

Bruxelles, 31.10.2017
C(2017) 7228 final

REGOLAMENTO (UE) .../... DELLA COMMISSIONE

del 31.10.2017

che modifica l'allegato III del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le condizioni di temperatura durante il trasporto di carni

(Testo rilevante ai fini del SEE)

REGOLAMENTO (UE) .../... DELLA COMMISSIONE

del 31.10.2017

che modifica l'allegato III del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le condizioni di temperatura durante il trasporto di carni

(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 animale¹, in particolare l'articolo 10, paragrafo 1, lettere d) ed e),

considerando quanto segue:

- (1) 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 tali operatori assicurino il rispetto dei requisiti specifici in materia di temperatura prima e durante il trasporto di carni.
- (2) Conformemente all'allegato III di tale regolamento le carni, diverse dalle frattaglie, di ungulati domestici devono essere immediatamente refrigerate dopo l'ispezione post mortem e portate a una temperatura nella parte più interna non superiore a 7°C, secondo una curva di raffreddamento che consenta una continua diminuzione della temperatura, salvo che altre disposizioni specifiche non stabiliscano diversamente. L'operazione deve essere portata a termine nelle celle frigorifere dei macelli prima di iniziare il trasporto.
- (3) Il 6 marzo 2014 il gruppo di esperti scientifici sui pericoli biologici dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) ha adottato la parte 1 di un parere scientifico² sui rischi per la salute pubblica connessi al mantenimento della catena del freddo durante il magazzinaggio e il trasporto di carni, riguardante solo le carni di ungulati domestici. Tale parere conclude che poiché la maggior parte delle contaminazioni batteriche si verifica sulla superficie delle carcasse, la temperatura superficiale è un indicatore adeguato della proliferazione batterica. Il parere fornisce anche le combinazioni di temperature superficiali massime al momento del caricamento delle carcasse e i tempi massimi di refrigerazione e di trasporto, che danno luogo a una proliferazione di agenti patogeni (microrganismi che causano malattie di origine alimentare) equivalente o inferiore a quella ottenuta quando le carcasse sono refrigerate nel macello fino a raggiungere una temperatura interna di 7°C.

¹ GU L 139 del 30.4.2004, pag. 55.

² The EFSA Journal 2014; 12(3):3601 [81 pagg.].

- (4) L'8 giugno 2016 l'EFSA ha adottato un ulteriore parere scientifico³ sulla proliferazione di batteri della decomposizione durante il magazzinaggio e il trasporto di carni. Il parere rileva che alcuni batteri della decomposizione (batteri che non provocano necessariamente malattie, ma che possono rendere gli alimenti inaccettabili per il consumo umano a causa della decomposizione), in particolare lo *Pseudomonas* spp, possono raggiungere livelli critici più rapidamente degli agenti patogeni, a seconda del livello di contaminazione iniziale da batteri della decomposizione e delle condizioni di temperatura.
- (5) Conformemente al regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione⁴ il conteggio delle colonie aerobiche deve essere valutato periodicamente dagli operatori del settore alimentare e può essere utilizzato come indicatore del limite superiore di concentrazione delle specie di batteri della decomposizione eventualmente presenti nelle carni.
- (6) In base al parere dell'EFSA e tenuto conto degli strumenti di valutazione disponibili, è dunque possibile introdurre approcci alternativi più flessibili per le condizioni di temperatura durante il trasporto di carni fresche, in particolare di carcasse o tagli di grandi dimensioni, senza un maggiore rischio per la salute pubblica e senza discostarsi dal principio fondamentale secondo il quale tali carni dovrebbero essere refrigerate a 7°C mediante una continua diminuzione della temperatura. Questa maggiore flessibilità permetterebbe alle carni di raggiungere il consumatore più rapidamente dopo la macellazione, favorendo i flussi di scambio di carni fresche all'interno dell'Unione.
- (7) Mentre gli approcci alternativi si basano sulle temperature di superficie e dell'ambiente di trasporto, una continua diminuzione della temperatura, già obbligatoria secondo le disposizioni vigenti, richiede che parte del calore corporeo sia eliminato prima del trasporto a lunga distanza. Stabilendo una temperatura interna alla quale carcasse e tagli di grandi dimensioni devono essere refrigerati prima del trasporto è possibile garantire l'eliminazione di una notevole percentuale di calore corporeo.
- (8) Il regolamento (CE) n. 853/2004 prevede inoltre una deroga all'obbligo di refrigerare le carni a 7°C prima del trasporto per quanto riguarda prodotti specifici a determinate condizioni. Al fine di evitare abusi a tale deroga è opportuno chiarire che ciò è consentito solo se giustificato da motivi tecnologici, ad esempio nei casi in cui una refrigerazione a 7°C non possa contribuire alla trasformazione più appropriata del prodotto dal punto di vista igienico e tecnico.
- (9) L'allegato III del regolamento (CE) n. 853/2004 dovrebbe pertanto essere modificato di conseguenza.
- (10) 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

L'allegato III del regolamento (CE) n. 853/2004 è così modificato:

1. nella sezione I, capitolo VII, il punto 3 è sostituito dal seguente:

³ The EFSA Journal 2016; 14(6):4523 [38 pagg.].

⁴ Regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione, del 15 novembre 2005, sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari (GU L 338 del 22.12.2005, pag. 1).

"3. La carne deve raggiungere la temperatura di cui al punto 1 prima del trasporto e restare a tale temperatura durante il trasporto.

Si applicano tuttavia i seguenti punti a) e b):

- a) il trasporto di carni per la produzione di specifici prodotti può avvenire prima che sia raggiunta la temperatura di cui al punto 1 se l'autorità competente lo autorizza, a condizione che:
 - i) tale trasporto avvenga in conformità dei requisiti specificati dalle autorità competenti di origine e di destinazione riguardo al trasporto da un determinato stabilimento a un altro;
 - ii) le carni lascino immediatamente il macello, o il laboratorio di sezionamento situato nei locali del macello, e il trasporto abbia una durata non superiore a due ore;
- e
- iii) tale trasporto sia giustificato da motivi tecnologici.
- b) il trasporto di carcasse, mezzene, quarti o mezzene sezionate in tre pezzi di ovini, caprini, bovini e suini può cominciare prima che sia raggiunta la temperatura di cui al punto 1, purché siano soddisfatte tutte le seguenti condizioni:
 - i) la temperatura è controllata e registrata nel quadro delle procedure basate sui principi del sistema HACCP;
 - ii) gli operatori del settore alimentare che spediscono e trasportano carcasse, mezzene, quarti o mezzene sezionate in tre pezzi hanno ricevuto dall'autorità competente del luogo di partenza un'autorizzazione documentata ad avvalersi di tale deroga;
 - iii) il veicolo che trasporta carcasse, mezzene, quarti o mezzene sezionate in tre pezzi è dotato di uno strumento che controlla e registra le temperature ambientali cui sono esposte le carcasse, mezzene, i quarti o le mezzene sezionate in tre pezzi, in modo tale che le autorità competenti possano verificare la conformità alle condizioni di durata e di temperatura stabilite al punto viii);
 - iv) il veicolo che trasporta carcasse, mezzene, quarti o mezzene sezionate in tre pezzi raccoglie da un unico macello le carni destinate al trasporto;
 - v) le carcasse, le mezzene, i quarti o le mezzene sezionate in tre pezzi oggetto di tale deroga devono avere nella parte più interna una temperatura a di 15°C all'inizio del trasporto se saranno trasportate nello stesso compartimento insieme a carcasse, mezzene, quarti o mezzene sezionate in tre pezzi che soddisfano le condizioni di temperatura di cui al punto 1 (vale a dire 7°C);
 - vi) la partita è accompagnata da una dichiarazione dell'operatore del settore alimentare; tale dichiarazione deve indicare la durata di refrigerazione prima del carico, l'ora a cui è iniziato il carico di carcasse, mezzene, quarti o mezzene sezionate in tre pezzi, la temperatura superficiale in quel momento, la temperatura di trasporto massima cui carcasse, mezzene, quarti o mezzene

sezionate in tre pezzi possono essere esposte, la durata di trasporto massima consentita, la data dell'autorizzazione e il nome dell'autorità competente che rilascia la deroga;

- vii) l'operatore del settore alimentare di destinazione deve informare le autorità competenti prima di ricevere per la prima volta carcasse, mezzene, quarti o mezzene sezionate in tre pezzi che non raggiungono la temperatura di cui al punto 1 prima del trasporto;
- viii) tali carni sono trasportate conformemente ai seguenti parametri:
- per una durata di trasporto massima¹ di sei ore:

Specie	Temperatura superficiale ²	Tempo massimo di refrigerazione per raggiungere la temperatura superficiale ³	Temperatura ambiente massima durante il trasporto ⁴	Conteggio medio giornaliero massimo delle colonie aerobiche nelle carcasse ⁵
Ovini e caprini	7°C	8 ore	6°C	log ₁₀ 3.5 cfu/cm ²
Bovini		20 ore		log ₁₀ 3.5 cfu/cm ²
Suini		16 ore		log ₁₀ 4 cfu/cm ²

- per una durata di trasporto massima¹ di trenta ore:

Specie	Temperatura superficiale ²	Tempo massimo di refrigerazione e per raggiungere la temperatura superficiale ³	Temperatura nella parte più interna ⁶	Temperatura ambiente massima durante il trasporto ⁴	Conteggio medio giornaliero massimo delle colonie aerobiche nelle carcasse ⁵
Suini	7°C	16 ore	15°C	6°C	log ₁₀ 4 cfu/cm ²

- per una durata di trasporto massima¹ di sessanta ore:

Specie	Temperatura superficiale ²	Tempo massimo di refrigerazione e per raggiungere la temperatura superficiale ³	Temperatura nella parte più interna ⁶	Temperatura ambiente massima durante il trasporto ⁴	Conteggio medio giornaliero massimo delle colonie aerobiche nelle carcasse ⁵
Ovini e caprini	4°C	12 ore	15°C	3°C	log ₁₀ 3 cfu/cm ²
Bovini		24 ore			

¹ Durata massima consentita dall'inizio del carico delle carni nel veicolo fino al completamento dell'ultima consegna. Il carico delle carni nel veicolo può essere posticipato oltre il tempo massimo consentito per la refrigerazione delle carni alla temperatura superficiale specificata. In questo caso dalla durata di trasporto massima consentita deve essere detratto il tempo per cui il carico è stato

posticipato. L'autorità competente dello Stato membro di destinazione può limitare il numero di punti di consegna.

2 Temperatura superficiale massima consentita al momento del carico e successivamente, rilevata nella parte più spessa di carcasse, mezzene, quarti o mezzene sezionate in tre pezzi.

3 Tempo massimo consentito dal momento dell'abbattimento fino al raggiungimento della temperatura superficiale massima consentita durante il carico.

4 Temperatura ambiente massima alla quale le carni sono autorizzate a essere esposte dal momento di inizio del carico e per l'intera durata del trasporto.

5 Conteggio medio giornaliero massimo delle colonie aerobiche nelle carcasse effettuato nel macello usando una finestra mobile di 10 settimane, consentito per le carcasse delle specie interessate, come valuto dell'operatore per soddisfare l'autorità competente, secondo le procedure di campionamento e di prova di cui all'allegato I, capitolo 2, punti 2.1.1 e 2.1.2, e capitolo 3, punto 3.2, del regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione, del 15 novembre 2005, sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari (GU L 338 del 22.12.2005, pag. 1).

6 Temperatura massima nella parte più interna autorizzata al momento del carico e successivamente."

2. nella sezione I, capitolo V, è aggiunto il seguente punto 5:

"5. Le carcasse, le mezzene, i quarti o le mezzene sezionate in non più di tre pezzi possono essere disossate e sezionate prima di raggiungere la temperatura di cui al punto 2, lettera b), se sono state trasportate nei termini della deroga di cui alla sezione I, capitolo VII, punto 3, lettera b). In questo caso durante il sezionamento e il disosso, le carni devono essere esposte a temperature ambienti che garantiscano una continua diminuzione della temperatura della carne. Non appena sezionate e, ove opportuno, imballate, le carni devono essere refrigerate alla temperatura di cui al punto 2, lettera b), se la loro temperatura non è già inferiore a tale temperatura."

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 31.10.2017

Per la Commissione
Il presidente
Jean-Claude JUNCKER