

REGOLAMENTO (UE) N. 217/2014 DELLA COMMISSIONE

del 7 marzo 2014

che modifica il regolamento (CE) n. 2073/2005 per quanto riguarda la salmonella nelle carcasse di suini

(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. 2073/2005 della Commissione ⁽²⁾ stabilisce i criteri microbiologici per taluni 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, in particolare un criterio di igiene del processo per la salmonella nelle carcasse di suini, al fine di prevenire la contaminazione durante la macellazione.
- (2) Il 3 ottobre 2011 l'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) ha adottato un parere scientifico sui pericoli per la salute pubblica a cui far fronte tramite l'ispezione delle carni (suine) ⁽³⁾, che definisce la salmonella un rischio di grande rilevanza per la salute pubblica in relazione al consumo di carni suine e raccomanda la prevenzione della contaminazione delle carcasse di suini con salmonella. L'EFSA raccomanda tra l'altro il rafforzamento del criterio di igiene del processo per la salmonella nelle carcasse di suini.

(3) Al fine di ridurre la diffusione della salmonella nelle carcasse di suini, occorre rafforzare il controllo delle condizioni di igiene durante la macellazione, in conformità alle disposizioni del regolamento (UE) n. 218/2014, del 7 marzo 2014, che modifica gli allegati dei regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio nonché il regolamento (CE) n. 2074/2005 della Commissione ⁽⁴⁾, riducendo quindi il numero di campioni positivi.

(4) Dato che le prescrizioni del regolamento comportano l'adeguamento delle prassi attuali degli operatori del settore alimentare è opportuno consentire l'applicazione differita del presente regolamento.

(5) Occorre pertanto modificare di conseguenza il regolamento (CE) n. 2073/2005.

(6) Le misure di cui al presente regolamento sono conformi al parere del comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali e ad esse non si sono opposti né il Parlamento europeo né il Consiglio,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

Nell'allegato I, capitolo 2, del regolamento (CE) n. 2073/2005, la riga 2.1.4 è sostituita dalla seguente:

«2.1.4 Carcasse di suini	Salmonella	50 ⁽⁵⁾	3 ⁽⁶⁾	Assente nell'area esaminata per carcassa	EN/ISO 6579	Carcasse dopo la macellazione, ma prima del raffreddamento	Miglioramento delle condizioni igieniche della macellazione e revisione dei controlli del processo, dell'origine degli animali e delle misure di biosicurezza nelle aziende di origine»
--------------------------------	------------	-------------------	------------------	--	-------------	--	---

⁽¹⁾ GU L 226 del 25.6.2004, pag. 3.

⁽²⁾ GU L 338 del 22.12.2005, pag. 1.

⁽³⁾ EFSA Journal 2011; 9(10):2351.

⁽⁴⁾ Cfr. pag. 95 della presente Gazzetta ufficiale.

