

REGOLAMENTO (UE) N. 209/2013 DELLA COMMISSIONE

dell'11 marzo 2013

che modifica il regolamento (CE) n. 2073/2005 per quanto riguarda i criteri microbiologici applicabili ai germogli e le norme di campionamento per le carcasse di pollame e la 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. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 4, paragrafo 4,

considerando quanto segue:

- (1) Il regolamento (CE) n. 852/2004 fissa norme generali per gli operatori del settore alimentare in materia di igiene dei prodotti alimentari che tengono in particolare considerazione procedure che applicano principi di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici (*hazard analysis and critical control points* — HACCP). L'articolo 4 di tale regolamento prevede che gli operatori del settore alimentare devono adottare misure igieniche specifiche che rispettino, tra l'altro, la conformità ai criteri microbiologici relativi ai prodotti alimentari e alle prescrizioni di campionamento e di analisi.
- (2) Il regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione, del 15 novembre 2005, sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari ⁽²⁾ fissa criteri microbiologici per taluni microrganismi e le norme di attuazione che gli operatori del settore alimentare devono rispettare nell'applicare le misure di igiene generali e specifiche di cui all'articolo 4 del regolamento (CE) n. 852/2004.
- (3) Il capitolo 1 dell'allegato I del regolamento (CE) n. 2073/2005 elenca i criteri di sicurezza alimentare che devono essere rispettati da determinate categorie di prodotti alimentari e che comprendono piani di campionamento, metodi d'analisi di riferimento e limiti per i microrganismi, loro tossine e metaboliti. Tale capitolo elenca i criteri di sicurezza alimentare dei semi germogliati riguardo alla Salmonella.
- (4) In seguito all'apparizione nell'Unione, nel maggio 2011, di focolai di *E. coli* produttore di tossina Shiga (STEC), il consumo di germogli è stato individuato come probabile origine dei focolai.

- (5) In data 20 ottobre 2011, l'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) ha adottato un parere scientifico sui rischi connessi all'*Escherichia coli* produttore di tossine Shiga (STEC) e ad altri batteri patogeni presenti nei semi e nei semi germogliati ⁽³⁾. Nel suddetto parere l'EFSA conclude che la contaminazione di semi essiccati con batteri patogeni sia la più probabile origine dei focolai associati ai germogli. Il parere afferma inoltre che, visto il tasso elevato di umidità e la temperatura favorevole durante il processo di germinazione, i batteri patogeni presenti nei semi essiccati si possono moltiplicare e costituire un rischio per la salute pubblica.

- (6) In esso, l'EFSA raccomanda anche di irrigidire i criteri microbiologici, poiché essi sono una delle componenti di un sistema di gestione della sicurezza alimentare lungo la catena di produzione dei semi germogliati. Questa raccomandazione riguarda i criteri microbiologici attualmente vigenti per la Salmonella nei semi germogliati e i criteri microbiologici da considerare per altri agenti patogeni. L'EFSA sostiene inoltre che i dati disponibili mostrano un rischio più elevato dei germogli rispetto ad altri semi germogliati.

- (7) Il parere dell'EFSA considera varie opzioni per i criteri microbiologici dell'*E. coli* patogeno nei semi: prima che inizi il processo di produzione, durante la fase di germinazione e nel prodotto finale. L'EFSA sostiene perciò che individuare e ridurre un problema di contaminazione in una fase iniziale nella catena di produzione dei semi germinati ha il vantaggio di evitare l'ampliamento della contaminazione all'intero processo di germinazione e riconosce che limitarsi a testare i semi non basta a individuare una contaminazione che può manifestarsi anche in una fase successiva del processo di produzione. L'EFSA conclude pertanto che i criteri microbiologici possono essere assai utili durante il processo di germinazione e/o per il prodotto finale. L'EFSA sottolinea che, quando si pensa di usare un criterio microbiologico per i semi germogliati finali, il tempo necessario a individuare i metodi per i batteri patogeni e la breve durata della conservabilità non permettono di ritirare il prodotto in caso di non conformità. Secondo il parere dell'EFSA è attualmente impossibile valutare in che misura criteri microbiologici specifici a semi e a semi germinati forniscano una protezione sanitaria pubblica. Ciò evidenzia la necessità di raccogliere dati per effettuare la valutazione quantitativa del rischio. Questo criterio va pertanto riesaminato alla luce dei progressi scientifici, tecnologici e metodologici, del fatto che stanno comparando microrganismi patogeni nei prodotti alimentari e delle informazioni ottenute con la valutazione del rischio.

⁽¹⁾ GU L 139 del 30.4.2004, pag. 1.⁽²⁾ GU L 338 del 22.12.2005, pag. 1.⁽³⁾ *The EFSA Journal* 2011; 9(11):2424.