

3) la sezione VIII è modificata come segue:

a) nella parte introduttiva di tale sezione, il punto 1 è sostituito dal seguente:

«1. La presente sezione non si applica ai molluschi bivalvi, agli echinodermi, ai tunicati e ai gasteropodi marini se sono ancora vivi al momento dell'immissione sul mercato. Fatta eccezione per i capitoli I e II, essa si applica a detti animali quando non sono immessi vivi sul mercato, nel qual caso essi devono essere stati ottenuti a norma della sezione VII.

Si applica ai prodotti della pesca non trasformati congelati e ai prodotti della pesca freschi cui sono stati aggiunti additivi alimentari conformemente alla pertinente legislazione dell'Unione.»;

b) al capitolo VII, il punto 2 è sostituito dal seguente:

«2. I prodotti della pesca congelati devono essere mantenuti a una temperatura non superiore a -18°C in ogni parte della massa; tuttavia, i pesci interi inizialmente congelati in salamoia destinati alla fabbricazione di conserve possono essere mantenuti a una temperatura non superiore a -9°C .»;

c) al capitolo VIII, punto 1, la lettera b) è sostituita dalla seguente:

«b) i prodotti della pesca congelati, eccetto i pesci interi inizialmente congelati in salamoia destinati alla fabbricazione di conserve, devono essere mantenuti, durante il trasporto, a una temperatura stabile, non superiore a -18°C , in ogni parte della massa, con eventuali brevi fluttuazioni verso l'alto, di 3°C al massimo.»;

4) nella sezione XIV, capitolo I, punto 1, la lettera a) è sostituita dalla seguente:

«a) ossa diverse dai materiali specifici a rischio secondo la definizione di cui all'articolo 3, paragrafo 1, lettera g), del regolamento (CE) n. 999/2001 del Parlamento europeo e del Consiglio (*);

(*) GU L 147 del 31.5.2001, pag. 1.»;

5) la sezione XV è modificata come segue:

a) nel capitolo I, il punto 1 è sostituito dal seguente:

«1. Per la produzione di collagene destinato all'utilizzazione negli alimenti possono essere impiegate le seguenti materie prime:

- a) ossa diverse dai materiali specifici a rischio secondo la definizione di cui all'articolo 3, paragrafo 1, lettera g), del regolamento (CE) n. 999/2001;
- b) pelli di ruminanti d'allevamento;
- c) pelli di suini;
- d) pelle di pollame;
- e) tendini e legamenti;
- f) pelli di selvaggina selvatica; nonché,
- g) pelle e spine di pesce.»;

b) al capitolo III, il punto 1 è sostituito dal seguente:

«1. Il processo di produzione del collagene deve garantire che:

- a) tutto il materiale osseo di ruminanti derivato da animali nati, allevati o macellati in paesi o in regioni che presentano un rischio controllato o indeterminato di BSE definito a norma dell'articolo 5 del regolamento (CE) n. 999/2001, sia sottoposto a un processo durante il quale l'intero materiale osseo sia finemente frantumato e sgrassato con acqua calda e trattato con acido cloridrico diluito (concentrazione minima del 4 % e $\text{pH} < 1,5$) per un periodo non inferiore a 2 giorni; questo trattamento deve essere seguito dalla regolazione del pH con acido o alcali seguita da uno o più risciacqui, filtrazione e estrusione, oppure da un processo riconosciuto equivalente;
- b) le materie prime diverse da quelle di cui alla lettera a) devono essere sottoposte ad un trattamento comprendente il lavaggio, la regolazione del pH con acido o alcali seguita da uno o più risciacqui, filtrazione e estrusione, oppure da un processo riconosciuto equivalente. È consentito non eseguire la fase dell'estrusione nella fabbricazione di collagene a basso peso molecolare da materie prime ricavate da non ruminanti.»

