

COMMISSIONE

RACCOMANDAZIONE DELLA COMMISSIONE

del 10 gennaio 2003

relativa ad un programma coordinato di controlli ufficiali dei prodotti alimentari per il 2003

[notificata con il numero C(2002) 5556]

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2003/10/CE)

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

RACCOMANDA:

visto il trattato che istituisce la Comunità europea,

vista la direttiva 89/397/CEE del Consiglio, del 14 giugno 1989, relativa al controllo ufficiale dei prodotti alimentari ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 14, paragrafo 3,

sentito il parere del comitato permanente sulla catena alimentare e la salute animale,

considerando quanto segue:

- (1) Per il buon funzionamento del mercato interno occorre predisporre a livello comunitario programmi coordinati di controllo dei prodotti alimentari, per garantire una migliore armonizzazione dei controlli ufficiali ad opera degli Stati membri.
- (2) Tali programmi sottolineano l'esigenza del rispetto della legislazione comunitaria, della tutela della salute pubblica, degli interessi del consumatore e della deontologia nelle pratiche commerciali.
- (3) L'articolo 3 della direttiva 93/99/CEE del Consiglio, del 29 ottobre 1993, riguardante misure supplementari in merito al controllo ufficiale dei prodotti alimentari ⁽²⁾ impone che i laboratori di cui all'articolo 7 della direttiva 89/397/CEE rispondano ai criteri enunciati dalla norma europea EN 45000, sostituita ora dalla norma EN ISO 17025:2000.
- (4) I risultati dei programmi nazionali svolti in concomitanza ai programmi coordinati permettono di acquisire informazioni ed esperienze sulle quali basare le attività future di controllo e la legislazione pertinente,

1. Nel corso del 2003, gli Stati membri dovranno procedere a ispezioni e controlli e, laddove necessario, prelevare campioni e sottoporli ad analisi di laboratorio, allo scopo di:

— verificare la chiara e corretta etichettatura degli oli di oliva in osservanza delle norme comunitarie corrispondenti,

— valutare la qualità batteriologica di determinati prodotti della pesca (sicurezza batteriologica di crostacei e molluschi precotti, nonché il tasso di istamina nelle specie ittiche appartenenti alle famiglie delle Scombridae, Clupeidae, Engraulidae e Coryphaenidae).

2. Benché nella presente raccomandazione non sia stata stabilita la frequenza delle campionature e/o delle ispezioni, gli Stati membri faranno sì che esse siano sufficienti per dare un quadro generale in ciascuno Stato membro del tema in questione.

3. Per garantire una migliore comparabilità dei dati, gli Stati membri dovranno fornire le informazioni richieste, rispettando il formato delle schede di registrazione riportate in allegato alla presente raccomandazione. Tali informazioni dovranno essere trasmesse alla Commissione entro il 1° maggio 2004 e dovranno essere accompagnate da una relazione esplicativa.

4. I prodotti alimentari da sottoporre ad analisi nel quadro del presente programma dovranno essere inviati a laboratori ritenuti conformi, in base all'articolo 3 della direttiva 93/99/CEE. Tuttavia, qualora gli Stati membri non dispongano di simili laboratori in grado di effettuare le analisi previste dalla raccomandazione, potranno designare altri laboratori accreditati.

⁽¹⁾ GU L 186 del 30.6.1989, pag. 23.

⁽²⁾ GU L 290 del 24.11.1993, pag. 14.

5. Etichettatura degli oli di oliva

Il livello globale della campionatura è a discrezione delle autorità competenti degli Stati membri.

5.1. Oggetto del programma

Nel 2001 si è riscontrato un problema di contaminazione da idrocarburi policiclici aromatici [IPA, ad esempio benzo(a)pirene] in olio di qualità inferiore, il cosiddetto olio di sansa d'oliva. Dalle indagini svolte dagli Stati membri sono emersi problemi nell'etichettatura di varie categorie di oli d'oliva, senza una chiara distinzione tra oli di sansa, olio d'oliva e olio vergine d'oliva, il che complicava la gestione del problema della contaminazione. Sono stati riscontrati dati inesatti o ingannevoli sulle etichette dei prodotti per quanto riguarda la qualità dell'olio nei prodotti in commercio. Inoltre, si è scoperto che si potevano realizzare miscele illegali di oli di bassa qualità con prodotti di qualità superiore, con il risultato non solo di ingannare il consumatore, ma anche di mettere a rischio la salute pubblica in caso di utilizzo di oli di qualità inferiore contaminati.

Questa parte del programma ha lo scopo di verificare la corretta etichettatura degli oli prodotti da olive per garantire che nelle miscele illegali non venga utilizzato olio di qualità inferiore contaminato, a pregiudizio della salute dei consumatori. Tutto ciò contribuirebbe a gestire meglio il rischio derivante dall'utilizzo di oli potenzialmente contaminati e ad evitare che i consumatori siano raggirati.

5.2. Campionatura e metodo di analisi

Le autorità competenti degli Stati membri dovranno effettuare i dovuti controlli ai punti di vendita, ivi incluse, laddove possibile, verifiche documentarie, a livello di produzione prima dell'immissione sul mercato, a livello della distribuzione dei prodotti destinati alla vendita diretta, nonché ad altri livelli, quali il commercio all'ingrosso per i prodotti destinati alla ristorazione. I controlli dovranno verificare che i prodotti ricavati da olive siano correttamente etichettati e rechino indicazioni riguardanti la qualità dell'olio contenuto nel prodotto, in applicazione del disposto della direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 20 marzo 2000, relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità⁽¹⁾, del regolamento n. 136/66/CEE del Consiglio, del 22 settembre 1966, relativo all'attuazione di un'organizzazione comune dei mercati nel settore dei grassi⁽²⁾, e del regolamento (CE) n. 1019/2002 della Commissione, del 13 giugno 2002, relativo alle norme di commercializzazione dell'olio di oliva⁽³⁾.

Dovranno essere prelevati campioni dei prodotti e analizzati al fine di determinare i componenti di olio, conformemente ai regolamenti (CEE) n. 2568/91 della Commissione⁽⁴⁾ e (CE) n. 796/2002 della Commissione⁽⁵⁾.

I risultati dei controlli dovranno figurare su schede di registrazione conformi al modello presentato nell'allegato I della presente raccomandazione.

6. Sicurezza dei prodotti della pesca: qualità batteriologica di crostacei e molluschi precotti

6.1. Oggetto del programma

La qualità microbiologica di crostacei e molluschi precotti è di importanza capitale. Tali prodotti sono, per natura, in grado di favorire la crescita di un'ampia gamma di microrganismi. Inoltre, determinate caratteristiche specifiche della loro produzione, quali la cottura a bordo di pescherecci, il raffreddamento in acqua marina, la manipolazione intensiva e i lunghi trasporti, li espongono al rischio di contaminazione e di sviluppo indesiderato di microbi.

La decisione 93/51/CEE della Commissione⁽⁶⁾ fissa norme microbiologiche applicabili a tali prodotti. Tra questi, criteri relativi al prodotto finale nel caso dello *Staphylococcus aureus* e della *Salmonella*, nonché criteri di lavorazione per l'*Escherichia coli*, i coliformi termoresistenti e i batteri aerobici mesofili. Recentemente sono stati considerati con particolare attenzione i rischi per la salute umana derivanti dalla presenza del *Vibrio parahaemolyticus* patogeno in questo tipo di prodotti. Tuttavia, non si dispone attualmente di informazioni scientifiche sufficienti per fissare parametri nella legislazione comunitaria per questa combinazione di patogeno/prodotto.

L'obiettivo di questa parte del programma consiste nell'ascertare la qualità microbiologica dei crostacei e molluschi precotti al fine di promuovere un elevato livello di protezione del consumatore e raccogliere informazioni sulla prevalenza dei microrganismi patogeni e indicatori in tali prodotti.

6.2. Campionatura e metodo di analisi

Gli esami dovranno riguardare i crostacei e i molluschi precotti prima della loro commercializzazione, nella fase di produzione e una volta immessi sul mercato. Le autorità competenti degli Stati membri dovranno prelevare campioni rappresentativi di tali prodotti sia negli stabilimenti di produzione che nei punti di vendita al dettaglio, al fine di effettuare i rilevamenti della presenza di *Salmonella*, la numerazione dello *Staphylococcus aureus*, dell'*Escherichia coli* e la conta totale del *Vibrio parahaemolyticus*. I campioni, del peso minimo di 100 grammi ciascuno, dovranno essere manipolati nel rispetto delle norme igieniche, collocati in contenitori refrigerati e inviati immediatamente al laboratorio d'analisi.

Il livello globale della campionatura è a discrezione delle autorità competenti degli Stati membri.

⁽¹⁾ GU L 109 del 6.5.2000, pag. 29.

⁽²⁾ GU L 172 del 30.9.1966, pag. 3025/66.

⁽³⁾ GU L 155 del 14.6.2002, pag. 27.

⁽⁴⁾ GU L 248 del 5.9.1991, pag. 1.

⁽⁵⁾ GU L 128 del 15.5.2002, pag. 8.

⁽⁶⁾ GU L 13 del 21.1.1993, pag. 11.

I laboratori sono autorizzati ad applicare metodi a loro scelta, purché il loro livello di prestazione sia adatto agli obiettivi da conseguire. Tuttavia, per l'accertamento della Salmonella si raccomanda di applicare la versione più recente della norma ISO 6579, l'ultima versione della norma EN/ISO 6888-1,2 per lo *Staphylococcus aureus*, l'ultima versione della norma ISO 16649-1,2,3 per l'*Escherichia coli* e quella più recente della norma ISO 8914 con tecnica NPP ⁽¹⁾ per il *Vibrio parahaemolyticus*. Possono essere tuttavia utilizzati anche altri metodi equivalenti, autorizzati dalle autorità competenti.

I risultati dei controlli dovranno figurare su schede di registrazione conformi al modello riportato nell'allegato II della presente raccomandazione.

7. Sicurezza dei prodotti della pesca: livelli di istamina in determinate specie di pesci

7.1. Oggetto del programma

L'ingestione di prodotti della pesca contenenti livelli elevati di istamina può danneggiare la salute del consumatore. L'istamina ed altre amine si formano dalla crescita di determinati batteri a seguito di manipolazioni prolungate o di esposizioni a temperature elevate, nonché di pratiche antigiene durante la raccolta, lo stoccaggio, la lavorazione e la distribuzione dei prodotti. I pesci delle famiglie delle Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coriifaeidae, tra cui i tonni, le sardine, lo sgombro, l'orecchia di mare, ecc., sono tra i più esposti a questo processo di avvelenamento alimentare per il loro elevato tenore di istidina aminoacida, ritenuta il precursore dell'istamina. La direttiva 91/493/CEE del Consiglio, del 22 luglio 1991, che stabilisce le norme sanitarie applicabili alla produzione e alla commercializzazione dei prodotti della pesca ⁽²⁾, fissa i requisiti di sicurezza quanto alle soglie ammesse di istamina, al prelievo di campioni e ai metodi di analisi.

Lo scopo di questa parte del programma consiste nel verificare che i prodotti della pesca presenti sul mercato non superino i limiti d'istamina consentiti dalla legislazione comunitaria al fine di assicurare un elevato livello di protezione del consumatore.

7.2. Campionatura e metodo di analisi

Gli Stati membri dovranno effettuare controlli sui mercati d'asta e all'ingrosso, negli stabilimenti di produzione e nei punti di vendita al dettaglio per accertare che i prodotti della pesca non superino il livello d'istamina specificato in dettaglio in appresso. Gli esami dovranno interessare pesci delle specie Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coriifaeidae, freschi o congelati, preparati, trasformati o conservati.

Conformemente alla direttiva 91/493/CEE dovranno essere prelevati nove campioni da ciascun lotto, che dovranno rispondere ai seguenti requisiti:

- il tenore medio non deve superare 100 ppm,
- due campioni possono avere un tenore superiore a 100 ppm, ma inferiore a 200 ppm,
- nessun campione deve avere un tenore superiore a 200 ppm.

Tuttavia, i pesci che abbiano subito un trattamento di maturazione enzimatica in salamoia possono presentare tenori d'istamina più elevati che non possono, tuttavia, superare il doppio dei valori suddetti.

Gli esami devono essere effettuati ricorrendo a metodi affidabili e scientificamente riconosciuti, quale, ad esempio, il metodo di cromatografia in fase liquida ad alto rendimento (HPLC).

Il livello globale della campionatura è a discrezione delle autorità competenti degli Stati membri.

I risultati dei controlli dovranno figurare su schede di registrazione conformi al modello riportato nell'allegato III della presente raccomandazione.

Fatto a Bruxelles, il 10 gennaio 2003.

Per la Commissione

David BYRNE

Membro della Commissione

⁽¹⁾ Utilizzare una tecnica NPP (numero più probabile) con acqua di peptone salina alcalina (Alkaline Salt Peptone Water - ASPW), come terreno d'arricchimento, nel seguente modo. Preparare una sospensione iniziale dell'alimento a 10^{-1} e due soluzioni decimali di quest'ultima (risulteranno due sospensioni a 10^{-2} e 10^{-3}), utilizzando l'ASPW come diluente. Per ogni diluizione, aggiungere 1 ml a ciascuna delle 3 provette contenenti 9 ml di ASPW non diluita. I procedimenti di incubazione, subcultura e identificazione devono essere realizzati conformemente alla norma ISO 8914. Se sarà confermata la presenza di *V. parahaemolyticus* in una provetta, il risultato sarà considerato positivo. Le tabelle NPP figurano nell'allegato B della norma ISO 4831. Moltiplicando l'indice NPP per 10, si otterrà il conteggio per gramo del *V. parahaemolyticus*.

⁽²⁾ GU L 268 del 24.9.1991, pag. 15.

ALLEGATO II

SICUREZZA DEI PRODOTTI DELLA PESCA
QUALITÀ MICROBIOLOGICA DI CROSTACEI E MOLLUSCHI COTTI

Stato membro:

Alla produzione Alla vendita

PATOGENI BATTERICI	IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO	NUMERO DI CAMPIONI	RISULTATI DELLE ANALISI (1)			MISURE ADOTTATE (NUMERO)											
			S	A	I	Nessuna	Ammonimento verbale	Avvertenza scritta	Richiesto migliore controllo interno	Richiesto ritiro del prodotto	Sanzione amministrativa	Azione legale	Altro				
<i>Salmonella</i> spp. n=5 c=0 Absent in 25 g																	
<i>Staphylococcus aureus</i> n=5 c=2 m=100 cfu/g M=1000 cfu/g																	
<i>Escherichia coli</i> n=5 c=1 m=100 cfu/g M=1000 cfu/g																	
Conta totale <i>Vibrio parahaemolyticus</i> (2) n=5 c=2 m=10 cfu/g M=100 cfu/g																	

(1) S = Soddisfacente, A= Accettabile, I= Insoddisfacente. Per quanto riguarda lo *Staphylococcus aureus*, l'*Escherichia coli* e il *Vibrio parahaemolyticus*, la partita è considerata soddisfacente se il valore di tutte le unità campione è < 3m, accettabile se un massimo di unità campione c è compreso tra 3m e 10m (=M), e insoddisfacente se una o più unità campione hanno un valore > M oppure se l'unità campione aventi valore compreso tra 3m e M sono più di c.

(2) L'indagine si prefigge come obiettivo la raccolta di informazioni sulla presenza di tali batteri nei crostacei o molluschi cotti nell'Unione europea e il criterio raccomandato è un indicatore dell'igiene nella fase di produzione e di manipolazione. Tale criterio ha unicamente funzione orientativa.

