

# REGOLAMENTI

## REGOLAMENTO (UE) N. 225/2012 DELLA COMMISSIONE

del 15 marzo 2012

**che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 183/2005 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda il riconoscimento degli stabilimenti che immettono sul mercato prodotti derivati da oli vegetali e grassi miscelati da utilizzare nell'alimentazione degli animali e per quanto riguarda i requisiti specifici per la produzione, lo stoccaggio, il trasporto di oli, grassi e prodotti da essi derivati e per i relativi test per la diossina**

(Testo rilevante ai fini del SEE)

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (CE) n. 183/2005 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 12 gennaio 2005, che stabilisce requisiti per l'igiene dei mangimi <sup>(1)</sup>, in particolare l'articolo 27, lettere b) e f),

considerando quanto segue:

- (1) Il regolamento (CE) n. 183/2005 stabilisce norme generali in materia di igiene dei mangimi, nonché condizioni e disposizioni atte a garantire il rispetto rispettate delle condizioni di trasformazione necessarie per ridurre al minimo e controllare i pericoli potenziali. Gli stabilimenti nel settore dei mangimi devono essere registrati presso l'autorità competente o essere da quest'ultima riconosciuti. Inoltre, gli operatori del settore dei mangimi lungo tutta la filiera hanno l'obbligo di procurarsi i mangimi solo da stabilimenti registrati o riconosciuti.
- (2) Il regolamento (CE) n. 767/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 13 luglio 2009, sull'immissione sul mercato e sull'uso dei mangimi <sup>(2)</sup> stabilisce che i mangimi immessi sul mercato debbano essere sicuri ed esplicitamente etichettati con l'indicazione del relativo tipo di mangime. Inoltre, il regolamento (UE) n. 575/2011 della Commissione, del 16 giugno 2011, concernente il catalogo delle materie prime per mangimi <sup>(3)</sup> elenca le descrizioni dettagliate di specifiche materie prime per mangimi da usare ai fini dell'etichettatura.
- (3) L'interazione tra questi requisiti dovrebbe garantire la rintracciabilità e un elevato livello di protezione dei consumatori lungo tutta la catena alimentare e dei mangimi.

- (4) I controlli ufficiali e quelli svolti dagli operatori del settore dei mangimi hanno mostrato che determinati oli e grassi nonché i prodotti da essi derivati non destinati all'alimentazione degli animali, sono stati usati come materie prime per mangimi, il che ha determinato il superamento, nei mangimi, dei livelli massimi di diossina previsti dalla direttiva 2002/32/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 7 maggio 2002, relativa alle sostanze indesiderabili nell'alimentazione degli animali <sup>(4)</sup>. Di conseguenza gli alimenti derivati da animali nutriti con mangimi contaminati possono rappresentare un rischio per la salute pubblica. Il ritiro dei mangimi e degli alimenti contaminati dal mercato può infine determinare perdite finanziarie.
- (5) Al fine di migliorare l'igiene dei mangimi e fatta salva la competenza degli Stati membri di cui all'articolo 10, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 183/2005, gli stabilimenti che sottopongono a ulteriore trasformazione gli oli vegetali greggi, che fabbricano prodotti derivati da oli di origine vegetale e che miscelano i grassi devono essere soggetti al riconoscimento a norma di tale regolamento, se questi prodotti sono destinati all'alimentazione degli animali.
- (6) Per tenere conto dell'esperienza maturata con l'applicazione dei sistemi di analisi di rischio e dei punti critici di controllo (HACCP), devono essere previsti requisiti specifici per la produzione, l'etichettatura, lo stoccaggio e il trasporto di queste materie prime per mangimi.
- (7) Un monitoraggio rafforzato della diossina faciliterebbe l'accertamento di casi di non conformità e l'applicazione della legislazione sui mangimi. È necessario prevedere un obbligo per gli operatori del settore dei mangimi di effettuare test per la diossina e i PCB diossina-simili su grassi, oli e prodotti da essi derivati al fine di ridurre il rischio che prodotti contaminati entrino nella catena alimentare e sostenere così la strategia finalizzata a ridurre

<sup>(1)</sup> GU L 35 dell'8.2.2005, pag. 1.

<sup>(2)</sup> GU L 229 dell'1.9.2009, pag. 1.

<sup>(3)</sup> GU L 159 del 17.6.2011, pag. 25.

<sup>(4)</sup> GU L 140 del 30.5.2002, pag. 10.

