

REGULAMENTUL (UE) 2015/1474 AL COMISIEI**din 27 august 2015****privind utilizarea apei calde reciclate pentru a elimina contaminarea microbiologică de suprafață a carcaselor****(Text cu relevanță pentru SEE)**

COMISIA EUROPEANĂ,

având în vedere Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene,

având în vedere Regulamentul (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 de stabilire a unor norme specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală ⁽¹⁾, în special articolul 3 alineatul (2),

întrucât:

- (1) Obiectivul Directivei 98/83/CE a Consiliului ⁽²⁾ este de a proteja sănătatea umană împotriva efectelor nefaste ale contaminării apei destinate consumului uman, prin asigurarea salubrității și a purității acesteia. Părțile A și B din anexa I la această directivă stabilesc parametrii microbiologici și chimici care trebuie respectați de apa destinată consumului uman.
- (2) Regulamentul (CE) nr. 852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului ⁽³⁾ stabilește normele generale pentru operatorii din sectorul alimentar cu privire la igiena produselor alimentare, ținând cont, în special, de principiul privind implementarea generală a procedurilor bazate pe analiza riscurilor și a punctelor critice de control (HACCP).
- (3) Regulamentul (CE) nr. 852/2004 definește termenul de „apă potabilă” ca fiind apa care îndeplinește cerințele minime prevăzute în Directiva 98/83/CE.
- (4) Regulamentul (CE) nr. 853/2004 stabilește norme specifice privind igiena alimentelor de origine animală care trebuie respectate de operatorii din sectorul alimentar. Acesta prevede că întreprinderile din sectorul alimentar nu trebuie să utilizeze nicio substanță, cu excepția apei potabile, pentru a efectua decontaminarea de suprafață a produselor de origine animală, cu excepția cazului în care utilizarea substanței respective a fost aprobată în conformitate cu regulamentul susmenționat.
- (5) Regulamentul (CE) nr. 854/2004 al Parlamentului European și al Consiliului ⁽⁴⁾ stabilește norme specifice de organizare a controalelor oficiale privind produsele de origine animală destinate consumului uman și, în special, stabilește că acestea includ auditurile privind bunele practici în domeniul igienei și procedurile pe baza HACCP.
- (6) Regulamentul (CE) nr. 2073/2005 al Comisiei ⁽⁵⁾ stabilește criteriile microbiologice pentru anumite microorganisme și normele de aplicare pe care operatorii din sectorul alimentar trebuie să le respecte atunci când pun în aplicare măsurile de igienă generale și speciale prevăzute în Regulamentul (CE) nr. 852/2004.
- (7) La 30 septembrie 2010, Grupul științific privind riscurile biologice din cadrul Autorității Europene pentru Siguranța Alimentară (denumită în continuare „EFSA”) a adoptat un aviz științific privind siguranța și eficacitatea utilizării apei calde reciclate ca tehnică de decontaminare a carcaselor de animale ⁽⁶⁾.
- (8) În avizul său, EFSA concluzionează că apa caldă reciclată are aceeași eficacitate ca apa caldă potabilă pentru reducerea contaminării microbiologice de suprafață și, pentru utilizarea sa, riscurile microbiologice asociate cu anumiți spori bacterieni rezistenți la căldură sunt considerate principalele riscuri relevante.

⁽¹⁾ JO L 139, 30.4.2004, p. 55.

⁽²⁾ Directiva 98/83/CE a Consiliului din 3 noiembrie 1998 privind calitatea apei destinate consumului uman (JO L 330, 5.12.1998, p. 32).

⁽³⁾ Regulamentul (CE) nr. 852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 privind igiena produselor alimentare (JO L 139, 30.4.2004, p. 1).

⁽⁴⁾ Regulamentul (CE) nr. 854/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 de stabilire a normelor specifice de organizare a controalelor oficiale privind produsele de origine animală destinate consumului uman (JO L 139, 30.4.2004, p. 206).

⁽⁵⁾ Regulamentul (CE) nr. 2073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare (JO L 338, 22.12.2005, p. 1).

⁽⁶⁾ EFSA Journal 2010;8(9):1827.

- (9) Aceste riscuri pot fi controlate prin asigurarea faptului că apa caldă reciclată este supusă unui regim de temperatură/durată minimă de încălzire și unui regim de reinnoire care se asigură că parametri microbiologici și chimici respectă cerințele pentru apa potabilă, astfel cum se prevede în Regulamentul (CE) nr. 852/2004 și, prin urmare, riscul prezentat de apa caldă reciclată nu este mai mare decât cel prezentat de apa caldă potabilă.
- (10) În plus, EFSA identifică și definește criteriile HACCP pentru a obține eficiența scontată a apei calde reciclate și pentru a ține sub control riscurile posibile. În special, aceste criterii includ obligația pentru operatorii din sectorul alimentar de a colecta date privind prezența și potențiala acumulare a anumitor spori de bacterii în apa caldă reciclată utilizată pentru a elimina contaminarea microbiologică de suprafață a carcaselor.
- (11) Având în vedere avizul EFSA, ținând seama de faptul că apa caldă reciclată poate reprezenta un instrument suplimentar pentru realizarea obiectivelor prevăzute de Regulamentele (CE) nr. 852/2004, (CE) nr. 853/2004, (CE) nr. 854/2004 și (CE) nr. 2073/2005 și de faptul că utilizarea sa are o valoare adăugată din motive privind mediul și conservarea energiei, este oportun să se aprobe utilizarea apei calde reciclate de către operatorii din sectorul alimentar pentru eliminarea contaminării microbiologice de suprafață a carcaselor.
- (12) Cu toate acestea, utilizarea apei calde reciclate nu trebuie să scutească operatorul din sectorul alimentar de obligația de a se conforma cerințelor legislației Uniunii privind igiena alimentară, astfel cum sunt stabilite în Regulamentele (CE) nr. 852/2004, (CE) nr. 853/2004, (CE) nr. 854/2004 și (CE) nr. 2073/2005. O astfel de utilizare ar trebui integrată în sistemele bazate pe principiile HACCP și în niciun caz nu ar trebui să fie considerată un substitut al bunelor practici de igienă a sacrificării și al procedurilor de operare sau drept o alternativă la conformarea cu cerințele acestor regulamente.
- (13) Măsurile prevăzute în prezentul regulament sunt conforme cu avizul Comitetului permanent pentru plante, animale, produse alimentare și hrană pentru animale,

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

Articolul 1

Operatorii din sectorul alimentar pot utiliza apa caldă reciclată pentru înlăturarea contaminării microbiologice de suprafață de pe carcase, cu respectarea condițiilor de utilizare stabilite în anexa la prezentul regulament.

Articolul 2

Prezentul regulament intră în vigoare în a douăzecea zi de la data publicării în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în toate statele membre.

Adoptat la Bruxelles, 27 august 2015.

Pentru Comisie
Președintele
Jean-Claude JUNCKER

ANEXĂ

Partea I – Condițiile de utilizare a apei calde reciclate pentru eliminarea contaminării microbiologice de suprafață a carcaselor

1. Apa utilizată trebuie să fie apă caldă reciclată obținută prin încălzirea și reciclarea apei potabile într-un sistem închis și separat.
2. Apa reciclată trebuie să fie supusă:
 - (a) unui regim de temperatură/durăță minime de încălzire înainte de aplicarea acesteia pe carcase, ceea ce trebuie să asigure respectarea parametrilor microbiologici pentru apa potabilă;
 - (b) unui regim de reînnoire cu o frecvență corespunzătoare, inclusiv, dacă este necesar, eliminării particulelor brute, filtrării și adăugării de apă potabilă, ceea ce trebuie să asigure conformitatea cu parametrii chimici ai apei potabile.
3. Apa caldă reciclată trebuie să fie aplicată numai pe carcase întregi sau pe semicarcase de ungulate domestice și de vânat de crescătorie, în condiții controlate și verificate.
4. Apa caldă reciclată nu trebuie aplicată pe carcase cu contaminare fecală vizibilă.
5. Aplicarea de apă caldă reciclată pe carcase nu trebuie să ducă la nicio modificare fizică ireversibilă a cărnii.
6. Aplicarea de apă caldă reciclată pe carcase trebuie să aibă loc înainte de introducerea carcaselor în incinta de răcire sau refrigerare.
7. Condițiile de la punctele 2 și 3 din prezentul alineat trebuie să fie integrate în procedurile bazate pe principiile analizei riscurilor și a punctelor critice de control (HACCP), inclusiv, cel puțin, criteriile stabilite în partea II.

Partea II – Criterii și parametri de control HACCP minimi

1. Eșantionarea carcaselor în scopul evaluării conformității în sensul definiției din Regulamentul (CE) nr. 2073/2005 trebuie efectuată înainte de aplicarea apei calde reciclate pe carcase.
 2. Temperatura/timpul minime de încălzire a apei reciclate înainte de aplicarea pe carcase trebuie să fie monitorizate continuu prin măsurători efectuate cu instrumente, documentate și înregistrate.
 3. Conformitatea apei reciclate aplicate pe carcase cu parametrii microbiologici și chimici instituți pentru apa potabilă trebuie să fie verificată prin testarea periodică, documentată și înregistrată a apei.
 4. Conformitatea apei reciclate aplicate pe carcase cu parametrul indicator de *Clostridium perfringens* stabilit pentru apa potabilă trebuie să fie verificată prin testare periodică, documentată și înregistrată.
-