

REGOLAMENTO (CE) N. 1020/2008 DELLA COMMISSIONE

del 17 ottobre 2008

che modifica gli allegati II e III del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale e il regolamento (CE) n. 2076/2005 per quanto riguarda la marchiatura d'identificazione, il latte crudo e i prodotti lattiero-caseari, le uova e gli ovoprodotti e taluni prodotti della pesca

(Testo rilevante ai fini del SEE)

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

III, sezione VIII, capitoli III e IV, del regolamento (CE) n. 853/2004, in particolare riguardo alla manipolazione dei prodotti della pesca a bordo di navi.

visto il trattato che istituisce la Comunità 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 9 e l'articolo 10, paragrafo 1,

- (3) L'articolo 11 del 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⁽³⁾, stabilisce che anche gli stabilimenti a terra possano usare, fino al 31 dicembre 2009, l'acqua pulita.

considerando quanto segue:

- (1) Le disposizioni di cui all'allegato II del regolamento (CE) n. 853/2004, relative alla marchiatura d'identificazione, hanno dato luogo a confusione nell'identificazione di prodotti fabbricati all'interno e di quelli fabbricati all'esterno della Comunità. È pertanto opportuno chiarire tali disposizioni per garantirne la corretta attuazione. Per non interrompere tuttavia il commercio dei prodotti d'origine animale interessati, occorre prevedere che i prodotti cui sia stato applicato un marchio d'identificazione ai sensi del regolamento (CE) n. 853/2004 prima del 1° novembre 2009 possano essere importati nella Comunità fino al 31 dicembre 2009.
- (2) Sebbene l'articolo 3, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 853/2004 stabilisca il principio generale secondo cui gli operatori del settore alimentare non usano, per motivi d'igiene, sostanze diverse dall'acqua potabile, esistono disposizioni che consentono l'uso di acqua pulita per la lavorazione dei pesci tanto nell'allegato I, parte A, e nell'allegato II, capitolo VII, del regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari⁽²⁾ quanto nell'allegato III, capitolo I, parte II e nell'allegato

- (4) Da tempo è stato scientificamente riconosciuto l'interesse tecnologico dell'uso dell'acqua marina per i prodotti della pesca perché essa aiuta a mantenere intatte le caratteristiche organolettiche di tali prodotti e a eliminare i rischi di shock osmotico.
- (5) L'acqua di mare pulita, usata per trattare e lavare i prodotti della pesca, non presenta rischi per la sanità pubblica perché gli operatori del settore alimentare hanno elaborato e attuano procedure di controllo, basate sui principi dell'analisi dei rischi e dei punti critici di controllo (*Hazard analysis and critical control points* — HACCP) in modo che il settore applica la definizione di acqua di mare pulita, data dal regolamento (CE) n. 852/2004. È pertanto opportuno sopprimere l'articolo 11 del regolamento (CE) n. 2076/2005 e rendere permanente il regime transitorio, previsto da tale regolamento riguardo all'uso dell'acqua di mare pulita. Occorre dunque modificare in tal senso l'allegato III, sezione VIII, del regolamento (CE) n. 853/2004.
- (6) L'allegato III, sezione VIII, del regolamento (CE) n. 853/2004, fissa le norme che disciplinano la produzione e la commercializzazione dei prodotti della pesca destinati al consumo umano, compreso l'olio di pesce.

(1) GU L 139 del 30.4.2004, pag. 55; rettifica nella GU L 226 del 25.6.2004, pag. 22.

(2) GU L 139 del 30.4.2004, pag. 1; rettifica nella GU L 226 del 25.6.2004, pag. 3.

(3) GU L 338 del 22.12.2005, pag. 83.

- (7) L'attuazione di tali norme specifiche ha suscitato difficoltà in alcuni Stati membri. Sono emersi problemi anche riguardo alle importazioni di olio di pesce da paesi terzi. Le difficoltà riguardano soprattutto alle norme cui devono rispondere le materie prime per garantire la loro idoneità alla produzione di olio di pesce destinato al consumo umano e le tecniche di produzione alimentare diffuse nell'industria dell'olio di pesce. È pertanto opportuno chiarire quelle disposizioni e armonizzarne l'attuazione. Occorre dunque modificare in tal senso l'allegato III, sezione VIII, del regolamento (CE) n. 853/2004.
- (8) Il parere dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare, del 30 agosto 2004, sugli agenti inquinanti nella catena alimentare in merito alla tossicità di prodotti della pesca appartenenti alla famiglia delle *Gempylidae*, ha dimostrato che i prodotti della pesca di tale famiglia, in particolare il *Ruvettus pretiosus* e il *Lepidocybium flavobrunneum*, possono avere effetti gastrointestinali nocivi se non consumati in certe condizioni. L'allegato III, sezione VIII, capitolo V, del regolamento (CE) n. 853/2004 fissa le condizioni di commercializzazione specifiche di tali prodotti della pesca.
- (9) Tali condizioni si applicano ai prodotti della pesca freschi, preparati e trasformati di quelle specie. Il consumatore tuttavia può andare incontro a rischi analoghi con prodotti della pesca anche congelati della famiglia delle *Gempylidae*. È perciò opportuno imporre condizioni protettive e d'informazione analoghe per quei prodotti della pesca congelati. Occorre dunque modificare in tal senso l'allegato III, sezione VIII, del regolamento (CE) n. 853/2004.
- (10) L'allegato III, sezione IX, capitolo II, parte III, punto 1, lettera a), del regolamento (CE) n. 853/2004 stabilisce che gli operatori del settore alimentare addetti ai prodotti lattiero-caseari devono garantire che il latte crudo di vacca risponda a determinati valori limite prima della trasformazione.
- (11) Conformarsi a tale limite è particolarmente importante per la sicurezza dei prodotti alimentari soprattutto se il latte dovrà essere trattato termicamente in un processo di pastorizzazione, o anche in uno meno rigoroso della pastorizzazione, e non è stato trattato termicamente entro un lasso di tempo predefinito. In tali circostanze, i trattamenti termici non hanno effetti battericidi sufficienti e danno luogo a un deterioramento precoce del successivo prodotto lattiero-caseario.
- (12) L'articolo 12 del regolamento (CE) n. 2076/2005 contiene una disposizione transitoria mirante a limitare la verifica della conformità a questo criterio in tali circostanze. È perciò opportuno sopprimere l'articolo 12 del regolamento (CE) n. 2076/2005 e rendere permanente la disposizione transitoria. Occorre dunque modificare in tal senso l'allegato III, sezione IX, del regolamento (CE) n. 853/2004.
- (13) L'allegato III, sezione X, del regolamento (CE) n. 853/2004 stabilisce norme igieniche specifiche per le uova e gli ovoprodotti. Conformemente al capitolo I punto 2 di tale sezione, le uova vanno conservate e trasportate a una temperatura, preferibilmente costante, che sia la più adatta per una conservazione ottimale delle loro proprietà igieniche.
- (14) L'articolo 13, paragrafo 1 del regolamento (CE) n. 2076/2005 prevede che gli Stati membri che avessero applicato, prima del 1° gennaio 2006, norme nazionali di temperatura ai centri di stoccaggio delle uova e ai veicoli che le trasportano da un centro all'altro, possano continuare ad applicarle fino al 31 dicembre 2009. Poiché questa possibilità non interferisce con gli obiettivi di sicurezza dei prodotti alimentari fissati dal regolamento (CE) n. 853/2004, è opportuno rendere permanente tale disposizione transitoria.
- (15) In conformità inoltre dell'allegato III, sezione X, capitolo II, parte II, punto 1 del regolamento (CE) n. 853/2004, a certe condizioni le uova incrinatae possono essere usate per la fabbricazione di ovoprodotti. L'articolo 13, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 2076/2005 prevede che gli operatori del settore alimentare possono usare, fino al 31 dicembre 2009, uova incrinatae per produrre uova liquide in un impianto riconosciuto, purché siano state fornite all'impianto, o a un centro d'imballaggio, direttamente e vengano aperte prima possibile. Poiché a tale condizione l'uso di uova incrinatae nella produzione di uova liquide non presenta rischi per la sanità pubblica, è opportuno rendere permanente la disposizione transitoria.
- (16) L'articolo 13 del regolamento (CE) n. 2076/2005 va perciò soppresso e occorre modificare di conseguenza l'allegato III, sezione X, del regolamento (CE) n. 853/2004.
- (17) I regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 2076/2005 devono dunque essere modificati di conseguenza.

(18) 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

L'allegato II del regolamento (CE) n. 853/2004 è modificato in conformità dell'allegato I del presente regolamento.

Articolo 2

L'allegato III del regolamento (CE) n. 853/2004 è modificato in conformità dell'allegato II del presente regolamento.

Articolo 3

Sono soppressi gli articoli 11, 12 e 13 del regolamento (CE) n. 2076/2005.

Articolo 4

I prodotti d'origine animale cui sia stato applicato un marchio d'identificazione ai sensi dell'allegato II, sezione I, parte B, punto 8, del regolamento (CE) n. 853/2004, prima del 1° novembre 2009, possono essere importati nella Comunità fino al 31 dicembre 2009.

Articolo 5

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo a quello della sua pubblicazione sulla *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

L'allegato I, punto 1, lettera b), si applicherà tuttavia dal 1° novembre 2009.

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

Fatto a Bruxelles, il 17 ottobre 2008.

Per la Commissione
Androulla VASSILIOU
Membro della Commissione

ALLEGATO I

L'allegato II del regolamento (CE) n. 853/2004 viene modificato come segue:

1) la sezione I è modificata come segue:

a) la parte A è modificata come segue:

i) il punto 1 è sostituito dal testo seguente:

«1. Il marchio di identificazione va apposto prima che il prodotto lasci lo stabilimento di produzione.»;

ii) il punto 3 è sostituito dal testo seguente:

«3. Per gli imballaggi di uova non è necessario un marchio di identificazione se viene applicato un codice del centro d'imballaggio ai sensi dell'allegato XIV, parte A, del regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio (*):

(*) GU L 299 del 16.11.2007, pag. 1.».

b) nella parte B, il punto 8 è sostituito da quanto segue:

«8. Se apposto in uno stabilimento all'interno della Comunità, il marchio deve essere di forma ovale e recare l'abbreviazione CE, EB, EC, EF, EG, EK, EO, EY, ES, EÜ, EK o WE.

Tali abbreviazioni non devono rientrare nei marchi apposti su prodotti importati nella Comunità da imprese situate all'esterno della Comunità.»;

2) la sezione III è modificata come segue:

a) il punto 1 è sostituito da quanto segue:

«1. I gestori dei macelli non devono accettare animali nei locali dei macelli senza aver chiesto, e ottenuto, le pertinenti informazioni sulla catena alimentare contenute nei registri tenuti presso l'azienda di provenienza degli animali a norma del regolamento (CE) n. 852/2004.»;

b) al punto 3, la frase introduttiva è sostituita dalla seguente:

«3. Le pertinenti informazioni sulla catena alimentare di cui al punto 1 riguardano, in particolare:».

ALLEGATO II

L'allegato III del regolamento (CE) n. 853/2004 viene modificato come segue:

1) la sezione VIII è modificata come segue:

a) la parte introduttiva è modificata come segue:

i) il punto 2 è sostituito da quanto segue:

«2. Il capitolo III, parti A, C e D, il capitolo IV, parte A e il capitolo V si applicano alle vendite al dettaglio.»;

ii) al paragrafo 3, primo comma, viene aggiunto il seguente punto c):

«c) Nel caso di rifornimento idrico, essi completano i requisiti dell'allegato II, capitolo VII, di tale regolamento; l'acqua di mare pulita può essere usata per trattare e lavare i prodotti della pesca, produrre ghiaccio destinato alla refrigerazione dei prodotti della pesca e a raffreddare rapidamente i crostacei e i molluschi dopo la loro cottura.»;

b) Il capitolo I, parte II, è modificato come segue.

i) al punto 2, viene soppresso il secondo trattino;

ii) il punto 5 è soppresso;

iii) il punto 6 è sostituito da quanto segue:

«6. Quando i pesci sono decapitati o eviscerati a bordo, tali operazioni devono essere effettuate, nel rispetto delle norme igieniche, appena possibile dopo la cattura e i prodotti devono essere quindi immediatamente ed abbondantemente lavati. In tal caso, i visceri e le parti che possono costituire un pericolo per la salute pubblica vengono rimossi appena possibile e tenuti separati dai prodotti destinati al consumo umano. Fegati, uova e lattimi destinati al consumo umano sono conservati sotto ghiaccio, a una temperatura vicina a quella del ghiaccio fondente, o congelati.»;

c) Il capitolo III è modificato come segue:

i) nella parte A, il punto 2 è sostituito dal seguente:

«2. Operazioni come la decapitazione e l'eviscerazione vanno effettuate nel rispetto delle norme igieniche. Se possibile dal punto di vista tecnico e commerciale, l'eviscerazione va praticata il più rapidamente possibile dopo la cattura o lo sbarco. Dopo queste operazioni, i prodotti devono essere immediatamente e abbondantemente lavati.»;

ii) La parte E è soppressa;

d) il capitolo IV è sostituito da quanto segue:

«CAPITOLO IV: **REQUISITI PER TALUNI PRODOTTI DELLA PESCA TRASFORMATI**

Negli stabilimenti che trattano taluni prodotti della pesca trasformati, gli operatori del settore alimentare devono garantire la conformità ai seguenti requisiti.

A. REQUISITI PER LA COTTURA DI CROSTACEI E MOLLUSCHI

1. Alla cottura deve seguire un raffreddamento rapido. Se non si ricorre ad alcun altro metodo di conservazione, il raffreddamento deve proseguire fino a raggiungere la temperatura del ghiaccio fondente.
2. La sgusciatura deve essere effettuata in condizioni igieniche evitando la contaminazione dei prodotti. Se l'operazione viene eseguita a mano, gli addetti devono lavarsi accuratamente le mani.
3. Una volta sgusciati, i prodotti cotti devono essere congelati immediatamente o refrigerati appena possibile alla temperatura stabilita nel capitolo VII.

B. REQUISITI PER L'OLIO DI PESCE DESTINATO AL CONSUMO UMANO

1. Le materie prime usate nella preparazione dell'olio di pesce destinato al consumo umano devono:
 - a) provenire da stabilimenti, o da navi, registrati o riconosciuti ai sensi del regolamento (CE) n. 852/2004 o del presente regolamento;
 - b) derivare dai prodotti della pesca atti a essere destinati al consumo umano e conformi alle disposizioni stabilite in questa sezione;
 - c) essere trasportate e conservate in condizioni igieniche;
 - d) essere refrigerate appena possibile e restare alle temperature stabilite nel capitolo VII.

In deroga al punto 1, lettera d), l'operatore del settore alimentare può evitare di refrigerare i prodotti della pesca se tutti i prodotti della pesca sono usati direttamente nella preparazione di olio di pesce destinato al consumo umano e la materia prima è trasformata entro 36 ore dopo essere stata caricata a bordo, purché siano soddisfatti i criteri di freschezza e il valore dell'azoto basico volatile totale (ABVT) dei prodotti della pesca non trasformati non superi i limiti stabiliti all'allegato II, sezione II, capitolo I, punto 1 del regolamento (CE) n. 2074/2005 della Commissione (*).

2. Occorre garantire che, nel processo di produzione dell'olio di pesce, tutta la materia prima destinata alla produzione dell'olio di pesce grezzo sia soggetta a un trattamento comprendente, eventualmente, le fasi di riscaldamento, pressatura, separazione, centrifugazione, trasformazione, raffinamento e purificazione prima di essere commercializzata per il consumatore finale.
3. Se le materie prime e il processo di produzione soddisfano i requisiti che si applicano all'olio di pesce destinato al consumo umano, un operatore del settore alimentare può produrre e conservare nello stesso stabilimento sia l'olio di pesce destinato al consumo umano che l'olio e la farina di pesce non destinati al consumo umano.
4. In attesa della promulgazione di una specifica legislazione comunitaria, gli operatori del settore alimentare devono garantire la conformità alle norme nazionali dell'olio di pesce immesso sul mercato per il consumatore finale.

(*) GU L 338 del 22.12.2005, pag. 27.»;

e) il capitolo V è così modificato:

i) al paragrafo introduttivo, è aggiunta la frase seguente:

«I requisiti delle parti B e D non si applicano a tutti i prodotti della pesca usati direttamente per la preparazione dell'olio di pesce destinato al consumo umano.»;

ii) Nella parte E, il punto 1 è sostituito da quanto segue:

«1. Non devono essere immessi sul mercato i prodotti della pesca ottenuti da pesci velenosi delle seguenti famiglie: *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* e *Canthigasteridae*.

I prodotti della pesca freschi, preparati, congelati e trasformati appartenenti alla famiglia delle *Gempylidae*, in particolare il *Rivettus pretiosus* e il *Lepidocybium flavobrunneum*, possono essere immessi sul mercato solo in forma di prodotti confezionati o imballati e devono essere opportunamente etichettati al fine di informare i consumatori sulle modalità di preparazione o cottura e sul rischio connesso alla presenza di sostanze con effetti gastrointestinali nocivi.

Il nome scientifico dei prodotti della pesca deve accompagnare il nome comune sull'etichetta.»;

- 2) nella sezione IX, capitolo II, parte III, il punto 1 è sostituito dal seguente:
- «1. Gli operatori del settore alimentare che fabbricano prodotti lattiero-caseari devono avviare le procedure per garantire che, immediatamente prima del suo trattamento termico e se il periodo della sua accettazione specificato nelle procedure HACCP è stato oltrepassato:
- a) il latte vaccino crudo usato per fabbricare prodotti lattiero-caseari, abbia una carica batterica a 30 °C inferiore a 300 000/ml; e
- b) il latte vaccino trattato termicamente, usato per fabbricare prodotti lattiero-caseari, abbia una carica batterica a 30 °C inferiore a 100 000/ml.»;
- 3) la sezione X è modificata come segue:
- a) nel capitolo I, il punto 2 è sostituito da quanto segue:
- «2. Le uova vanno conservate e trasportate fino alla vendita al consumatore finale a una temperatura, preferibilmente costante, che sia la più adatta per una conservazione ottimale delle loro proprietà igieniche, purché l'autorità competente non imponga requisiti nazionali di temperatura per i centri di stoccaggio delle uova e per i veicoli che le trasportano da un centro all'altro.»;
- b) nel capitolo II, parte II, il punto 1 è sostituito da quanto segue:
- «1. il guscio delle uova impiegate nella fabbricazione di ovoprodotti deve essere completamente sviluppato e non presentare incrinature. Le uova incrinare possono tuttavia essere usate per fabbricare uova liquide od ovoprodotti se lo stabilimento di produzione, o un centro d'imballaggio, le consegna direttamente a uno stabilimento riconosciuto di fabbricazione di uova liquide o a uno stabilimento di trasformazione, dove devono essere rotte al più presto.».
-