

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

considerando quanto segue:

- (1) La direttiva 98/83/CE del Consiglio ⁽²⁾ 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 ⁽³⁾ 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 ⁽⁴⁾ 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 ⁽⁵⁾ 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 carcasce di animali ⁽⁶⁾.
- (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.

⁽¹⁾ GUL 139 del 30.4.2004, pag. 55.

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

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

⁽⁴⁾ 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 (GU L 139 del 30.4.2004, pag. 206).

⁽⁵⁾ 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⁾ EFSA Journal 2010;8(9):1827.

