

Trattandosi di un semplice strumento di documentazione, esso non impegna la responsabilità delle istituzioni

► **B**

REGOLAMENTO (UE) N. 1086/2011 DELLA COMMISSIONE

del 27 ottobre 2011

che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 2160/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio e l'allegato I del regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione per quanto riguarda la salmonella presente nella carne fresca di pollame

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(GU L 281 del 28.10.2011, pag. 7)

Rettificato da:

► **C1** Rettifica, GU L 68 del 13.3.2015, pag. 90 (1086/2011)

**REGOLAMENTO (UE) N. 1086/2011 DELLA COMMISSIONE****del 27 ottobre 2011****che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 2160/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio e l'allegato I del regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione per quanto riguarda la salmonella presente nella carne fresca di pollame****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (CE) n. 2160/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 novembre 2003, sul controllo della salmonella e di altri agenti zoonotici specifici presenti negli alimenti ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 5, paragrafo 6,visto il regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari ⁽²⁾, in particolare l'articolo 4, paragrafo 4,

considerando quanto segue:

- (1) Il regolamento (CE) n. 2160/2003 mira a garantire che vengano adottate misure adeguate ed efficaci di individuazione e di controllo della salmonella e di altri agenti zoonotici in tutte le fasi pertinenti di produzione, trattamento e distribuzione in modo da ridurre la prevalenza e il pericolo per la sanità pubblica. Detto regolamento riguarda, tra l'altro, l'adozione di obiettivi per la riduzione della prevalenza di specifiche zoonosi nella popolazione animale nonché la definizione di norme che disciplinano gli scambi all'interno dell'Unione e le importazioni da paesi terzi di determinati animali e loro prodotti.
- (2) Il regolamento (CE) n. 646/2007 della Commissione, del 12 giugno 2007, che attua il regolamento (CE) n. 2160/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'obiettivo comunitario di riduzione della diffusione di *Salmonella enteritidis* e *Salmonella typhimurium* nei polli da carne e che abroga il regolamento (CE) n. 1091/2005 ⁽³⁾ definisce un obiettivo UE di riduzione di questi due sierotipi di salmonella presenti nei polli da carne. Detto regolamento mira ad ottenere entro il 31 dicembre 2011 una riduzione all'1 % o meno del numero dei branchi di polli da carne che risultano positivi a *Salmonella enteritidis* e *Salmonella typhimurium*.
- (3) Il regolamento (CE) n. 584/2008 della Commissione, del 20 giugno 2008, che attua il regolamento (CE) n. 2160/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda un obiettivo comunitario per la riduzione della prevalenza di *Salmonella enteritidis* e di *Salmonella typhimurium* nei tacchini ⁽⁴⁾ definisce un

⁽¹⁾ GU L 325 del 12.12.2003, pag. 1.

⁽²⁾ GU L 139 del 30.4.2004, pag. 1.

⁽³⁾ GU L 151 del 13.6.2007, pag. 21.

⁽⁴⁾ GU L 162 del 21.6.2008, pag. 3.

▼B

obiettivo UE di riduzione di questi due sierotipi di salmonella presenti nei branchi di tacchini. Detto regolamento mira ad ottenere entro il 31 dicembre 2012 una riduzione all'1 % o meno del numero dei branchi di tacchini da ingrasso che risultano positivi a *Salmonella enteritidis* e *Salmonella typhimurium*.

- (4) L'allegato II del regolamento (CE) n. 2160/2003 definisce misure specifiche da adottare per il controllo delle zoonosi e degli agenti zoonotici elencati nell'allegato I di detto regolamento. La parte E, punto 1, dell'allegato II del regolamento (CE) n. 2160/2003 dispone che a decorrere dal 12 dicembre 2010 determinate carni fresche di pollame provenienti da animali elencati nell'allegato I di detto regolamento possano essere immesse sul mercato per il consumo umano solo se soddisfano il criterio: «Salmonella: assenza in 25 grammi». Detto regolamento prevede inoltre norme precise per la definizione di tale criterio, segnatamente per quanto riguarda i metodi di campionamento e i metodi analitici
- (5) Per quanto concerne la carne fresca di pollame, occorre assicurare che le norme precise relative al criterio per la salmonella nella carne fresca di pollame consentano di garantire con ragionevole sicurezza che tale carne è esente da salmonella e che l'applicazione armonizzata del criterio consenta una concorrenza leale e condizioni analoghe per l'immissione sul mercato.
- (6) Il regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione, del 15 novembre 2005, sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari ⁽¹⁾ stabilisce i criteri microbiologici per alcuni microrganismi e le norme di attuazione che gli operatori del settore alimentare devono rispettare nell'applicazione delle misure di igiene generali e specifiche di cui all'articolo 4 del regolamento (CE) n. 852/2004.
- (7) Ai fini della coerenza della legislazione dell'Unione è opportuno modificare le norme specifiche relative alla carne fresca di pollame definite nella parte E dell'allegato II del regolamento (CE) n. 2160/2003 e introdurre norme precise riguardanti il criterio per la salmonella nell'allegato I del regolamento (CE) n. 2073/2005.
- (8) A norma della decisione 2005/636/CE della Commissione, del 1° settembre 2005, relativa a un contributo finanziario della Comunità per un'indagine di riferimento sulla diffusione della *Salmonella* spp. fra gli esemplari da carne di *Gallus gallus* da realizzare negli Stati membri ⁽²⁾, della decisione 2006/662/CE della Commissione, del 29 settembre 2006, relativa a un contributo finanziario dalla Comunità a un'indagine di riferimento sulla diffusione della salmonella nei tacchini che deve essere effettuata negli Stati membri ⁽³⁾ e della decisione 2007/516/CE della Commissione, del 19 luglio 2007, riguardo al contributo finanziario della Comunità a favore di un'indagine da effettuare negli Stati membri relativa alla diffusione e alla resistenza agli antimicrobici del *Campylobacter* spp. nei branchi di polli da ingrasso e alla diffusione del *Campylobacter* spp. e della *Salmonella* spp. nelle carcasce di pollo ⁽⁴⁾ sono stati raccolti dati sulla diffusione della

⁽¹⁾ GU L 338 del 22.12.2005, pag. 1.

⁽²⁾ GU L 228 del 3.9.2005, pag. 14.

⁽³⁾ GU L 272 del 3.10.2006, pag. 22.

⁽⁴⁾ GU L 190 del 21.7.2007, pag. 25.

▼B

salmonella rispettivamente nei branchi di polli da carne, nei branchi di tacchini e nelle carcasse dei polli da carne. I risultati di tali indagini e i risultati preliminari del primo anno di applicazione dei programmi di controllo nazionali per la salmonella nei polli da carne (2009) in conformità dell'articolo 5 del regolamento (CE) n. 2160/2003 indicano che la prevalenza della salmonella è ancora elevata nei branchi di polli da carne e di tacchini ⁽¹⁾. I programmi di controllo nazionali per la salmonella nei tacchini a norma del regolamento (CE) n. 2160/2003 sono inoltre diventati obbligatori solo a partire dal 2010. È stato dimostrato che l'applicazione del criterio a tutti i sierotipi di salmonella, prima di una notevole riduzione della prevalenza della salmonella nei branchi di polli da carne e di tacchini, può comportare un impatto economico sproporzionato per il settore. L'allegato I, capitolo 1, del regolamento (CE) n. 2073/2005 va pertanto modificato.

- (9) Secondo la relazione riassuntiva dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare relativa all'andamento e alle fonti di zoonosi, agenti zoonotici e focolai di tossinfezione alimentare nell'Unione europea nel 2008 ⁽²⁾, circa l'80 % dei casi di salmonellosi umana è causato da *Salmonella enteritidis* e *Salmonella typhimurium*, analogamente agli anni precedenti. La carne di pollame resta una delle principali fonti della salmonellosi umana.
- (10) La definizione di un criterio per *Salmonella enteritidis* e *Salmonella typhimurium* costituirebbe il miglior equilibrio possibile tra la riduzione della salmonellosi umana attribuita al consumo di carne di pollame e le conseguenze economiche derivanti dall'applicazione del criterio. Gli operatori del settore verrebbero nel contempo incoraggiati a prendere misure in fasi precedenti della produzione di pollame, in grado di contribuire alla riduzione di tutti i sierotipi di salmonella rilevanti per la sanità pubblica. La limitazione a questi due sierotipi sarebbe inoltre coerente con gli obiettivi dell'Unione per la produzione primaria di pollame.
- (11) I piani di campionamento relativi ad altri criteri di sicurezza alimentare riguardanti la salmonella sono definiti nel regolamento (CE) n. 2073/2005. Per gli operatori del settore tali piani si sono dimostrati facilmente applicabili e sono pertanto adeguati anche per il campionamento di carne fresca di pollame.
- (12) La norma internazionale EN/ISO 6579 costituisce il metodo orizzontale per la rilevazione di *Salmonella* spp. nei prodotti alimentari e nei mangimi. L'allegato I del regolamento (CE) n. 2073/2005 dispone inoltre che tale norma sia il metodo di riferimento di tutti i criteri per la salmonella. Occorre pertanto stabilire che la norma sia il metodo di riferimento anche nel caso del criterio per la carne fresca di pollame, fatte salve le disposizioni relative ai metodi alternativi di cui al suddetto regolamento. Il laboratorio di riferimento dell'Unione europea per la salmonella raccomanda l'impiego dello schema di White-Kaufmann-Le Minor come metodo di riferimento per la sierotipizzazione.
- (13) I ceppi monofasici di *Salmonella typhimurium* si sono rapidamente dimostrati fra i sierotipi di salmonella più frequenti in diverse specie animali e negli isolati clinici umani. Secondo il

⁽¹⁾ www.efsa.europa.eu

⁽²⁾ The EFSA Journal (2010); 8(1): 1496.

▼B

parere scientifico sulla sorveglianza e sulla valutazione del rischio per la salute pubblica dei «ceppi del tipo *Salmonella typhimurium*»⁽¹⁾, i ceppi monofasici di *Salmonella typhimurium* con la formula antigenica ►C1 1,4,[5],12:i:- ◀ sono considerati varianti della *Salmonella typhimurium* e costituiscono un rischio per la sanità pubblica al pari di altri ceppi di *Salmonella typhimurium*. È quindi opportuno precisare che le disposizioni relative alla *Salmonella typhimurium* vanno applicate anche a questi ceppi monofasici.

- (14) Il regolamento (CE) n. 2073/2005 definisce un criterio di igiene del processo per la salmonella presente nelle carcasse di polli da carne e di tacchini dopo il raffreddamento nei macelli. Il criterio di igiene del processo ha lo scopo di controllare la contaminazione fecale delle carcasse di pollame derivanti da branchi infetti o dovuta a contaminazione crociata all'interno del macello. A norma dell'articolo 10 del regolamento (CE) n. 2073/2005 i criteri e le condizioni concernenti la presenza di salmonella nelle carcasse di pollame sono riesaminati alla luce dei cambiamenti osservati nella prevalenza della salmonella. Poiché gli obiettivi dell'Unione stabiliti per i branchi di polli da carne nel regolamento (CE) n. 646/2007 e per i tacchini nel regolamento (CE) n. 584/2008 devono essere conseguiti rispettivamente entro la fine del 2011 e la fine del 2012, è opportuno ridurre il numero di unità campionarie che possono superare il limite fissato. L'allegato I, capitolo 2, del regolamento (CE) n. 2073/2005 va quindi modificato di conseguenza.
- (15) I regolamenti (CE) n. 2160/2003 e (CE) n. 2073/2005 vanno pertanto modificati di conseguenza.
- (16) 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

Nell'allegato II, parte E, del regolamento (CE) n. 2160/2003 il punto 1 è sostituito dal seguente:

- «1. A decorrere dal 1° dicembre 2011 le carni fresche di pollame provenienti da animali elencati nell'allegato I soddisfano il pertinente criterio microbiologico di cui all'allegato I, capitolo 1, riga 1.28, del regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione (*).

(*) GU L 338 del 22.12.2005, pag. 1.»

Articolo 2

L'allegato I del regolamento (CE) n. 2073/2005 è modificato in conformità 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*.

(1) The EFSA Journal (2010); 8(10): 1826.

▼B

Esso si applica a decorrere dal 1° dicembre 2011.

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

▼B

ALLEGATO

L'allegato I del regolamento (CE) n. 2073/2005 è così modificato:

- 1) nel capitolo 1 è aggiunta la seguente riga 1.28 con le corrispondenti note a piè pagina 20 e 21:

«1.28 Carne fresca di pollame (20)	<i>Salmonella typhimurium</i> (21) <i>Salmonella enteritidis</i>	5	0	Assente in 25 g	EN/ISO 6579 (per la rilevazione) schema White-Kaufmann-Le Minor (per la sierotipizzazione)	Prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità
------------------------------------	---	---	---	-----------------	--	--

(20) Questo criterio si applica alla carne fresca di esemplari da riproduzione di *Gallus gallus*, galline ovaiole, polli da carne e branchi di tacchini da riproduzione e da ingrasso.

(21) Per quanto riguarda i ceppi monofasici di *Salmonella typhimurium* è incluso solo quello con formula ►C1 1,4,[5],12:i:- ◄.»;

- 2) nel capitolo 2 la riga 2.1.5 è sostituita dalla seguente ed è aggiunta la corrispondente nota a piè pagina 10:

«2.1.5 Carcasse di pollame (polli da carne e tacchini)	<i>Salmonella</i> spp. (10)	50 (5)	7 (6) Dall'1.1.2012 c = 5 per i polli da carne Dall'1.1.2013 c = 5 per i tacchini	Assente in 25 g di un campione aggregato di pelle del collo	EN/ISO 6579 (per la rilevazione)	Carcasse dopo il raffreddamento	Miglioramento delle condizioni igieniche della macellazione e revisione dei controlli del processo, dell'origine degli animali e delle misure di biosicurezza nelle aziende di origine
--	-----------------------------	--------	---	---	----------------------------------	---------------------------------	--

(10) Qualora venga rilevata *Salmonella* spp., vengono poi sierotipizzati gli isolati *Salmonella typhimurium* e *Salmonella enteritidis* al fine di verificare se soddisfano il criterio microbiologico di cui al capitolo 1, riga 1.28.»;

- 3) nel capitolo 3 il punto 3.2 è sostituito dal seguente:

«3.2. *Campionamento batteriologico nei macelli e nei luoghi di produzione di carne macinata, preparazioni a base di carne, carni separate meccanicamente e carne fresca*

Norme di campionamento per le carcasse di bovini, suini, ovini, caprini ed equini

I metodi di campionamento distruttivo e non distruttivo, la scelta dei siti di prelievo dei campioni e le regole per la conservazione e il trasporto da applicare sono definiti nella norma ISO 17604.

In ogni sessione di campionamento sono prelevate casualmente cinque carcasse. I siti nei quali sono prelevati i campioni devono essere scelti tenendo conto della tecnica di macellazione utilizzata in ciascun impianto.

Quando si procede al campionamento per la ricerca di enterobatteriacee e il conteggio di colonie aerobiche, i prelievi sono effettuati in quattro siti di ogni carcassa. Si prelevano con metodo distruttivo quattro campioni di tessuto che costituiscono un totale di 20 cm². Qualora a questo scopo sia utilizzato il metodo non distruttivo, l'area campione è di almeno 100 cm² (50 cm² per le carcasse di piccoli ruminanti) per sito di campionamento.

Quando si prelevano campioni per la ricerca di salmonella, è utilizzato un metodo di prelievo con spugna abrasiva. Vanno selezionate le aree a più alta probabilità di contaminazione. L'area totale del campione deve essere di almeno 400 cm².

▼B

Quando i campioni sono prelevati sulle carcasse da diversi siti, prima di essere esaminati sono aggregati.

Norme di campionamento per le carcasse di pollame e la carne fresca di pollame

Nei macelli vengono prelevati campioni da carcasse intere di pollame con pelle nel collo per la ricerca di salmonella. In altri stabilimenti per il trattamento della carne fresca di pollame vengono effettuati campionamenti per la ricerca di salmonella dando priorità alle carcasse intere di pollame con pelle nel collo, se disponibili, ma si garantisce che vengano esaminate anche parti di pulcini con e/o senza pelle o con ridotta quantità di pelle, effettuando tale scelta in base ai rischi.

I piani di campionamento dei macelli includono carcasse di pollame provenienti da branchi la cui situazione in rapporto alla salmonella è sconosciuta, o noti come positivi a *Salmonella enteritidis* o *Salmonella typhimurium*.

Nei controlli effettuati nei macelli per verificare la conformità al criterio di igiene del processo di cui al capitolo 2, riga 2.1.5, relativo alla salmonella presente nelle carcasse di pollame, in ogni sessione di campionamento sono prelevati casualmente campioni di pelle di collo da almeno 15 carcasse di pollame dopo raffreddamento. Da ciascuna carcassa di pollame sono prelevati campioni di pelle di collo del peso di circa 10 g. In ogni occasione i campioni di pelle di collo prelevati da tre carcasse di pollame provenienti dallo stesso branco di origine sono aggregati prima di essere esaminati in modo da formare 5 campioni finali di 25 g. Tali campioni vengono utilizzati anche per verificare la conformità al criterio di sicurezza alimentare definito al capitolo 1, riga 1.28.

Per la ricerca di salmonella nella carne fresca di pollame diversa dalle carcasse di pollame vengono prelevati cinque campioni di almeno 25 g. dalla stessa partita. Il campione prelevato da parti di pulcini con pelle contiene pelle e una sottile porzione di muscolo superficiale qualora la quantità di pelle non sia sufficiente per formare un'unità campionaria. Il campione prelevato da parti di pulcini senza pelle o con ridotta quantità di pelle contiene una sottile porzione di muscolo superficiale o porzioni di muscolo aggiunte alla pelle presente in modo da formare un'adeguata unità campionaria. Le porzioni di carne sono prelevate in modo da includere il più possibile la superficie della carne.

Linee guida sul campionamento

Linee guida più dettagliate sul campionamento delle carcasse, in particolare per quanto riguarda i siti di campionamento, possono essere incluse nei manuali di corretta prassi operativa di cui all'articolo 7 del regolamento (CE) n. 852/2004.

Frequenze di campionamento per le carcasse, la carne macinata, le preparazioni a base di carne, le carni separate meccanicamente e la carne fresca di pollame

Gli operatori del settore alimentare dei macelli o degli stabilimenti che producono carne macinata, preparazioni a base di carne, carni separate meccanicamente o carne fresca di pollame prelevano campioni per l'analisi microbiologica almeno una volta alla settimana. Il giorno di campionamento deve variare da una settimana all'altra, affinché sia coperto ogni giorno della settimana.

Per quanto riguarda il campionamento di carne macinata e preparazioni a base di carne per le analisi destinate alla ricerca di *E. coli* e al conteggio delle colonie aerobiche e il campionamento delle carcasse per le analisi destinate alla ricerca di enterobatteriacee e al conteggio delle colonie aerobiche, la frequenza può essere ridotta a una volta ogni due settimane qualora si ottengano risultati soddisfacenti per sei settimane consecutive.

▼B

Nel caso del campionamento di carne macinata, preparazioni a base di carne, carcasse e carne fresca di pollame per la ricerca di salmonella, la frequenza può essere ridotta a una volta ogni due settimane qualora si ottengano risultati soddisfacenti per 30 settimane consecutive. La frequenza di campionamento per la ricerca di salmonella può inoltre essere ridotta se vi è un programma di controllo nazionale o regionale della salmonella e se tale programma prevede prove che sostituiscano il campionamento descritto nel presente paragrafo. La frequenza di campionamento può essere ulteriormente ridotta se il programma di controllo nazionale o regionale della salmonella dimostra che la prevalenza della salmonella è bassa negli animali acquistati dal macello.

Tuttavia, se l'analisi dei rischi lo giustifica e di conseguenza l'autorità competente lo autorizza, i macelli di piccole dimensioni e gli stabilimenti nei quali si producono carne macinata, preparazioni a base di carne e carne fresca di pollame in piccole quantità possono essere esentati da queste frequenze di campionamento.»