

**REGOLAMENT TAL-KUMMISSJONI (UE) 2015/1474****tas-27 ta' Awwissu 2015****dwar l-użu ta' mishun riċiklat biex titneħha l-kontaminazzjoni mikrobijoloġika tal-wiċċ mill-karkassi****(Test b'rilevanza għaż-ŻEE)**

IL-KUMMISSJONI EWROPEA,

Wara li kkunsidrat it-Trattat dwar il-Funzjonament tal-Unjoni Ewropea,

Wara li kkunsidrat ir-Regolament (KE) Nru 853/2004 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tad-29 ta' April 2004 li jstabbilixxi ċerti regoli speċifiċi ta' iġjene għall-ikel li joriġina mill-annimali <sup>(1)</sup>, u b'mod partikolari l-Artikolu 3(2) tiegħu,

Billi:

- (1) Id-Direttiva tal-Kunsill 98/83/KE <sup>(2)</sup> timmira li thares is-saħħa tal-bniedem mill-effetti hżiena ta' kwalunkwe kontaminazzjoni tal-ilma maħsub għall-konsum mill-bniedem billi tiżgura li dan ikun tajjeb u nadif. Il-Partijiet A u B tal-Anness I ta' dik id-Direttiva jstabbilixxu l-parametri mikrobijoloġiċi u kimiċi li jridu jiġu ssodisfati mill-ilma maħsub għall-konsum mill-bniedem.
- (2) Ir-Regolament (KE) Nru 852/2004 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill <sup>(3)</sup> jstabbilixxi r-regoli ġenerali għall-operaturi tan-negozju alimentari dwar l-iġjene tal-oġġetti tal-ikel, b'kunsiderazzjoni partikolari tal-prinċipju li jikkonċerna l-implimentazzjoni ġenerali tal-proċeduri msejsa fuq l-analiżi tal-perikli u l-punti kritiċi ta' kontroll (HACCP).
- (3) Ir-Regolament (KE) Nru 852/2004 jiddefinixxi "l-ilma potabili" bħala ilma li jissodisfa r-rekwiżiti minimi stabbiliti fid-Direttiva 98/83/KE.
- (4) Ir-Regolament (KE) Nru 853/2004 jstabbilixxi ċerti regoli speċifiċi ta' iġjene għall-ikel li joriġina mill-annimali għall-operaturi tan-negozju alimentari. Dan jistipula li l-operaturi tan-negozju alimentari ma għandhom jużaw l-ebda sustanza għajr l-ilma tajjeb għax-xorb biex inehhu l-kontaminazzjoni tal-wiċċ mill-prodotti li joriġinaw mill-annimali, sakemm l-użu tas-sustanza ma jkunx ġie approvat skont dak ir-Regolament.
- (5) Ir-Regolament (KE) Nru 854/2004 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill <sup>(4)</sup> jistipula regoli speċifiċi għall-organizzazzjoni ta' kontrolli uffiċjali fuq prodotti li joriġinaw mill-annimali maħsuba għall-konsum uman u, b'mod partikolari, jistipula li dawn għandhom jinkludu verifiki tal-prattiki tajba ta' iġjene u proċeduri bbażati fuq l-HACCP.
- (6) Ir-Regolament tal-Kummissjoni (KE) Nru 2073/2005 <sup>(5)</sup> jstabbilixxi l-kriterji mikrobijoloġiċi għal ċerti mikroorganiziżmi u r-regoli ta' implimentazzjoni li jridu jikkonformaw magħhom l-operaturi tan-negozju alimentari meta jimplementaw il-miżuri ġenerali u speċifiċi ta' iġjene msemmija fir-Regolament (KE) Nru 852/2004.
- (7) Fit-30 ta' Settembru 2010, il-Bord dwar il-Perikli Bijoloġiċi tal-Awtorità Ewropea dwar is-Sigurtà fl-Ikel ("EFSA") adotta Opinjoni Xjentifika dwar is-sikurezza u l-effikaċja tal-użu tal-mishun riċiklat bħala teknika ta' dekontaminazzjoni għall-karkassi tal-laħam <sup>(6)</sup>.
- (8) Fl-opinjoni tagħha, l-EFSA tikkonkludi li l-mishun riċiklat huwa effikaċi daqs il-mishun tajjeb għax-xorb biex titnaqqas il-kontaminazzjoni mikrobijoloġika tal-wiċċ u r-riskji rilevanti ewlenin marbuta mal-użu tiegħu huma r-riskji mikrobijoloġiċi assoċjati ma' ċerti spori batterjoloġiċi reżistenti għas-shana.

<sup>(1)</sup> ĠU L 139, 30.4.2004, p. 55.<sup>(2)</sup> Id-Direttiva tal-Kunsill 98/83/KE tat-3 ta' Novembru 1998 dwar il-kwalità tal-ilma maħsub għall-konsum mill-bniedem (ĠU L 330, 5.12.1998, p. 32).<sup>(3)</sup> Ir-Regolament (KE) Nru 852/2004 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tad-29 ta' April 2004 dwar l-iġjene tal-oġġetti tal-ikel (ĠU L 139, 30.4.2004, p. 1).<sup>(4)</sup> Ir-Regolament (KE) Nru 854/2004 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tad-29 ta' April 2004 li jippreskrivi regoli speċifiċi għall-organizzazzjoni ta' kontrolli uffiċjali fuq prodotti li joriġinaw mill-annimali maħsuba għall-konsum uman (GU L 139, 30.4.2004, p. 206).<sup>(5)</sup> Ir-Regolament tal-Kummissjoni (KE) Nru 2073/2005 tal-15 ta' Novembru 2005 dwar kriterji mikrobijoloġiċi għall-oġġetti tal-ikel (ĠU L 338, 22.12.2005, p. 1).<sup>(6)</sup> EFSA Journal 2010;8(9):1827.

- (9) Dawn ir-riskji jistgħu jiġu kkontrollati billi jiġi żgurat li l-mishun riċiklat ikun soġġett għal reġim minimu ta' temperatura/hin ta' tishin u għal reġim ta' tiġdid li jiżguraw li l-parametri mikrobijoloġiċi u kimiċi huma fi hdn ir-reqwiziti tal-ilma tajjeb għax-xorb kif stabbilit fir-Regolament (KE) Nru 852/2004 u għalhekk ir-riskju tal-mishun riċiklat mhuwiex oġġa minn dak għall-mishun tajjeb għax-xorb.
- (10) Barra minn hekk, l-EFSA tidentifika u tiddefinixxi l-kriterji tal-HACCP sabiex tinkiseb l-effikaċja mistennija tal-mishun riċiklat u sabiex jiġu kkontrollati r-riskji possibbli. B'mod partikolari, daww il-kriterji jinkludu obbligu għall-operaturi tan-negozju alimentari li jiġbru d-dejta dwar il-preżenza u l-akkumulazzjoni potenzjali ta' ċerti spori batterjoloġiċi fil-mishun riċiklat użat biex titneħħa l-kontaminazzjoni mikrobijoloġika tal-wiċċ mill-karkassi.
- (11) Fid-dawl tal-opinjoni tal-EFSA, meta jitqies li l-mishun riċiklat jista' jkun għodda addizzjonali biex jinkisbu l-objettivi tar-Regolamenti (KE) Nru 852/2004, (KE) Nru 853/2004, (KE) Nru 854/2004 u (KE) Nru 2073/2005 u li l-użu tiegħu għandu valur miżjud għal raġunijiet ambjentali u ta' preservazzjoni tal-enerġija, jixraq li jiġi approvat l-użu tal-mishun riċiklat mill-operaturi tan-negozju alimentari biex titneħħa l-kontaminazzjoni mikrobijoloġika tal-wiċċ mill-karkassi.
- (12) Madankollu, l-użu tal-mishun riċiklat ma jridx jaffettwa d-dover tal-operatur tan-negozju alimentari li jikkonforma mar-reqwiziti tal-leġiżlazzjoni tal-Unjoni dwar l-iġjene fl-ikel, kif stabbiliti fir-Regolamenti (KE) Nru 852/2004, (KE) Nru 853/2004, (KE) Nru 854/2004 u (KE) Nru 2073/2005. Tali użu għandu jiġi integrat f'sistemi bbażati fuq l-HACCP u bl-ebda mod ma għandu jitqies bħala sostituzzjoni għall-prattiki iġienici u għall-proċeduri operattivi tajbin waqt il-qatla jew bħala alternattiva għall-konformità mar-reqwiziti ta' daww ir-Regolamenti.
- (13) Il-miżuri stipulati f'dan ir-Regolament huma skont l-opinjoni tal-Kumitat Permanenti dwar il-Pjanti, l-Annimali, l-Ikel u l-Għalf,

ADOTTAT DAN IR-REGOLAMENT:

#### *Artikolu 1*

L-operaturi tan-negozju alimentari jistgħu jużaw il-mishun riċiklat biex inehhu l-kontaminazzjoni mikrobijoloġika tal-wiċċ mill-karkassi b'konformità mal-kundizzjonijiet għall-użu li huma stabbiliti fl-Anness ta' dan ir-Regolament.

#### *Artikolu 2*

Dan ir-Regolament għandu jidhol fis-seħh fl-għoxrin jum wara l-pubblikazzjoni tiegħu f'Il-Ġurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea.

Dan ir-Regolament għandu jorbot fl-intier tiegħu u japplika direttament fl-Istati Membri kollha.

Magħmul fi Brussell, is-27 ta' Awwissu 2015.

*Għall-Kummissjoni*  
*Il-President*  
Jean-Claude JUNCKER

## ANNEX

**Parti I — Kundizzjonijiet għall-użu ta' mishun riċiklat biex titneħha l-kontaminazzjoni mikrobijoloġika tal-wiċċ mill-karkassi**

1. Il-mishun riċiklat irid jinkiseb billi jissahhan u jiġi rriċiklat il-mishun tajjeb għax-xorb f'sistema magħluqa u separata.
2. L-ilma riċiklat għandu jiġi soġġett għal:
  - (a) reġim minimu ta' temperatura/hin ta' tishin qabel ma jiġi applikat fuq il-karkassi, li jrid jiżgura l-konformità mal-parametri mikrobijoloġiċi tal-ilma tajjeb għax-xorb;
  - (b) reġim ta' tiġdid bil-frekwenza xierqa inkluz, fejn meħtieġ, l-ixkumar ta' particelli kbar, il-filtrazzjoni u ż-żieda ta' ilma tajjeb għax-xorb, li jrid jiżgura l-konformità mal-parametri kimiċi tal-ilma tajjeb għax-xorb.
3. Il-mishun riċiklat irid jiġi applikat biss fuq karkassi shah jew nofs karkassi ta' unġulati domestiċi u annimali tal-kaċċa mrobbija, f'kundizzjonijiet ikkontrollati u vverifikati
4. Il-mishun riċiklat ma għandux jiġi applikat fuq karkassi b'kontaminazzjoni fekali viżibbli.
5. L-applikazzjoni tal-mishun riċiklat fuq il-karkassi ma jrid jirriżulta fl-ebda modifika fiżika irriversibbli tal-laħam.
6. L-applikazzjoni tal-mishun riċiklat fuq il-karkassi trid titwettaq qabel ma l-karkassi jitqiegħdu f'kamra ta' tkessiħ jew refriġerazzjoni.
7. Il-kundizzjonijiet fil-punti 2 u 3 ta' dan il-paragrafu għandhom jiġu integrati fil-proċeduri bbażati fuq il-prinċipji ta' analiżi tal-perikli u punti kritiċi ta' kontroll (HACCP), inkluzi mill-inqas il-kriterji stabbiliti fil-Parti II.

**Parti II — Kriterji minimi tal-HACCP u parametri ta' kontroll**

1. It-teħid tal-kampjuni tal-karkassi għall-finijiet ta' valutazzjoni tal-konformità skont it-tifsira tar-Regolament (KE) Nru 2073/2005, għandu jsir qabel l-applikazzjoni tal-mishun riċiklat fuq il-karkassi.
  2. Ir-reġim minimu ta' temperatura/hin ta' tishin applikat għall-mishun riċiklat qabel ma jintuża fuq il-karkassi, irid jiġi mmonitorjat kontinwament permezz ta' kejl bl-istrumenti, u jiġi ddokumentat u rreġistrat.
  3. Il-konformità tal-ilma riċiklat applikat fuq il-karkassi mal-parametri mikrobijoloġiċi u kimiċi stabbiliti għall-ilma tajjeb għax-xorb, trid tiġi vverifikata perjodikament permezz tal-ittejtjar tal-ilma, u tiġi ddokumentata u rreġistrata.
  4. Il-konformità tal-ilma riċiklat applikat fuq il-karkassi mal-parametri indikaturi tal-*Clostridium perfringens* stabbiliti għall-ilma tajjeb għax-xorb, trid tiġi vverifikata permezz ta' monitoraġġ perjodiku, u tiġi ddokumentata u rreġistrata.
-