma dell'allegato III, sezione VII, del regolamento (CE) n. 853/2004 e soddisfano i requisiti di cui a tale sezione, capitolo V, punto 2.»