

**REGOLAMENTO (UE) 2015/1474 DELLA COMMISSIONE****del 27 agosto 2015****relativo all'utilizzo di acqua calda riciclata per eliminare la contaminazione microbiologica superficiale dalle carcasse****(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 <sup>(1)</sup>, in particolare l'articolo 3, paragrafo 2,

considerando quanto segue:

- (1) La direttiva 98/83/CE del Consiglio <sup>(2)</sup> mira a proteggere la salute umana dagli effetti negativi derivanti dalla contaminazione delle acque destinate al consumo umano, garantendone la salubrità e la pulizia. Nell'allegato I, parti A e B, di tale direttiva sono stabiliti i parametri microbiologici e chimici applicabili alle acque destinate al consumo umano.
- (2) Il regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(3)</sup> stabilisce norme generali in materia di igiene dei prodotti alimentari destinate agli operatori del settore alimentare, tenendo conto in particolare del principio dell'applicazione generalizzata di procedure basate sull'analisi dei pericoli e sui punti critici di controllo (*Hazard analysis and critical control points* — HACCP).
- (3) Il regolamento (CE) n. 852/2004 definisce l'«acqua potabile» come l'acqua rispondente ai requisiti minimi fissati nella direttiva 98/83/CE.
- (4) 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. Esso dispone che gli operatori del settore alimentare non usino sostanze diverse dall'acqua potabile per eliminare la contaminazione superficiale dei prodotti di origine animale, salvo che l'uso di dette sostanze sia stato approvato in conformità allo stesso regolamento.
- (5) Il regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(4)</sup> stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano e dispone in particolare che tali controlli comprendano audit di buone prassi igieniche e procedure basate su HACCP.
- (6) Il regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione <sup>(5)</sup> stabilisce i criteri microbiologici per taluni 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 al regolamento (CE) n. 852/2004.
- (7) Il 30 settembre 2010 il gruppo di esperti scientifici sui pericoli biologici dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare («EFSA») ha adottato un parere scientifico sulla sicurezza e sull'efficacia dell'utilizzo di acqua calda riciclata come tecnica di decontaminazione delle carcasse di animali <sup>(6)</sup>.
- (8) Nel suo parere l'EFSA conclude che l'acqua calda riciclata ha la stessa efficacia dell'acqua potabile calda per ridurre la contaminazione microbiologica superficiale e che i principali rischi legati al suo utilizzo sono i rischi microbiologici associati a determinate spore batteriche resistenti al calore.

<sup>(1)</sup> GUL 139 del 30.4.2004, pag. 55.

<sup>(2)</sup> Direttiva 98/83/CE del Consiglio, del 3 novembre 1998, concernente la qualità delle acque destinate al consumo umano (GUL 330 del 5.12.1998, pag. 32).

<sup>(3)</sup> Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari (GUL 139 del 30.4.2004, pag. 1).

<sup>(4)</sup> 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 (GUL 139 del 30.4.2004, pag. 206).

<sup>(5)</sup> Regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione, del 15 novembre 2005, sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari (GUL 338 del 22.12.2005, pag. 1).

<sup>(6)</sup> EFSA Journal 2010;8(9):1827.

- (9) Tali rischi possono essere limitati sottoponendo l'acqua calda riciclata a un regime minimo di temperatura/tempo di riscaldamento e a un regime di rinnovo atti a garantire che i parametri microbiologici e chimici si conformino ai requisiti stabiliti per l'acqua potabile dal regolamento (CE) n. 852/2004 CE e che i rischi derivanti dall'acqua calda riciclata non siano quindi superiori a quelli dell'acqua potabile calda.
- (10) L'EFSA individua e definisce inoltre criteri HACCP al fine di ottenere l'efficacia prevista dell'acqua calda riciclata e di limitarne i possibili rischi. Tali criteri comprendono in particolare l'obbligo per gli operatori del settore alimentare di raccogliere dati sulla presenza e il potenziale accumulo di determinate spore batteriche nell'acqua calda riciclata utilizzata per eliminare la contaminazione microbiologica superficiale dalle carcasse.
- (11) Alla luce del parere espresso dall'EFSA, considerato che l'acqua calda riciclata può essere uno strumento aggiuntivo per conseguire gli obiettivi dei regolamenti (CE) n. 852/2004, (CE) n. 853/2004, (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 2073/2005 e che il suo utilizzo può comportare un valore aggiunto per motivi ambientali e di risparmio energetico, è opportuno approvare l'utilizzo di acqua calda riciclata da parte degli operatori del settore alimentare per eliminare la contaminazione microbiologica superficiale dalle carcasse.
- (12) L'utilizzo di acqua calda riciclata non deve tuttavia esimere l'operatore del settore alimentare dal dovere di rispettare le prescrizioni della normativa dell'Unione in materia di igiene degli alimenti di cui ai regolamenti (CE) n. 852/2004, (CE) n. 853/2004, (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 2073/2005. Tale utilizzo dovrebbe essere integrato nei sistemi basati sui principi HACCP e non dovrebbe in alcun modo essere considerato sostitutivo di buone pratiche e procedure operative di macellazione conformi alle norme di igiene o una modalità alternativa per conformarsi alle prescrizioni di tali regolamenti.
- (13) Le misure di cui al presente regolamento sono conformi al parere del Comitato permanente per le piante, gli animali, gli alimenti e i mangimi,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

#### *Articolo 1*

Gli operatori del settore alimentare possono utilizzare acqua calda riciclata per eliminare la contaminazione microbiologica superficiale dalle carcasse in conformità alle condizioni d'uso di cui all'allegato del presente regolamento.

#### *Articolo 2*

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

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

Fatto a Bruxelles, il 27 agosto 2015

*Per la Commissione*  
*Il presidente*  
Jean-Claude JUNCKER

## ALLEGATO

**Parte 1 — Condizioni d'uso dell'acqua calda riciclata per eliminare la contaminazione microbiologica superficiale dalle carcasse**

1. L'acqua calda riciclata deve essere ottenuta mediante il riscaldamento e il riciclaggio di acqua potabile in un sistema chiuso e separato.
2. L'acqua riciclata deve essere sottoposta:
  - a) a un regime minimo di temperatura/tempo di riscaldamento, prima della sua applicazione sulle carcasse, che deve garantire la conformità ai parametri microbiologici dell'acqua potabile;
  - b) a un regime di rinnovo alla frequenza appropriata, comprendente se necessario l'estrazione delle particelle grossolane, la filtrazione e l'aggiunta di acqua potabile, che deve garantire la conformità ai parametri chimici dell'acqua potabile.
3. L'acqua calda riciclata deve essere applicata solo su carcasse intere o mezzene di ungulati domestici e selvaggina d'allevamento, in condizioni controllate e verificate.
4. L'acqua calda riciclata non deve essere applicata sulle carcasse con contaminazione fecale visibile.
5. L'applicazione di acqua calda riciclata sulle carcasse non deve comportare modifiche fisiche irreversibili delle carni.
6. L'applicazione di acqua calda riciclata sulle carcasse deve avvenire prima che le carcasse siano collocate nel deposito refrigerato o di raffreddamento.
7. Le condizioni di cui ai punti 2 e 3 del presente paragrafo devono essere integrate in procedure basate sui principi dell'analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo (HACCP) comprendenti almeno i criteri stabiliti nella parte II.

**Parte II — Criteri e parametri di controllo HACCP minimi**

1. Il campionamento delle carcasse ai fini della valutazione della conformità ai sensi del regolamento (CE) n. 2073/2005 deve essere effettuato prima dell'applicazione di acqua calda riciclata sulle carcasse.
  2. Il regime minimo di temperatura/tempo di riscaldamento cui è sottoposta l'acqua riciclata prima della sua applicazione sulle carcasse deve essere monitorato costantemente con misurazioni strumentali, documentato e registrato.
  3. La conformità dell'acqua riciclata applicata sulle carcasse ai parametri microbiologici e chimici stabiliti per l'acqua potabile deve essere verificata periodicamente mediante analisi dell'acqua, documentata e registrata.
  4. La conformità dell'acqua riciclata applicata sulle carcasse al parametro indicatore di *Clostridium perfringens* stabilito per l'acqua potabile deve essere verificata periodicamente, documentata e registrata.
-