

REGOLAMENTO (UE) N. 558/2010 DELLA COMMISSIONE

del 24 giugno 2010

che modifica l'allegato III del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale

(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 10, paragrafo 1,

considerando quanto segue:

- (1) Il regolamento (CE) n. 853/2004 stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale. Esso dispone, tra l'altro, che gli operatori del settore alimentare immettono in commercio prodotti di origine animale solo se sono stati preparati e manipolati esclusivamente in stabilimenti che soddisfano i pertinenti requisiti di cui all'allegato III.
- (2) Il capitolo VII della sezione I dell'allegato III del regolamento (CE) n. 853/2004 prevede che il trasporto di carne di ungulati domestici può avvenire prima che sia raggiunta la temperatura prescritta dallo stesso regolamento, allorché sia consentito dall'autorità competente, ai fini della produzione di prodotti specifici, purché siano rispettate determinate condizioni.
- (3) Conoscenze accettate riguardo ai criteri microbiologici e relativi alla temperatura dimostrano che una disposizione in tal senso sarebbe utile ai fini della produzione del foie gras per permettere l'applicazione di metodi di produzione tradizionali.
- (4) Il congelamento effettuato immediatamente dopo la macellazione e la refrigerazione riducono al minimo la proliferazione dei batteri e, di conseguenza, il carico microbiologico dopo il scongelamento. Analogamente a quanto già previsto per la carne degli ungulati domestici, le carni provenienti da pollame e lagomorfi destinati al congelamento vanno congelate senza indebiti ritardi dopo la macellazione e la refrigerazione. È pertanto opportuno modificare di conseguenza il capitolo V della sezione II dell'allegato III del regolamento (CE) n. 853/2004.
- (5) Le norme di cui al capitolo II della sezione VII dell'allegato III del regolamento (CE) n. 853/2004 prevedono requisiti specifici per i molluschi bivalvi vivi, gli echinodermi vivi, i tunicati vivi e i gasteropodi marini vivi per quanto riguarda la classificazione microbiologica delle zone di produzione.
- (6) L'articolo 6 del regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽²⁾ stabilisce che gli Stati membri provvedano a che la produzione e l'immissione in commercio dei molluschi bivalvi vivi, degli echinodermi vivi, dei tunicati vivi e dei gasteropodi marini vivi siano soggette a controlli ufficiali come stabilito nell'allegato II.
- (7) L'allegato II di detto regolamento prevede che le zone di produzione debbano essere classificate in base al livello di contaminazione fecale. Gli animali filtratori, come i molluschi bivalvi, possono accumulare microrganismi che rappresentano un rischio per la salute pubblica.
- (8) I gasteropodi marini non sono generalmente animali filtratori, ragion per cui il rischio di accumulo di microrganismi correlati ad una contaminazione fecale è da considerarsi remoto. Inoltre, non si dispone di dati epidemiologici che consentano di stabilire una correlazione tra le disposizioni relative alla classificazione delle zone di produzione e eventuali rischi per la salute pubblica associati ai gasteropodi marini che non sono filtratori. Tenendo conto di quanto sopra si dovrebbero escludere i gasteropodi marini dalle disposizioni relative alla classificazione delle zone di produzione ai sensi del capitolo II della sezione VII dell'allegato III del regolamento (CE) n. 853/2004.
- (9) Il capitolo VI della sezione VII dell'allegato III del regolamento (CE) n. 853/2004 prevede soltanto che i colli per la vendita al minuto di molluschi bivalvi vivi devono essere e restare chiusi da quando lasciano il centro di spedizione fino alla presentazione per la vendita al consumatore finale. Pertanto, tale prescrizione non si applica ad altri tipi di confezioni di molluschi bivalvi vivi. Ai fini della tutela della salute pubblica è opportuno modificare tale disposizione affinché tutti i colli restino chiusi fino alla presentazione al consumatore finale.
- (10) Il capitolo IX della sezione VII dell'allegato III del regolamento (CE) n. 853/2004 definisce requisiti specifici relativi ai pettinidi raccolti al di fuori delle zone di produzione classificate. Occorre applicare tali requisiti anche ai gasteropodi marini vivi che non sono filtratori. Il punto 4 di tale capitolo stabilisce norme specifiche in materia di imballaggio dei pettinidi. È opportuno che i requisiti relativi agli imballaggi di molluschi bivalvi vivi quando lasciano il centro di spedizione per la vendita al dettaglio siano applicabili anche ai pettinidi e ai gasteropodi marini che non sono filtratori raccolti al di fuori delle zone di produzione classificate.

⁽¹⁾ GU L 139 del 30.4.2004, pag. 55.⁽²⁾ GU L 139 del 30.4.2004, pag. 206.