

REGOLAMENTO (UE) N. 1086/2011 DELLA COMMISSIONE

del 27 ottobre 2011

che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 2160/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio e l'allegato I del regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione per quanto riguarda la salmonella presente nella carne fresca di pollame

(Testo rilevante ai fini del SEE)

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (CE) n. 2160/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 novembre 2003, sul controllo della salmonella e di altri agenti zoonotici specifici presenti negli alimenti ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 5, paragrafo 6,

visto il regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari ⁽²⁾, in particolare l'articolo 4, paragrafo 4,

considerando quanto segue:

- (1) Il regolamento (CE) n. 2160/2003 mira a garantire che vengano adottate misure adeguate ed efficaci di individuazione e di controllo della salmonella e di altri agenti zoonotici in tutte le fasi pertinenti di produzione, trattamento e distribuzione in modo da ridurre la prevalenza e il pericolo per la sanità pubblica. Detto regolamento riguarda, tra l'altro, l'adozione di obiettivi per la riduzione della prevalenza di specifiche zoonosi nella popolazione animale nonché la definizione di norme che disciplinano gli scambi all'interno dell'Unione e le importazioni da paesi terzi di determinati animali e loro prodotti.
- (2) Il regolamento (CE) n. 646/2007 della Commissione, del 12 giugno 2007, che attua il regolamento (CE) n. 2160/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'obiettivo comunitario di riduzione della diffusione di *Salmonella enteritidis* e *Salmonella typhimurium* nei polli da carne e che abroga il regolamento (CE) n. 1091/2005 ⁽³⁾ definisce un obiettivo UE di riduzione di questi due sierotipi di salmonella presenti nei polli da carne. Detto regolamento mira ad ottenere entro il 31 dicembre 2011 una riduzione all'1 % o meno del numero dei branchi di polli da carne che risultano positivi a *Salmonella enteritidis* e *Salmonella typhimurium*.
- (3) Il regolamento (CE) n. 584/2008 della Commissione, del 20 giugno 2008, che attua il regolamento (CE)

n. 2160/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda un obiettivo comunitario per la riduzione della prevalenza di *Salmonella enteritidis* e di *Salmonella typhimurium* nei tacchini ⁽⁴⁾ definisce un obiettivo UE di riduzione di questi due sierotipi di salmonella presenti nei branchi di tacchini. Detto regolamento mira ad ottenere entro il 31 dicembre 2012 una riduzione all'1 % o meno del numero dei branchi di tacchini da ingrasso che risultano positivi a *Salmonella enteritidis* e *Salmonella typhimurium*.

- (4) L'allegato II del regolamento (CE) n. 2160/2003 definisce misure specifiche da adottare per il controllo delle zoonosi e degli agenti zoonotici elencati nell'allegato I di detto regolamento. La parte E, punto 1, dell'allegato II del regolamento (CE) n. 2160/2003 dispone che a decorrere dal 12 dicembre 2010 determinate carni fresche di pollame provenienti da animali elencati nell'allegato I di detto regolamento possano essere immesse sul mercato per il consumo umano solo se soddisfano il criterio: «Salmonella: assenza in 25 grammi». Detto regolamento prevede inoltre norme precise per la definizione di tale criterio, segnatamente per quanto riguarda i metodi di campionamento e i metodi analitici
- (5) Per quanto concerne la carne fresca di pollame, occorre assicurare che le norme precise relative al criterio per la salmonella nella carne fresca di pollame consentano di garantire con ragionevole sicurezza che tale carne è esente da salmonella e che l'applicazione armonizzata del criterio consenta una concorrenza leale e condizioni analoghe per l'immissione sul mercato.
- (6) Il regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione, del 15 novembre 2005, sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari ⁽⁵⁾ stabilisce i criteri microbiologici per alcuni 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 all'articolo 4 del regolamento (CE) n. 852/2004.
- (7) Ai fini della coerenza della legislazione dell'Unione è opportuno modificare le norme specifiche relative alla carne fresca di pollame definite nella parte E dell'allegato II del regolamento (CE) n. 2160/2003 e introdurre norme precise riguardanti il criterio per la salmonella nell'allegato I del regolamento (CE) n. 2073/2005.

⁽¹⁾ GU L 325 del 12.12.2003, pag. 1.⁽²⁾ GU L 139 del 30.4.2004, pag. 1.⁽³⁾ GU L 151 del 13.6.2007, pag. 21.⁽⁴⁾ GU L 162 del 21.6.2008, pag. 3.⁽⁵⁾ GU L 338 del 22.12.2005, pag. 1.