

REGOLAMENTO (UE) N. 218/2014 DELLA COMMISSIONE

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 e il regolamento (CE) n. 2074/2005 della Commissione

(Testo rilevante ai fini del SEE)

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 10, paragrafo 1,

visto il regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano ⁽²⁾, in particolare l'articolo 17, paragrafo 1, e l'articolo 18, punti 3 e 10,

considerando quanto segue:

- (1) Il regolamento (CE) n. 853/2004 stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale, destinate agli operatori del settore alimentare. In conformità dell'allegato II di tale regolamento, gli operatori del settore alimentare che gestiscono i macelli devono richiedere, ricevere, controllare le informazioni sulla catena alimentare nonché intervenire per tutti gli animali diversi dalla selvaggina selvatica, avviati o destinati ad essere avviati al macello. Tali informazioni comprendono lo status sanitario dell'azienda di provenienza.
- (2) Il regolamento (UE) n. 216/2014 della Commissione, del 7 marzo 2014, che modifica il regolamento (CE) n. 2075/2005 che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di Trichine nelle carni ⁽³⁾, concede delle deroghe alle disposizioni in materia di controlli alle aziende che applicano condizioni di stabulazione controllata. Tali informazioni devono quindi essere incluse tra le informazioni sulla catena alimentare da fornire al macello al fine di consentire agli Stati membri di applicare l'opportuno regime di test per accertare la presenza di Trichine.
- (3) Il regolamento (CE) n. 853/2004 fissa le condizioni alle quali le carni ottenute da animali sottoposti a macellazione d'urgenza fuori dal macello sono considerate idonee al consumo umano. Poiché le carni di animali sottoposti a macellazione d'urgenza che abbiano superato l'ispezione non costituiscono un rischio per la salute pubblica l'obbligo di uno speciale marchio sanitario e

la restrizione al mercato nazionale relativa alle carni di animali macellati d'urgenza devono essere soppressi da tale regolamento. Il requisito dello speciale bollo sanitario per le carni di animali sottoposti a macellazione d'urgenza deve essere altresì eliminato dal regolamento (CE) n. 854/2004.

- (4) Il regolamento (CE) n. 854/2004 stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale. In particolare l'allegato I di tale regolamento fissa le norme per l'ispezione ante mortem e post mortem, compresa l'ispezione viva, e per rischi specifici nelle carni fresche.
- (5) Il regolamento (CE) n. 854/2004 prevede che gli assistenti specializzati ufficiali possono assistere, con determinate limitazioni, il veterinario ufficiale nell'ambito dei controlli ufficiali. In relazione all'ispezione ante mortem e ai controlli relativi al benessere degli animali, gli assistenti specializzati ufficiali devono essere autorizzati ad assistere il veterinario ufficiale nell'ambito della preselezione di animali che presentano anomalie.
- (6) L'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) ha adottato il 3 ottobre 2011 un parere scientifico sui rischi per la salute pubblica cui far fronte tramite l'ispezione delle carni (suine) ⁽⁴⁾ in cui si conclude che il requisito vigente relativo alla palpazione ed all'incisione durante l'ispezione post mortem comporta un rischio di contaminazione crociata. Al fine di evitare contaminazioni crociate le tecniche di palpazione ed incisione non sono più richieste per gli animali in condizioni normali ma solo per quelli che presentino anomalie. In tale parere l'EFSA stabilisce che gli agenti patogeni all'origine dell'endocardite nei suini non hanno alcun impatto sulla salute pubblica. Poiché l'incisione sistematica del cuore non è necessaria ai fini della sicurezza, questa non deve essere più richiesta.
- (7) Nello stesso parere l'EFSA conclude che la salmonellosi presenta un elevato rischio per la salute pubblica connesso al consumo di carni suine e raccomanda di evitare la contaminazione da *Salmonella* delle carcasse di suino.
- (8) L'allegato I, sezione IV, capo IX del regolamento (CE) n. 854/2004 stabilisce disposizioni relative ai compiti del veterinario ufficiale connessi a rischi specifici. La *Salmonella* deve costituire anch'essa oggetto di compiti specifici del veterinario ufficiale, in particolare in caso di non conformità a specifiche normative dell'Unione. In particolare è opportuno integrare nell'ispezione delle carni

⁽¹⁾ GU L 139 del 30.4.2004, pag. 55.⁽²⁾ GU L 139 del 30.4.2004, pag. 206.⁽³⁾ Cfr. pag. 85 della presente Gazzetta ufficiale.⁽⁴⁾ *The EFSA Journal* 2011; 9(10):2351.