REGOLAMENTO (CE) N. 1244/2007 DELLA COMMISSIONE

del 24 ottobre 2007

che modifica il regolamento (CE) n. 2074/2005 recante modalità di attuazione relative a taluni prodotti di origine animale destinati al consumo umano e che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sulle carni

(Testo rilevante ai fini del SEE)

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea,

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 [1], in particolare l'articolo 16 e l'articolo 18, paragrafi 3, 7 e 12,

considerando quanto segue:

(1) 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 [2] , il regolamento (CE) n. 854/2004 ed il regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali [3] stabiliscono le norme sulla salute e le prescrizioni relative agli alimenti di origine animale e ai necessari controlli ufficiali.

(2) Il regolamento (CE) n. 2074/2005 della Commissione, del 5 dicembre 2005, recante modalità di attuazione relative a taluni prodotti di cui al regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e all'organizzazione dei controlli ufficiali a norma dei regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004, deroga al regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e modifica i regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004 [4].

(3) A norma del regolamento (CE) n. 854/2004, l'autorità competente ha la facoltà di decidere che il veterinario ufficiale non debba essere sempre presente durante le ispezioni post mortem in taluni macelli o stabilimenti per la lavorazione della selvaggina identificati in base ad un'analisi dei rischi. In tali casi le ispezioni post mortem vengono svolte da un ausiliario ufficiale al fine di contribuire a ridurre l'onere finanziario per gli stabilimenti a bassa capacità.

(4) I criteri secondo i quali vengono concesse tali deroghe vanno stabiliti in base ad un'analisi dei rischi. In particolare, gli stabilimenti che effettuano macellazione o attività di lavorazione della selvaggina in modo discontinuo svolgono una funzione sociale ed economica nelle comunità rurali. Per questo motivo tali stabilimenti devono avere la possibilità di beneficiare di dette deroghe a patto che soddisfino le prescrizioni di legge e sanitarie.

(5) A norma del regolamento (CE) n. 854/2004, l'autorità competente può decidere che i suini da ingrasso stabulati dallo svezzamento in sistemazioni controllate, in sistemi di produzione integrata, debbano essere sottoposti unicamente al controllo visivo. Prescrizioni più specifiche vanno stabilite in merito alle condizioni in base alle quali possono essere autorizzate, per le carni, procedure di controllo ridotte ma basate sui rischi.

(6) Il 24 febbraio 2000 il comitato scientifico delle misure veterinarie collegate con la sanità pubblica ha adottato un parere sulla revisione delle procedure di controllo delle carni, relativo ai principi generali che si applicano ai controlli sulle carni. Secondo il suddetto parere gli attuali sistemi di controllo delle carni possono essere migliorati disponendo di informazioni sull'intera catena di produzione, applicando i principi dell'HACCP (Hazard Analysis, Critical Control Point) nell'impianto di macellazione ed effettuando il monitoraggio microbiologico degli organismi indicatori fecali.

[1] GU L 139 del 30.4.2004, pag. 206; rettifica nella GU L 226 del 25.6.2004, pag. 83. Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 1791/2006 del Consiglio (GU L 363 del 20.12.2006, pag. 1).

[2] GU L 139 del 30.4.2004, pag. 55; rettifica nella GU L 226 del 25.6.2004, pag. 22. Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 1791/2006.

[3] GU L 165 del 30.4.2004, pag. 1; rettifica nella GU L 191 del 28.5.2004, pag. 1. Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 1791/2006.

[4] GU L 338 del 22.12.2005, pag. 27. Regolamento modificato dal regolamento (CE) n. 1664/2006 (GU L 320 del 18.11.2006, pag. 13).

Copia disponibile sul portale ARBEA - http://www.arbea.basilicata.it

(7) Il 20 e 21 giugno 2001 il comitato scientifico delle misure veterinarie collegate con la sanità pubblica ha adottato un parere sull'identificazione delle specie/categorie di animali da carne in sistemi di produzione integrata in cui possono essere riveduti i controlli sulle carni. Secondo il suddetto parere negli Stati membri vi sono già vari sistemi di produzione che rispettano i criteri per l'applicazione di procedure di controllo semplficate delle carni.

(8) Il 14 e 15 aprile 2003 il comitato scientifico delle misure veterinarie collegate con la sanità pubblica ha adottato un parere sulla revisione dei controlli sulle carni di vitello, secondo il quale il controllo visivo delle carni di vitello provenienti da sistemi integrati è sufficiente per le ispezioni di routine, ma finché non sarà stata eradicata la tubercolosi bovina, la sorveglianza di tale malattia va mantenuta per i bovini sia a livello delle aziende che a livello dei macelli.

(9) Il 26 novembre 2003 l'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) ha adottato un parere sulla tubercolosi nei bovini, sui rischi per la salute umana e sulle strategie di controllo, secondo il quale una corretta ispezione post mortem dei linfonodi specificati e dei polmoni costituisce un elemento importante dei programmi nazionali di eradicazione della tubercolosi dei bovini, nonché parte integrante dei programmi di controllo veterniario delle carni a fini di tutela della salute umana.

(10) Il 1º dicembre 2004 l'EFSA ha adottato un parere sulla revisione dei controlli delle carni di bovini allevati in sistemi di produzione integrati, secondo il quale l'incisione dei linfonodi dovrebbe continuare a far parte del sistema di ispezione post mortem delle carni anche dopo la revisione al fine di poter rilevare lesioni dovute alla tubercolosi.

(11) Il 18 maggio 2006 l'EFSA ha adottato un parere sulla valutazione dei rischi per la sanità pubblica e per la salute degli animali connessi all'adozione di un sistema di controllo visivo delle carni di vitelli allevati in uno Stato membro (o parti di esso) ritenuto esente da tubercolosi dei bovini. Secondo il suddetto parere, per i vitelli allevati in unità di produzione integrate e appartenenti a mandrie ufficialmente esenti da tubercolosi dei bovini, il controllo post mortem può limitarsi all'esame visivo e alla palpazione dei linfonodi.

(12) Il 22 aprile 2004 l'EFSA ha adottato un parere sulle procedure di controllo delle carni di agnello e di capra. Secondo il suddetto parere le condizioni patologiche rilevanti osservate durante il controllo delle carni di agnelli e capretti possono essere diagnosticate con un esame visivo, che consente di prevenire la contaminazione incrociata grazie ad una minore manipolazione.

(13) Il 27 e 28 settembre 2000 il comitato scientifico delle misure veterinarie collegate con la sanità pubblica ha adottato un parere sul controllo della teniosi/cisticercosi nell'uomo e negli animali. Nel suddetto parere vengono indicati i requisiti preliminari necessari a garantire l'assenza di cisticercosi.

(14) Il 26 e 27 gennaio 2005 l'EFSA ha adottato un parere sulla valutazione dei rischi connessi alla revisione dei controlli sugli animali da macello in zone a debole presenza di *Cysticercus*. Nel parere si sottolinea la necessità di valutare i rischi presenti nei vari sistemi di produzione dei vitelli. Il controllo post mortem semplificato può essere effettuato su vitelli provenienti da sistemi di produzione integrata già valutati e classificati in un profilo a rischio non elevato.

(15) In base a tali pareri scientifici vanno stabilite le condizioni per la riduzione delle procedure di controllo delle carni di ruminanti in giovane età; i controlli devono comunque continuare ad essere basati sui rischi.

(16) Per effettuare un controllo delle carni basato sui rischi senza applicare la procedura d'incisione è opportuno disporre di informazioni sulla catena alimentare 24 ore prima della macellazione. Di conseguenza, ogniqualvolta si applica la procedura semplificata di controllo delle carni, l'operatore dell'azienda alimentare non deve poter beneficiare degli accordi di transizione di cui al regolamento (CE) n. 2076/2005 della Commissione, del 5 dicembre 2005, che fissa disposizioni transitorie per l'attuazione dei regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio (CE) n. 853/2004, (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 e che modifica i regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004 [1].

(17) Il regolamento (CE) n. 2074/2005 fissa i metodi di analisi per la determinazione del tenore totale di tossine ASP (amnesic shellfish poison) delle parti commestibili dei molluschi. Il metodo 2006.02 ASP ELISA, pubblicato nell'AOAC Journal del giugno 2006 va considerato come metodo di screening alternativo al metodo della cromatografia liquida ad alta prestazione (HPLC) per rilevare l'ASP nei molluschi bivalvi. Il vantaggio del metodo ELISA consiste nella possibilità di esaminare un ampio numero di campioni in modo relativamente poco costoso.

(18) Nella parte D, capitolo IX, sezione IV, dell'allegato I del regolamento (CE) n. 854/2004 l'analisi della morva è prescritta per i solipedi, ove necessario. Il controllo dettagliato post mortem in relazione alla morva deve essere obbligatorio per i solipedi o le carni di solipedi provenienti da paesi non esenti dalla malattia.

[1] GU L 338 del 22.12.2005, pag. 83. Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 479/2007 (GU L 111 del 28.4.2007, pag. 46).

Copia disponibile sul portale ARBEA - http://www.arbea.basilicata.it

(19) È pertanto opportuno modificare di conseguenza il regolamento (CE) n. 2074/2005.

(20) Le misure di cui al presente regolamento sono conformi al parere del comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

Il regolamento (CE) n. 2074/2005 è modificato nel modo seguente:

1) è inserito il seguente articolo:

«*Articolo 6* ter

Prescrizioni relative ai controlli ufficiali delle carni in applicazione del regolamento (CE) n. 854/2004

Le prescrizioni relative ai controlli ufficiali delle carni sono contenute nell'allegato VI *ter*»;

2) il capitolo II dell'allegato III è modificato conformemente all'allegato I del presente regolamento;

3) l'allegato II del presente regolamento è inserito come allegato VI *ter*.

Articolo 2

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 24 ottobre 2007.

Per la Commissione

Markos KYPRIANOU

Membro della Commissione

ALLEGATO I

All'allegato III del regolamento (CE) n. 2074/2005, il capitolo II è sostituito dal testo seguente:

«CAPITOLO II

METODO DI DETERMINAZIONE DELLE TOSSINE ASP

Il tenore totale di tossine ASP (amnesic shellfish poison) delle parti commestibili dei molluschi (corpo intero od ogni parte commestibile separatamente) deve essere determinato con il metodo della cromatografia liquida ad alta prestazione (HPLC) o altro metodo riconosciuto.

Tuttavia, a fini di screening, è possibile ricorrere anche al metodo 2006.02 ASP ELISA pubblicato nell'AOAC Journal del giugno 2006 per determinare il tenore totale di ASP nelle parti commestibili dei molluschi.

In caso di contestazione dei risultati, il metodo di riferimento è il metodo HPLC.»

ALLEGATO II

«*ALLEGATO VI* ter

PRESCRIZIONI APPLICABILI AI CONTROLLI UFFICIALI DELLE CARNI

1. Ai fini del presente allegato si intende per:

   a) "sistemazioni controllate e sistemi di produzione integrata", un tipo di allevamento in cui gli animali sono sistemati in condizioni che rispettano i criteri elencati nell'appendice;

   b) "bovino giovane", un bovino maschio o femmina, di età non superiore a 8 mesi;

   c) "ovino giovane", un ovino maschio o femmina, nel quale non è ancora spuntato nessun incisivo permanente, di età non superiore a 12 mesi;

   d) "caprino giovane", un caprino maschio o femmina, di età non superiore a 6 mesi;

   e) "mandria", qualsiasi animale o gruppo di animali detenuto in un'azienda come unità epidemiologica; qualora un'azienda detenga più di una mandria, ciascuna delle mandrie costituisce un'unità epidemiologica distinta;

   f) "azienda", qualsiasi stabilimento, costruzione e, nel caso di una fattoria all'aperto, qualsiasi luogo in cui sono tenuti, allevati o governati animali, situati nel territorio di uno Stato membro;

   g) "stabilimento che effettua macellazioni o attività di lavorazione della selvaggina in modo discontinuo", un macello o uno stabilimento per la lavorazione della selvaggina designati dall'autorità competente sulla base di un'analisi dei rischi nei quali, in particolare, la macellazione o le attività di lavorazione della selvaggina non si svolgono durante l'intera giornata lavorativa o durante giorni lavorativi successivi nella settimana.

2. Ispezioni post mortem negli stabilimenti che effettuano macellazioni o attività di lavorazione della selvaggina in modo discontinuo.

   a) In conformità del punto 2, lettera b) del capitolo II, sezione III dell'allegato I del regolamento (CE) n. 854/2004, l'autorità competente può decidere che il veterinario ufficiale non debba essere sempre presente durante le ispezioni post mortem, a patto che vengano rispettate le condizioni seguenti:

      i) lo stabilimento in questione effettua macellazioni o attività di lavorazione della selvaggina in modo discontinuo e dispone di spazio sufficiente per immagazzinare le carni che presentano anomalie fino all'ispezione post mortem da parte del veterinario ufficiale;

      ii) le ispezioni post mortem vengono svolte da un ausiliario ufficiale;

      iii) il veterinario ufficiale visita lo stabilimento almeno una volta al giorno quando si svolgono o si sono svolte attività di macellazione;

      iv) l'autorità competente ha istituito una procedura per la valutazione regolare delle prestazioni degli ausiliari ufficiali in tali stabilimenti, che comprende:

         — il monitoraggio delle prestazioni individuali,

         — la verifica della documentazione relativa ai risultati delle ispezioni ed il confronto con le carcasse corrispondenti,

         — il controllo delle carcasse nel magazzino.

   b) Nell'analisi dei rischi svolta dall'autorità competente secondo il punto 1, lettera g), al fine di identificare gli stabilimenti che possono beneficiare della deroga di cui al punto 2, lettera a), si dovrà tenere conto almeno degli elementi seguenti:

      i) numero di animali macellati o sottoposti a lavorazione all'ora o al giorno;

      ii) specie e classe degli animali macellati o sottoposti a lavorazione;

      iii) capacità dello stabilimento;

      iv) risultati nel tempo delle attività di macellazione o lavorazione;

Copia disponibile sul portale ARBEA - http://www.arbea.basilicata.it

v) efficacia di eventuali misure supplementari adottate nella catena alimentare per l'approvvigionamento di animali da macello al fine di garantire la sicurezza degli alimenti;

vi) efficacia del sistema in vigore basato sull'HACCP;

vii) rapporti di audit;

viii) archivio delle relazioni dell'autorità competente sulle ispezioni ante mortem e post mortem.

3. Prescrizioni relative al controllo delle carni basato sui rischi ma senza incisioni.

a) In conformità del punto 2, parte B, capitolo IV, sezione IV dell'allegato I del regolamento (CE) n. 854/2004, per i maiali da ingrasso l'autorità competente può limitare le procedure di ispezione post mortem al controllo visivo, a patto che vengano rispettate le condizioni seguenti:

i) l'operatore dell'azienda alimentare garantisce che gli animali sono sistemati in condizioni e sistemi di produzione integrata conformi all'appendice del presente allegato;

ii) l'operatore dell'azienda alimentare non beneficia degli accordi transitori relativi alle informazioni sulla catena alimentare di cui all'articolo 8 del regolamento (CE) n. 2076/2005;

iii) l'autorità competente attua o ordina l'attuazione del monitoraggio sierologico e/o microbiologico regolare di un determinato numero di animali in base ad un'analisi dei rischi per la sicurezza alimentare presenti negli animali vivi e pertinenti a livello dell'azienda.

b) In deroga alle prescrizioni specifiche dei capitoli I e II della sezione IV dell'allegato I del regolamento (CE) n. 854/2004, le procedure di ispezione post mortem dei bovini, degli ovini e dei caprini giovani possono essere ridotte al controllo visivo con palpazione limitata, a patto che vengano rispettate le condizioni seguenti:

i) l'operatore dell'azienda alimentare garantisce che i bovini giovani sono sistemati in condizioni e sistemi di produzione integrata conformi all'appendice del presente allegato;

ii) l'operatore dell'azienda alimentare garantisce che i bovini giovani vengono allevati in una mandria ufficialmente esente da tubercolosi dei bovini;

iii) l'operatore dell'azienda alimentare non beneficia degli accordi transitori relativi alle informazioni sulla catena alimentare di cui all'articolo 8 del regolamento (CE) n. 2076/2005;

iv) l'autorità competente attua o ordina l'attuazione del monitoraggio sierologico e/o microbiologico regolare di un determinato numero di animali in base ad un'analisi dei rischi per la sicurezza alimentare presenti negli animali vivi e pertinenti a livello dell'azienda;

v) l'ispezione post mortem dei bovini giovani comprende sempre la palpazione dei linfonodi retrofaringei, bronchiali e mediastinali.

c) Qualora vengano rilevate anomalie, la carcassa e le frattaglie vengono sottoposti ad un'ispezione post mortem completa secondo quanto indicato ai capitoli I e II, sezione IV dell'allegato I del regolamento (CE) n. 854/2004. Sulla base di un'analisi dei rischi l'autorità competente può tuttavia decidere che le carni che presentano determinate anomalie minori, secondo la definizione dell'autorità competente, e che non costituiscono rischi per la salute degli animali o umana, non debbano essere sottoposte all'ispezione post mortem completa.

d) I bovini, gli ovini e i caprini giovani nonché i maiali svezzati che non passano direttamente dall'azienda in cui sono nati al macello possono essere trasferiti per una volta in un'altra azienda (per l'allevamento o l'ingrasso) prima di essere inviati al macello. In tal caso:

i) i bovini, gli ovini e i caprini giovani possono essere inviati in centri di raccolta regolamentati tra l'azienda di origine e quella di allevamento o di ingrasso, come pure tra tali aziende ed il macello;

ii) deve essere garantita la tracciabilità a livello del singolo animale oppure della partita di animali.

4. Prescrizioni ulteriori per il controllo post mortem dei solipedi.

a) Le carni fresche di solipedi allevati in paesi non esenti dalla morva secondo l'articolo 2.5.8.2 del codice sanitario per animali terrestri dell'organizzazione mondiale per la salute degli animali non possono essere commercializzate, a meno che non provengano da solipedi esaminati rispetto alla morva in applicazione del punto D del capitolo IX, sezione IV dell'allegato I del regolamento (CE) n. 854/2004.

b) Le carni fresche di solipedi nei quali è stata diagnositcata la morva vanno dichiarate inadatte al consumo umano, come stabilito al punto D, capitolo IX, sezione IV dell'allegato I del regolamento (CE) n. 854/2004.

Copia disponibile sul portale ARBEA - http://www.arbea.basilicata.it

Appendice dell'allegato VI ter

Ai fini del presente allegato il termine "sistemazioni controllate e sistemi di produzione integrata" significa che l'operatore dell'azienda alimentare deve rispettare i criteri elencati qui di seguito:

a) Il mangime proviene da impianti di produzione che rispettano le prescrizioni degli articoli 4 e 5 del regolamento (CE) n. 183/2005 del Parlamento europeo e del Consiglio ([1]); quando gli animali vengono alimentati con foraggio grossolano o piante, questi mangimi vanno trattati in modo adeguato e, ove possibile, essiccati e/o trasformati in pellet;

b) nella misura del possibile viene applicato il sistema "all-in/all-out". Quando gli animali vengono inseriti in una mandria devono essere tenuti in isolamento per il periodo stabilito dai servizi veterinari al fine di prevenire l'introduzione di malattie;

c) nessun animale ha accesso a strutture esterne a meno che l'operatore dell'azienda alimentare non sia in grado di dimostrare all'autorità competente, in base ad un'analisi dei rischi, che il periodo, le strutture e le condizioni dell'accesso all'esterno non costituiscono un pericolo di introduzione di malattie nella mandria;

d) sono disponibili informazioni dettagliate riguardanti gli animali dalla nascita alla macellazione e le loro condizioni di trattamento, secondo quanto stabilito dalla sezione III dell'allegato II del regolamento (CE) n. 853/2004;

e) se gli animali dispongono di lettiere, la presenza o l'introduzione di malattie viene evitata mediante un trattamento opportuno del materiale utilizzato;

f) il personale che opera nelle aziende agricole rispetta le condizioni generali di igiene di cui all'allegato I del regolamento (CE) n. 852/2004;

g) vengono applicate procedure di controllo dell'accesso ai locali in cui si trovano gli animali;

h) l'azienda non fornisce strutture a scopi turistici o per campeggio, a meno che l'operatore dell'azienda alimentare non sia in grado di dimostrare all'autorità competente, mediante un'analisi dei rischi, che tali strutture sono separate da quelle destinate all'allevamento degli animali in modo tale da impedire il contatto diretto o indiretto tra persone ed animali;

i) gli animali non hanno accesso a rifiuti in discarica o a rifiuti domestici;

j) viene attuato un programma di gestione e di lotta ai parassiti;

k) non vengono impiegati mangimi insilati, a meno che l'operatore dell'azienda alimentare non sia in grado di dimostrare all'autorità competente, attraverso un'analisi dei rischi, che il mangime non può trasmettere agli animali nessuna sostanza pericolosa;

l) gli scarichi e i sedimenti degli impianti di trattamento delle acque reflue non vengono immessi in zone accessibili agli animali, né vengono impiegati come fertilizzanti per pascoli nei quali si coltivano piante destinate all'alimentazione degli animali, a meno che non siano stati sottoposti ad adeguati trattamenti, approvati dall'autorità competente.

([1]) GU L 35 dell'8.2.2005, pag. 1.»