

l'introduzione di un criterio di igiene del processo per il *Campylobacter*, e formula una stima del loro impatto sulla riduzione del numero di casi nell'uomo. L'EFSA ritiene che sarebbe possibile ridurre di oltre il 50 % il rischio per la salute pubblica derivante dal consumo di carne di polli da carne se le carcasse rispettassero un limite di 1 000 cfu/g e sottolinea la presenza di una significativa differenza nei livelli di contaminazione tra i campioni di pelle di collo e quelli di pelle di petto.

- (7) Nel 2012 l'EFSA ha anche pubblicato un parere scientifico sui pericoli per la salute pubblica che le ispezioni sulla carne di pollame devono valutare, che considera il *Campylobacter* altamente rilevante per la salute pubblica ⁽¹⁾ e raccomanda che i vigenti metodi di ispezione delle carcasse di pollame per il *Campylobacter* vengano adeguati. L'Autorità suggerisce in particolare l'introduzione di un criterio di igiene del processo per il *Campylobacter* nelle carcasse di polli da carne.
- (8) Alla luce dei pareri dell'EFSA del 2010 e del 2011, la Commissione ha richiesto un'analisi costi/benefici per la predisposizione di determinate misure di controllo per la riduzione del *Campylobacter* nella carne di polli da carne a vari livelli della catena alimentare ⁽²⁾. La principale conclusione dell'analisi è che la predisposizione di un criterio di igiene del processo per il *Campylobacter* nelle carcasse di polli da carne offrirebbe uno degli equilibri migliori tra la riduzione della campilobatteriosi umana attribuita al consumo di carne di pollame e le conseguenze economiche dell'applicazione del criterio.
- (9) L'obiettivo del criterio di igiene del processo per il *Campylobacter* nelle carcasse di polli da carne è tenere sotto controllo la contaminazione delle carcasse durante il processo di macellazione. Al fine di garantire un approccio a livello dell'intera catena inoltre, come raccomandato nel parere dell'EFSA sulle possibilità di controllo del *Campylobacter*, dovrebbero essere considerate anche misure di controllo a livello di azienda.
- (10) Il controllo del *Campylobacter* rimane difficile poiché la trasmissione verticale non sembra essere un fattore di rischio rilevante e tutto dipende dall'efficacia delle misure di biosicurezza nell'escludere la presenza del batterio nei polli da carne. Dovrebbe quindi essere considerato un approccio graduale che renda i criteri di igiene del processo progressivamente più rigidi. Al fine di mantenere lo stesso livello di protezione negli Stati membri in cui tale livello è stato già raggiunto, l'articolo 5, paragrafo 5, del regolamento (CE) n. 2073/2005 offre comunque una flessibilità tale da consentire l'applicazione di un criterio di igiene del processo più rigido, dato che tale criterio alternativo offre garanzie almeno equivalenti al criterio di riferimento stabilito in detto regolamento.
- (11) Al fine di ridurre gli oneri amministrativi a carico degli operatori del settore alimentare il programma di campionamento per il criterio relativo al *Campylobacter* dovrebbe seguire lo stesso approccio di prova del criterio stabilito per la *Salmonella* nelle carcasse di pollame. Gli stessi campioni di pelle di collo usati per verificare la conformità al criterio di igiene del processo stabilito per la *Salmonella* nelle carcasse di pollame possono pertanto essere usati per la ricerca del *Campylobacter*.
- (12) La norma internazionale EN ISO 10272-2 costituisce il metodo orizzontale per il conteggio del *Campylobacter* negli alimenti e nei mangimi. Essa dovrebbe essere pertanto stabilita come metodo di riferimento per la verifica della conformità al criterio per il *Campylobacter* nelle carcasse di polli da carne.
- (13) È opportuno posticipare la data di applicazione del presente regolamento per concedere agli operatori del settore alimentare tempo sufficiente per adattare le pratiche vigenti ai nuovi requisiti e permettere ai laboratori che conducono analisi per la ricerca del *Campylobacter* di attuare i nuovi metodi di prova in esso stabiliti.
- (14) Il regolamento (CE) n. 2073/2005 dovrebbe pertanto essere modificato di conseguenza.
- (15) Le misure di cui al presente regolamento sono conformi al parere del comitato permanente per le piante, gli animali, gli alimenti e i mangimi,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

L'allegato I del regolamento (CE) n. 2073/2005 è modificato conformemente all'allegato del presente regolamento.

⁽¹⁾ EFSA Journal 2012;10(6):2741.

⁽²⁾ https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/biosafety_food-borne-disease_campy_cost-bene-analy.pdf

