COMMISSIONE
EUROPEA

Bruxelles, XXX
SANCO/10098/2009 Rev. 3
(POOL/G4/2009/10098/10098R3-EN.doc)
[…](2018) XXX

**DOCUMENTO DI LAVORO DEI SERVIZI DELLA COMMISSIONE**

# Guida all'attuazione di alcune disposizioni del regolamento (CE) n. 853/2004 in materia di igiene per gli alimenti di origine animale

***Il presente documento è stato redatto a scopo puramente informativo. Non è stato adottato né approvato in alcun modo dalla Commissione europea.***

***La Commissione europea non garantisce l'esattezza delle informazioni fornite e declina ogni responsabilità in merito all'eventuale uso che può esserne fatto. Gli utilizzatori devono quindi assumere tutte le necessarie precauzioni prima di far uso di queste informazioni, di cui si avvalgono esclusivamente a proprio rischio.***

## FINALITÀ DELLA GUIDA

Questa guida, che si rivolge in particolare alle imprese del settore alimentare e alle autorità competenti negli Stati membri, intende fornire orientamenti sull'attuazione delle nuove prescrizioni in materia d'igiene alimentare e sulle questioni correlate.

I lettori dei paesi terzi possono trovarvi elementi utili per comprendere meglio il campo d'applicazione e le finalità delle norme comunitarie in materia d'igiene alimentare.

**N.B.**

Questo documento viene continuamente riveduto e aggiornato per tenere conto delle esperienze e delle informazioni fornite da Stati membri, autorità competenti, aziende alimentari e dall'Ufficio alimentare e veterinario della Commissione.

## 1. INTRODUZIONE

Il regolamento (CE) n. 853/2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale (di seguito "il regolamento") è stato adottato il 29 aprile 2004[1]. Fissa le prescrizioni d'igiene cui devono sottostare le imprese del settore alimentare che trattano alimenti d'origine animale in ogni fase della catena alimentare. Da quando il regolamento è stato adottato, alla Commissione sono giunte richieste di chiarimento di vari aspetti. Il presente documento intende dare seguito a tali richieste.

La Direzione generale della Commissione per la salute e la tutela dei consumatori ha organizzato una serie di incontri con esperti degli Stati membri per esaminare una serie di punti problematici relativi all'attuazione e all'interpretazione del regolamento e giungere a un accordo.

Per garantire la trasparenza la Commissione ha anche favorito il dibattito con le parti interessate in modo da consentire ai diversi interessi socioeconomici di esprimersi. A tal fine la Commissione ha organizzato una riunione con i rappresentanti dei produttori, dell'industria, del commercio e dei consumatori per discutere dei problemi legati all'attuazione del regolamento.

Si ritiene opportuno riprendere tali riunioni e dibattiti quando ci si potrà avvalere dell'esperienza acquisita mediante la piena applicazione del regolamento a partire dal 1° gennaio 2006.

Si ricorda che le questioni di non conformità della legislazione nazionale al regolamento esulano da questo esercizio e continueranno ad essere trattate nell'ambito delle procedure vigenti della Commissione.

Il presente documento intende aiutare tutti gli operatori della catena alimentare a meglio comprendere il regolamento e ad applicarlo in modo corretto ed uniforme. Esso non ha tuttavia alcun valore giuridico e in caso di controversie l'interpretazione della legge rimane di competenza della Corte di giustizia.

Per comprendere a fondo tutti gli aspetti del regolamento (CE) n. 853/2004 è fondamentale conoscere anche altre parti della legislazione comunitaria, in particolare i principi e le definizioni contenuti nei seguenti atti:

- regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare[2] (noto anche come “legislazione alimentare generale”);

[1] GU L 226 del 25.6.2004, pag. 22.
[2] GU L 31 dell'1.2.2002, pag. 1.

- regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari[3], e

- 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[4];

- regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione, del 15 novembre 2005, sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari[5];

- 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 di 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 dei regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004[6];

- regolamento (CE) n. 2075/2005 della Commissione, del 5 dicembre 2005, che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di Trichine nelle carni[7];

- 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[8].

Esistono guide distinte per i regolamenti (CE) n. 178/2002 e (CE) n. 852/2004.

(Cfr http://europa.eu.int/comm/food/food/foodlaw/guidance/index_en.htm)

---

3 GU L 226 del 25.6.2004, pag. 3.
4 GU L 165 del 30.4.2004, pag. 1.
5 GU L 338 del 22.12.2005, pag. 1.
6 GU L 338 del 22.12.2005, pag. 27.
7 GU L 338 del 22.12.2005, pag. 60.
8 GU L 338 del 22.12.2005, pag. 83.

## 2. OBBLIGHI DEGLI OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE

Spetta alle imprese alimentari attuare il regolamento, garantendo la sicurezza alimentare mediante la corretta applicazione di tutte le prescrizioni.

Oltre alle disposizioni stabilite dal regolamento (CE) n. 852/2004, le imprese alimentari che trattano alimenti d'origine animale sono tenute ad applicare le prescrizioni pertinenti del regolamento (CE) n. 853/2004.

## 3. CAMPO D'APPLICAZIONE (ARTICOLO 1 DEL REGOLAMENTO)

### 3.1. Piccole imprese

Fino al 1° gennaio 2006 alcune piccole imprese potevano commercializzare i loro prodotti unicamente sul mercato nazionale o locale, sebbene, per fare ciò, fossero tenute a rispettare alcuni principi d'igiene alimentare, ad esempio:

- a titolo dell'articolo 4 della direttiva 64/433/CEE (direttiva sulle carni fresche), le carni provenienti da macelli a bassa capacità che non trattano più di 20 unità di bestiame adulto alla settimana e i laboratori di sezionamento che non producono più di cinque tonnellate di carni disossate alla settimana;

- a titolo dell'articolo 7 della direttiva 71/118/CEE (direttiva sulle carni di volatili da cortile), i macelli che trattano meno di 150 000 volatili all'anno;

- a titolo dell'articolo 3, titolo A, paragrafo 7, della direttiva 77/99/CEE (direttiva sui prodotti a base di carne), quando gli stabilimenti utilizzano carni che recano un bollo sanitario nazionale.

Suddette direttive sono state abrogate a decorrere dal 1° gennaio 2006. A decorrere da tale data gli stabilimenti summenzionati possono immettere i loro prodotti nel mercato comunitario purché siano riconosciuti dall'autorità competente.

Dal 1° gennaio 2006, pertanto, non sussiste più alcuna restrizione alla fornitura di carni per la produzione di prodotti a base di carne e alla loro commercializzazione se il macello è riconosciuto dall'autorità competente.

Poiché appariva improbabile che al 1° gennaio 2006 si sarebbe concluso l'iter amministrativo per il riconoscimento delle piccole imprese, fu adottato un provvedimento transitorio che consentiva agli stabilimenti non ancora riconosciuti di continuare le prassi allora in applicazione e di utilizzare nel frattempo il bollo nazionale.

### 3.2. Stabilimenti che trattano alimenti d'origine animale per i quali non vi sono prescrizioni dettagliate

Per alcuni prodotti d'origine animale (come il miele), il regolamento non stabilisce alcuna norma dettagliata. In tal caso, gli alimenti d'origine animale devono essere trattati in conformità alle prescrizioni pertinenti contenute nel regolamento (CE) n. 852/2004 e alle norme generali applicabili ai prodotti d'origine animale fissate nel regolamento (CE) n. 853/2004 (in particolare le norme sui prodotti provenienti dai paesi terzi di cui all'articolo 6).

Dal momento che l'allegato III del regolamento (CE) n. 853/2004 non contiene alcuna prescrizione, gli stabilimenti che trattano questo genere di prodotti non hanno bisogno di essere riconosciuti né sono tenuti ad apporvi un marchio d'identificazione.

### 3.3. Prodotti contemplati dal regolamento (CE) n. 853/2004

Il regolamento (CE) n. 853/2004 si applica unicamente agli **alimenti non trasformati e trasformati** d'origine animale.

- L'allegato I della presente guida contiene **un elenco (incompleto) dei prodotti non trasformati d'origine animale** [la cui definizione è data dall'articolo 2, paragrafo 1, lettera n), del regolamento (CE) n. 852/2004].

- L'allegato II della presente guida contiene **un elenco (incompleto) dei prodotti trasformati d'origine animale** [la cui definizione è data dall'articolo 2, paragrafo 1, lettera o), del regolamento (CE) n. 852/2004].

Per determinare se un prodotto d'origine animale è trasformato o non trasformato, è importante tener conto di **tutte** le definizioni pertinenti contenute nei regolamenti sull'igiene, in particolare la definizione di “trattamento”, “prodotti non trasformati” e “prodotti trasformati” di cui all'articolo 2 del regolamento 852/2004, nonché la definizione di alcuni prodotti trasformati indicata nell'allegato I, sezione 7, del regolamento 853/2004. La correlazione tra queste definizioni si ripercuoterà sulla decisione adottata.

### 3.4. Alimenti contenenti sia prodotti d'origine vegetale sia prodotti d'origine animale

L'allegato III descrive a grandi linee il campo d'applicazione di entrambi i regolamenti (il regolamento (CE) n. 852/2004 e il regolamento (CE) n. 853/2004). Tale descrizione, non essendo completa e avendo un valore puramente indicativo, può subire modifiche in base all'esperienza che si acquisirà con l'applicazione delle nuove norme.

Salvo espressa indicazione contraria, il presente regolamento non si applica agli alimenti che contengono sia prodotti d'origine vegetale sia prodotti **trasformati** d'origine animale. Questa esclusione dal campo d'applicazione del regolamento si basa sulla constatazione che il rischio posto dall'ingrediente d'origine animale può essere controllato applicando le norme del regolamento (CE) n. 852/2004

senza che sia necessario imporre prescrizioni specifiche più dettagliate. Tuttavia l'articolo 1, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 853/2004 stabilisce chiaramente che **i prodotti trasformati d'origine animale** utilizzati per preparare alimenti che contengono sia prodotti d'origine vegetale sia prodotti trasformati d'origine animale – che sono quindi esclusi dal campo d'applicazione del regolamento 853/2004 - sono ottenuti e manipolati conformemente ai requisiti fissati dal regolamento (CE) n. 853/2004, ad esempio:

- il latte in polvere utilizzato per preparare gelati deve essere ottenuto in conformità del regolamento (CE) n. 853/2004, sebbene la fabbricazione di gelati rientri nel campo d'applicazione del regolamento (CE) n. 852/2004;

- i prodotti trasformati di origine animale, quali i prodotti a base di carne, i prodotti lattiero-caseari e/o i prodotti della pesca utilizzati nella preparazione di pizze devono essere ottenuti in conformità del regolamento (CE) n. 853/2004, sebbene la fabbricazione della pizza sia soggetta al regolamento (CE) n. 852/2004.

- i prodotti a base di carne e/o i prodotti lattiero-caseari utilizzati nella preparazione di cibi pronti composti da simili prodotti trasformati e da prodotti ortofrutticoli devono essere ottenuti in conformità del regolamento (CE) n. 853/2004, sebbene la fabbricazione di tali cibi pronti sia soggetta al regolamento (CE) n. 852/2004.

- gli ovoprodotti utilizzati per preparare maionese devono essere ottenuti in conformità del regolamento (CE) n. 853/2004, sebbene la fabbricazione di maionese rientri nel campo d'applicazione del regolamento (CE) n. 852/2004.

L'aggiunta di un prodotto d'origine vegetale a un prodotto trasformato d'origine animale non implica però necessariamente che il prodotto alimentare così ricavato rientri nel campo d'applicazione dell'articolo 1, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 853/2004:

- ad esempio, i formaggi con aggiunta di erbe o gli yogurt con aggiunta di frutta rimangono prodotti lattiero-caseari, e la loro fabbricazione avviene secondo quanto prescritto dal regolamento (CE) n. 853/2004;

- le salsicce on aggiunta di aglio o soia rimangono prodotti a base di carne, e la loro fabbricazione avviene secondo quanto prescritto dal regolamento (CE) n. 853/2004.

Se l'ingrediente di origine vegetale che viene aggiunto a un prodotto trasformato d'origine animale possiede una funzione tecnologica e modifica il prodotto originario in misura tale che il prodotto alimentare risultante non può più rientrare nella definizione di "prodotti trasformati d'origine animale", di cui all'articolo 2, lettera o) del regolamento (CE) n. 852/2004, tali prodotti rientrano nel campo d'applicazione dell'articolo 1, paragrafo 2 del regolamento (CE) n. 853/2004:

- ad esempio i grassi da spalmare in cui la totalità o parte dei grassi di latte siano stati sostituiti da grassi di origine vegetale.

***Osservazioni:*** *uno stabilimento che fabbrica sia prodotti d'origine animale sia altri prodotti può apporre il marchio d'identificazione richiesto per i prodotti d'origine animale anche agli altri prodotti (cfr. allegato II, sezione I, titolo B, punto 7, del regolamento (CE) n. 853/2004).*

### 3.5. Commercio al dettaglio

Salvo espressa indicazione contraria, **il regolamento (CE) n. 853/2004 non si applica al commercio al dettaglio** [articolo 1, paragrafo 5, lettera a)].

La definizione di commercio al dettaglio si trova all'articolo 3, punto 7, del regolamento (CE) n. 178/2002. Tale disposizione recita:

*"commercio al dettaglio", la movimentazione e/o trasformazione degli alimenti e il loro stoccaggio nel punto di vendita o di consegna al consumatore finale, compresi i terminali di distribuzione, gli esercizi di ristorazione, le mense di aziende e istituzioni, i ristoranti e altre strutture di ristorazione analoghe, i negozi, i centri di distribuzione per supermercati e i punti di vendita all'ingrosso.*

Come è precisato nei considerando 12 e 13 del regolamento (CE) n. 853/2004, questa definizione, che include le attività di commercio all'ingrosso, è stata considerata troppo ampia per il contesto dell'igiene alimentare. In tale contesto, il commercio al dettaglio dovrebbe in genere essere inteso nella seguente accezione più ristretta: "attività che includono la vendita o la fornitura diretta di alimenti d'origine animale al consumatore finale". Ciò implica che:

- per le attività che includono la vendita o la fornitura diretta di alimenti d'origine animale al consumatore finale il regolamento (CE) n. 852/2004 sarebbe sufficiente. In conformità con la definizione di "commercio al dettaglio", il termine "attività" include la trasformazione (ad esempio la preparazione di prodotti da forno contenenti prodotti d'origine animale o la preparazione di prodotti a base di carne in una macelleria locale) nel punto di vendita per il consumatore finale.

- Per quanto riguarda le attività di commercio all'ingrosso (ovvero nel caso in cui un esercizio all'ingrosso o al dettaglio svolge attività finalizzate a fornire ad un altro esercizio alimenti d'origine animale), si applica il regolamento (CE) n. 853/2004, tranne che:

  - agli esercizi le cui attività all'ingrosso si limitano al magazzinaggio e al trasporto; in tal caso si applicano le norme del regolamento (CE) n. 852/2004 e le prescrizioni in materia di temperatura del regolamento (CE) n. 853/2004;

  - se la fornitura è, in base alla legislazione nazionale, un'attività **marginale, localizzata e limitata** di un esercizio al dettaglio i cui prodotti sono in

prevalenza destinati al consumatore finale. In tal caso si applica solo il regolamento (CE) n. 852/2004.

Gli Stati membri possono tuttavia, in conformità dell'articolo 1, paragrafo 5, lettera c), decidere di estendere le disposizioni del regolamento (CE) n. 853/2004 agli esercizi al dettaglio situati nel loro territorio che non sarebbero soggetti a tali disposizioni. Gli Stati membri che ricorrono a questa possibilità devono essere guidati dai principi generali della legislazione alimentare, ovvero dalla proporzionalità e dalla necessità di avere norme basate sui rischi.

### 3.6. Nozione di "*attività marginale, localizzata e limitata*" di cui all'articolo 1, paragrafo 5, lettera b), punto ii), del regolamento (CE) n. 853/2004.

Questa nozione autorizza i semplici dettaglianti che riforniscono il consumatore finale (ad esempio, i macellai) a fornire alimenti d'origine animale ad un altro esercizio al dettaglio locale, ma unicamente nel quadro delle prescrizioni del regolamento (CE) n. 852/2004. Le prescrizioni del regolamento (CE) n. 853/2004 (ad esempio, il riconoscimento dello stabilimento, l'apposizione di un marchio d'identificazione) non si applicano a questa situazione.

***In termini generali, la nozione di "attività marginale, localizzata e limitata" dovrebbe consentire la continuazione delle prassi attualmente vigenti negli Stati membri.***

La nozione di "fornitura marginale, localizzata e limitata" deriva dalla constatazione che gli esercizi al dettaglio la cui attività principale è rifornire il consumatore finale commercializzano i loro prodotti a livello locale (anche se il luogo di destinazione è in un altro Stato membro) e non si dedicano quindi al commercio a lunga distanza che richiede maggiore attenzione e controlli, in particolare per quanto riguarda il trasporto e il mantenimento della catena del freddo. Nel caso di uno Stato membro di grandi dimensioni, non sarebbe perciò rispettato lo spirito del regolamento se la portata geografica della nozione di "fornitura marginale, localizzata e limitata" fosse estesa al suo intero territorio.

La nozione è precisata più in dettaglio nel considerando 13, dove viene specificato che tale fornitura dovrebbe rappresentare solo una modesta parte del fatturato dell'esercizio; gli esercizi riforniti dovrebbero essere situati nelle sue immediate vicinanze e la fornitura dovrebbe vertere soltanto su taluni tipi di prodotti o di esercizi.

Vi sono dettaglianti (ad esempio, i macellai) che producono piccole quantità (in termini assoluti) di alimenti, la maggior parte delle quali destinata ad esercizi di ristorazione e/o altri dettaglianti. In tali casi sarebbe nello spirito del regolamento consentire che si continui ad utilizzare i metodi tradizionali di distribuzione, facendo rientrare nel termine "marginale" la nozione di piccole quantità. Per "marginale" si dovrebbe pertanto intendere una piccola quantità di alimenti d'origine animale in termini assoluti **o** una piccola parte dell'attività dell'esercizio. In ogni caso, la combinazione dei tre criteri previsti dal

regolamento dovrebbe consentire di definire in maniera adeguata la maggior parte delle situazioni.

Le disposizioni nazionali da adottare a norma dell'articolo 1, paragrafo 5, lettera b), punto ii del regolamento (CE) n. 853/2004 sono soggette alle disposizioni generali del trattato, in particolare agli articoli 28, 29 e 30.

### 3.7. Produzione primaria contemplata dal regolamento (CE) n. 853/2004

Per alcuni prodotti d'origine animale, la nozione di "produzione primaria" di cui al regolamento (CE) n. 852/2004 è precisata nel regolamento (CE) n. 853/2004.

**Molluschi bivalvi vivi** [allegato III, sezione VII, punto 4, lettera a)]

La produzione primaria dei molluschi bivalvi vivi copre le operazioni che hanno luogo prima che i molluschi bivalvi vivi arrivino a un centro di spedizione, di depurazione o a uno stabilimento di trasformazione.

**Prodotti della pesca** [allegato III, sezione VIII, punto 3, lettere a) e b) e punto 4]

La produzione primaria dei prodotti della pesca comprende:

- l'allevamento, la pesca e la raccolta di prodotti vivi della pesca (*sia marini che d'acqua dolce*) in vista dell'immissione sul mercato e
- le seguenti operazioni connesse:
  - macellazione, dissanguamento, decapitazione, eviscerazione, taglio delle pinne, refrigerazione e confezionamento in vista del trasporto effettuato a bordo dei pescherecci,
  - trasporto e magazzinaggio di prodotti della pesca la cui natura non sia stata sostanzialmente alterata, inclusi i prodotti vivi della pesca, nelle aziende acquicole di terra e
  - trasporto dei prodotti della pesca (*sia marini che d'acqua dolce*) la cui natura non sia stata sostanzialmente alterata, inclusi i prodotti vivi della pesca, dal luogo di produzione al primo stabilimento di destinazione.

**Latte crudo** [allegato III, sezione IX, capitolo 1]

Il regolamento contiene le prescrizioni che devono essere rispettate dalle aziende zootecniche, in particolare per quanto concerne la salute degli animali, l'igiene presso le aziende produttrici di latte i criteri da applicarsi al latte crudo.

**Uova** [allegato III, sezione X, capitolo 1]

Il regolamento copre la manipolazione delle uova presso i locali del produttore e prescrive che le uova siano conservate pulite, all'asciutto e al riparo da odori

estranei, protette in modo efficace dagli urti e sottratte all'esposizione diretta ai raggi solari.

## 4. RICONOSCIMENTO DEGLI STABILIMENTI (ARTICOLO 4 DEL REGOLAMENTO)

### 4.1. Stabilimenti soggetti al riconoscimento

Gli stabilimenti che trattano i prodotti soggetti alle prescrizioni dell'allegato III del regolamento (CE) n. 853/2004 devono essere riconosciuti [eccetto se si dedicano unicamente alla produzione primaria, ad operazioni di trasporto, di magazzinaggio di prodotti che non richiedono installazioni termicamente controllate o operazioni di commercio al dettaglio diverse da quelle cui si applica il presente regolamento a titolo dell'articolo 1, paragrafo 5, lettera b)]. Ciò riguarda quindi un gran numero di stabilimenti, compresi quelli che trattano prodotti non trasformati e prodotti trasformati d'origine animale.

L'allegato IV della presente guida contiene un elenco incompleto delle categorie di stabilimenti soggetti al riconoscimento in conformità del regolamento (CE) n. 853/2004.

***Poiché il commercio al dettaglio (attività che includono la vendita o la fornitura diretta di alimenti d'origine animale al consumatore finale) non rientra nel campo d'applicazione del regolamento (CE) n. 853/2004, il riconoscimento degli esercizi al dettaglio non è richiesto a titolo di suddetto regolamento.***

### 4.2. Riconoscimento degli stabilimenti di piccole dimensioni

Anche gli stabilimenti di piccole dimensioni che trattano alimenti d'origine animale devono essere riconosciuti dall'autorità competente.

Le condizioni per il riconoscimento di questi stabilimenti sono in gran parte le stesse cui sono già soggetti a titolo delle norme precedenti. Le nuove prescrizioni in materia di riconoscimento non dovrebbero pertanto avere imposto nuovi oneri eccessivi a questi stabilimenti, a condizione che siano già conformi alle precedenti norme comunitarie relative all'igiene degli alimenti ad essi applicabili (ad esempio, le direttive 64/433/CEE e 77/99/CEE).

***Osservazioni:***

***Nel campo d'applicazione del regolamento (CE) n. 853/2004 non rientra il commercio al dettaglio (movimentazione e/o trasformazione degli alimenti e loro stoccaggio nel punto di vendita ). Ciò suppone che se la fabbricazione e la vendita di formaggio avvengono in un punto di vendita al dettaglio (ad esempio, l'azienda agricola), tali attività sono soggette solo al rispetto delle prescrizioni fissate nel regolamento (CE) n. 852/2004, ovvero ciò che viene richiesto è la registrazione dello stabilimento e non il riconoscimento.***

## 4.3. Carne proveniente da animali macellati nell'azienda agricola

Le attività di macellazione presso l'azienda agricola devono essere condotte in conformità delle prescrizioni pertinenti fissate nel regolamento (CE) n. 852/2004 e delle specifiche norme d'igiene degli alimenti applicabili alla produzione di carne di cui al regolamento (CE) n. 853/2004. Ciò suppone in particolare che le strutture adibite alla macellazione siano riconosciute dall'autorità competente.

Se le prescrizioni dei regolamenti (CE) n. 852/2004 e 853/2004 applicabili alle infrastrutture sono ritenute sproporzionate per la macellazione presso le aziende, gli Stati membri possono adeguarle, adottando misure nazionali, in conformità della procedura stabilita a tal fine nell'articolo 13 del regolamento (CE) n. 852/2004 e/o nell'articolo 10 del regolamento (CE) n. 853/2004.

***Osservazioni:***

- *La fornitura diretta di* ***piccole quantità di carne di volatili da cortile e di lagomorfi*** *macellati presso l'azienda, da parte del produttore al consumatore finale o a esercizi locali di commercio al dettaglio che forniscono direttamente tale carne al consumatore finale, non rientra nel campo d'applicazione del regolamento (CE) n. 853/2004. Gli Stati membri sono tenuti a stabilire norme che garantiscano la sicurezza di tale carne [cfr. articolo 1, lettera d) del regolamento].*

- *La "****macellazione per consumo privato domestico****" è un'attività effettuata da un privato che non può essere considerato un operatore del settore alimentare. La carne ottenuta da tale macellazione non può inoltre essere commercializzata. La macellazione per consumo privato domestico non rientra pertanto nel campo d'applicazione dei regolamenti (CE) nn. 852/204 e 853/2004. Gli Stati membri possono introdurre norme nazionali relative a questo tipo di macellazione.*

## 4.4. Riconoscimento dei depositi frigorifero

L'articolo 1, paragrafo 5, lettera a) del regolamento 853/2004, prevede che: ***"Salvo espressa indicazione contraria, il presente regolamento non si applica al commercio al dettaglio".***

Dato che i depositi frigorifero potrebbero essere considerati alla stregua di esercizi al dettaglio nell'accezione più ampia della definizione di cui all'articolo 3, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 178/2002, si potrebbe desumere che in genere non rientrano nel campo d'applicazione del regolamento (CE) n. 853/2004 e non devono pertanto essere riconosciuti dall'autorità competente (cfr. articolo 1, paragrafo 5, lettera a), del regolamento (CE) n. 853/2004).

Pur tuttavia, per quanto concerne la frigoconservazione, le prescrizioni stabilite dal regolamento (CE) n. 853/2004 vanno considerate quale **indicazione esplicita** del fatto che le operazioni di frigoconservazione rientrano nel campo d'applicazione del regolamento; citiamo a titolo d'esempio:

- l'allegato III, sezione I, capitolo VII, del regolamento (CE) n. 853/2004 contiene prescrizioni che riguardano la frigoconservazione della carne, e i depositi frigorifero per la carne sono pertanto stabilimenti che trattano prodotti soggetti alle prescrizioni dell'allegato III del regolamento. Tali stabilimenti non possono funzionare senza il riconoscimento dell'autorità competente;

- l'articolo 4 del regolamento (CE) n. 853/2004 esclude esplicitamente dalle attività soggette a riconoscimento il magazzinaggio di prodotti che non richiedono installazioni termicamente controllate, dal che si desume che gli stabilimenti in cui si effettua frigoconservazione devono essere riconosciuti.

I depositi frigorifero devono pertanto essere riconosciuti in quanto utilizzati per attività soggette alle prescrizioni di cui all'allegato III del regolamento (CE) n. 853/2004.

Malgrado ciò, alla luce dell'articolo 1, paragrafo 5, lettera b), i depositi frigorifero gestiti da semplici punti di vendita al dettaglio non contemplati dal regolamento non sono soggetti alle disposizioni dello stesso e i depositi frigorifero utilizzati nelle operazioni di commercio all'ingrosso, che concretamente si limitano al trasporto e al magazzinaggio, non hanno bisogno di essere riconosciuti, pur essendo soggetti alle prescrizioni in materia di temperatura. Qualora tra le attività all'ingrosso rientrino altre operazioni oltre il magazzinaggio e il trasporto (ad esempio il riconfezionamento), i depositi frigorifero sono allora stabilimenti che vanno riconosciuti a norma dell'articolo 4.

### 4.5. Stabilimenti di riconfezionamento

In questi stabilimenti si ritirano dagli imballaggi i prodotti d'origine animale che erano stati in precedenza confezionati in un altro stabilimento. La sballatura e il riconfezionamento possono essere combinati con operazioni di taglio degli alimenti.

Gli stabilimenti di riconfezionamento trattano prodotti d'origine animale non protetti. Quando questi prodotti sono contemplati dall'allegato III del regolamento tali stabilimenti rientrano necessariamente nel campo d'applicazione dell'articolo 4, paragrafo 2, del regolamento. Essi vanno pertanto riconosciuti. È un approccio del tutto logico, poiché le operazioni condotte presso questi stabilimenti possono porre nuovi rischi.

Per garantire la tracciabilità, gli operatori del settore alimentare non possono immettere nel mercato prodotti d'origine animale trattati in uno stabilimento di riconfezionamento se non recano il marchio d'identificazione di quest'ultimo.

### 4.6. Mercati all'ingrosso

Si evince dall'articolo 3, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 854/2004 che i mercati all'ingrosso che fabbricano prodotti d'origine animale devono essere riconosciuti prima di poter commercializzare i loro prodotti. Dato che in un

mercato all'ingrosso molte infrastrutture e attrezzature (come il rifornimento dell'acqua e i depositi frigorifero) sono utilizzate in comune dalle varie unità, pare opportuno che vi sia una persona/organismo preposto a garantire il rispetto delle prescrizioni d'igiene per tali infrastrutture e attrezzature comuni.

## 5. QUESTIONI TECNICHE

**CARNI**

### 5.1. Specie animali

Le definizioni di determinate specie animali si trovano all'allegato I del regolamento (CE) n. 853/2004.

- Per quanto riguarda il punto 1.2., gli "ungulati domestici" sono così definiti: "*animali domestici della specie bovina (comprese le specie Bubalus e Bison) (…)*". Anche gli yack e gli zebù sono animali domestici della specie bovina.

- Per quanto riguarda il punto 1.6., la "selvaggina d'allevamento" è così definita: "*ratiti e mammiferi terrestri d'allevamento diversi da quelli di cui al punto 1.2*". Anche le renne allevate tradizionalmente fanno parte della selvaggina d'allevamento.

### 5.2. Pulizia degli animali

L'obbligo di garantire la pulizia degli animali appare in vari punti della nuova normativa sull'igiene:

- gli allevatori devono adottare misure adeguate intese ad assicurare, per quanto possibile, la pulizia degli animali inviati al macello (allegato I, parte A, punto II, paragrafo 4, lettera c), del regolamento (CE) n. 852/2004);

- gli operatori dei macelli devono garantire la pulizia degli animali (allegato III, sezione I, capitolo IV, punto 4, del regolamento (CE) n. 853/2004);

- il veterinario ufficiale verifica l'osservanza dell'obbligo di assicurare che gli animali la cui pelle o vello è in condizioni tali da presentare un rischio inaccettabile di contaminazione delle carni durante la macellazione non siano macellati a meno che non vengano preventivamente ripuliti (allegato I, sezione II, capo III, punto 3, del regolamento (CE) n. 854/2004).

Quest'obbligo si fonda sull'esistenza di prove concrete che indicano come all'origine del contagio di carcasse e delle conseguenti intossicazioni alimentari via siano stati animali sporchi. Gli animali inviati alla macellazione devono quindi essere sufficientemente puliti, in modo da non rappresentare un rischio inaccettabile per le operazioni di macellazione e tolettatura.

Il fine di quest'obbligo è in realtà quello di evitare la contaminazione delle carni durante la macellazione in modo da garantire la qualità microbiologica richiesta dalla legislazione comunitaria.

Spetta agli operatori del settore alimentare ricercare i mezzi per raggiungere tale fine, ad esempio tramite:

- un'accurata pulizia degli animali,
- la selezione degli animali in funzione del loro stato di pulizia e l'elaborazione di un programma adeguato di macellazione,
- la messa a punto di procedure per la tolettatura igienica degli animali che protegga le carcasse da ogni contaminazione,
- altre procedure appropriate.

Gli operatori dei macelli potrebbero avvalersi di guide alle pratiche ottimali quale utile ausilio per mettere a punto le loro procedure.

Spetta all'autorità competente verificare la corretta esecuzione delle procedure elaborate dagli operatori.

### 5.3. Stalle di sosta e recinti d'attesa

L'allegato III, sezione I, capitolo II, punto 1, lettera a), del regolamento stabilisce che *"i macelli devono avere stalle di sosta adeguate e conformi alle norme d'igiene o, se il clima lo permette, recinti di attesa facili da pulire e da disinfettare. Tali strutture devono essere attrezzate con dispositivi per abbeverare gli animali e, se necessario, nutrirli."*

Come per altre prescrizioni, la natura di tali stalle di sosta e recinti d'attesa va valutata rispettando il principio di proporzionalità. Per i macelli di piccole dimensioni, che lavorano con pochi animali, è inutile esigere infrastrutture vaste e sofisticate: le attrezzature per l'abbeveraggio e, se necessario, per l'alimentazione degli animali possono essere semplici (ad esempio dispositivi mobili).

### 5.4. Attrezzature per la sterilizzazione dei coltelli

L'allegato III, sezione I, capitolo II, punto 3, del regolamento stabilisce che i macelli *"devono possedere dispositivi per la disinfezione degli attrezzi di lavoro, in cui l'acqua deve avere una temperatura non inferiore a 82 °C, o un sistema alternativo con effetto equivalente."*

Gli operatori dei macelli di piccole dimensioni hanno espresso preoccupazione circa quest'obbligo di sterilizzazione dei coltelli, temendo che possa richiedere installazioni multiple nel locale di macellazione.

Quest'obbligo intende garantire che le carni non vengano contaminate dalle attrezzature utilizzate, come i coltelli. Tale risultato può essere ottenuto in vari modi:

- disporre le attrezzature per la sterilizzazione dei coltelli in punti strategici del macello, ai quali il personale abbia accesso diretto. Questa potrebbe essere la soluzione più adatta ai macelli di grandi dimensioni;

- sterilizzare in una volta sola un numero sufficiente di coltelli in modo da garantire che vi siano coltelli puliti a disposizione durante tutte le operazioni di macellazione. Questa potrebbe essere la soluzione più adatta a macelli di piccole dimensioni.

## 5.5. Trasporto di carni a temperature che consentono la produzione di prodotti specifici

L'allegato I, capitolo XIV, punto 66, della direttiva 64/433/CEE stabiliva che:

*"Le carni fresche devono essere sottoposte a refrigerazione subito dopo l'ispezione post mortem ed essere mantenute costantemente a una temperatura interna inferiore o pari a + 7 ºC per le carcasse e loro parti e + 3 ºC per le frattaglie.*

*Le autorità competenti possono concedere, caso per caso, deroghe al suddetto requisito per consentire il trasporto delle carni verso laboratori o macellerie situati nelle immediate vicinanze del macello, purché la durata del trasporto non superi due ore e per motivi connessi con la tecnica di maturazione delle carni."*

La Commissione è stata interrogata più volte al riguardo da operatori del settore alimentare, preoccupati che tale possibilità non sia stata ripresa nel regolamento (CE) n. 853/2004. La possibilità di derogare agli obblighi relativi alla temperatura per il trasporto delle carni è stata invece mantenuta e addirittura estesa nell'allegato III, sezione I, capitolo VII, punto 3, del regolamento, il quale recita che:

*"La carne deve raggiungere la temperatura di cui al punto 1 prima del trasporto e restare a tale temperatura durante il trasporto. Tuttavia, il trasporto può avvenire anche, allorché sia consentito dall'autorità competente,* ***ai fini della produzione di prodotti specifici****, a condizione che:*

*a) tale trasporto avvenga in conformità delle norme specificate dall'autorità competente in materia di trasporto da un determinato stabilimento a un altro;*

*nonché*

*b) le carni lascino il macello, o il laboratorio di sezionamento situato nei locali del macello, immediatamente e* ***il trasporto abbia una durata non superiore a due ore.****"*

Per "prodotti specifici" s'intendono i prodotti per i quali l'autorità competente rilascia un'autorizzazione e precisa gli obblighi da rispettare.

## 5.6. Resti di sezionamento e di raschiatura

L'allegato III, sezione V, capitolo II, punto 1, lettera c), punto i), stabilisce che "*le materie prime utilizzate per la preparazione di carni macinate non devono derivare da resti di sezionamento [e] raschiatura (ad eccezione dei muscoli interi)*".

Dato che la parola "resti" può significare sia "piccoli pezzi" sia "scarti", sono giunte molte richieste di chiarimento su cosa s'intenda con l'espressione "resti di sezionamento e di raschiatura".

In genere non parrebbe logico vietare il consumo umano di prodotti adatti a tale scopo. L'impiego di piccoli pezzi carne (ottenuti dal sezionamento e dalla raschiatura) adatti al consumo umano nella preparazione di carni macinate non dovrebbe pertanto porre problemi, purché la qualità microbiologica delle carni macinate sia costantemente garantita e i pezzi provengano da muscoli interi.

## 5.7. Valutazione delle informazioni sulla catena alimentare da parte dei gestori dei macelli

L'allegato II, sezione III, punto 5, del regolamento (CE) n. 853/2004 stabilisce che i gestori dei macelli, per decidere se accettare gli animali nei locali del macello, devono prima valutare le pertinenti informazioni sulla catena alimentare e poi trasmetterle al veterinario ufficiale.

In pratica, il gestore del macello deve **verificare** che le informazioni sulla catena alimentare fornitegli siano complete, prive di errori o omissioni evidenti e che possano costituire un fondamento valido per la sua decisione. Non è tenuto a effettuare una valutazione professionale di queste informazioni, cosa che può essere fatta solo dal veterinario ufficiale.

## 5.8. Unità mobile di macellazione

I testi dei regolamenti (CE) n. 852/2004 e (CE) n. 853/2004 non vietano il ricorso a unità mobili di macellazione per la macellazione di animali, a condizione che tali unità siano conformi ai pertinenti requisiti fissati in detti regolamenti.

Gli Stati membri possono adeguare le normative relative alla costruzione, alla configurazione e alle attrezzature di tali unità adottando misure nazionali in conformità alla procedura di cui all'articolo 13 del regolamento (CE) n. 852/2004 e all'articolo 10 del regolamento (CE) n. 853/2004.

## 5.9. Preparazioni a base di carne e prodotti a base di carne

In base alla definizione di cui all'allegato I del regolamento (CE) n. 853/2004,

- le "preparazioni a base di carne" sono "carni fresche, incluse le carni ridotte in frammenti, che hanno subito un'aggiunta di prodotti alimentari, condimenti o additivi o trattamenti non sufficienti a modificare la struttura muscolo-

fibrosa interna della carne e ad eliminare quindi le caratteristiche delle carni fresche" (punto 1.15);

- i "prodotti a base di carne" sono "i prodotti trasformati risultanti dalla trasformazione di carne o dall'ulteriore trasformazione di tali prodotti trasformati in modo tale che la superficie di taglio permette di constatare la scomparsa delle caratteristiche delle carni fresche" (punto 7.1).

Le definizioni di "trattamento", "prodotti non trasformati" e "prodotti trasformati" sono contenute all'articolo 2, paragrafo 1, lettere m), n) e o), del regolamento (CE) n. 852/2004 e sono applicabili a tutti i prodotti alimentari, compresa la carne.

Tutti i prodotti a base di carne rientrano nella definizione di "prodotti trasformati". Tuttavia, le preparazioni a base di carne possono rientrare sia nella definizione di "prodotti non trasformati" che in quella di "prodotti trasformati". Per esempio, una preparazione a base di carne rientra nella definizione di "prodotti trasformati" quando le azioni indicate nella definizione di "trattamento" che vengono applicate al prodotto sono insufficienti a modificare completamente la struttura muscolo-fibrosa interna della carne e la superficie di taglio mostra che il prodotto presenta le caratteristiche della carne fresca.

Le definizioni di "preparazioni a base di carne" e di "prodotti a base di carne" (insieme ad altre definizioni di cui al regolamento (CE) n. 853/2004) sono intenzionalmente ampie perché la tecnologia relativa alle carni è innovativa. Esiste tuttavia la necessità che i prodotti siano riconducibili ad una definizione specifica, e che siano fabbricati in ottemperanza alle prescrizioni pertinenti in materia d'igiene. Inoltre, le disposizioni relative alle norme di commercializzazione dei prodotti, agli additivi ed all'etichettatura richiamano tali definizioni, rendendo pertanto essenziale un'applicazione armonizzata di queste ultime.

I prodotti possono essere commercializzati prima che il trattamento produca modificazioni complete nella struttura muscolo-fibrosa interna della carne. In tali casi, nel momento in cui viene commercializzato, il prodotto sarà riconducibile ad una determinata definizione in base al grado in cui siano scomparse le caratteristiche della carne fresca. Se quest'ultime non sono scomparse completamente, il prodotto deve essere ricondotto alla definizione di "preparazioni a base di carne". Se le caratteristiche della carne fresca sono state completamente eliminate, il prodotto deve essere fatto rientrare nella definizione di "prodotti a base di carne".

Possono essere pertanto forniti i seguenti chiarimenti:

- La carne fresca ridotta in frammenti comprende le carni macinate. Di conseguenza le carni macinate che hanno subito un'aggiunta di prodotti alimentari, condimenti o additivi rientrano nella definizione delle preparazioni a base di carne.

- La carne fresca completamente marinata rientra nella definizione di "prodotti a base di carne" in quanto la definizione di "trattamento" comprende la marinatura, che ha come risultato la denaturazione delle proteine muscolo-fibrose e porta ad una modificazione della struttura interna muscolo-fibrosa ed all'eliminazione delle caratteristiche della carne fresca sulla superficie di taglio.

- La carne fresca non marinata completamente rientra nella definizione delle "preparazioni a base di carne" in quanto la modificazione della struttura interna muscolo-fibrosa non è completa e la superficie di taglio presenta ancora le caratteristiche della carne fresca.

- La carne soggetta a salatura o a stagionatura, anche quando applicate su tutta la superficie della carne, che venga commercializzata all'inizio del processo di stagionatura o salatura e che non sia stata sottoposta a nessun altro trattamento, quale cottura od essiccazione, rientra nella definizione di "preparazione a base di carne" in quanto presenta ancora alcune caratteristiche della carne fresca. Quando il prodotto viene sottoposto a ulteriori trattamenti, quale l'essiccazione, che hanno come conseguenza l'eliminazione delle caratteristiche della carne fresca, esso rientra allora nella definizione di "prodotti a base di carne".

- La carne scottata brevemente a fuoco vivo che rimane cruda al centro rientra nella definizione delle "preparazioni a base di carne", in quanto il processo termico non è stato sufficiente a modificare la struttura interna muscolo-fibrosa della carne e ad eliminarne le caratteristiche della carne fresca; di conseguenza la superficie di taglio presenta ancora le caratteristiche della carne fresca.

- La carne marinata o stagionata completamente prima di essere scottata brevemente a fuoco vivo rientra nella definizione di "prodotti a base di carne", poiché il processo di stagionatura o di marinatura completa ha eliminato le caratteristiche della carne fresca.

- La carne che viene fritta completamente ma che richiede un'ulteriore cottura prima di essere consumata rientra nella definizione di "prodotti a base di carne", in quanto la frittura ha modificato la struttura interna muscolo-fibrosa fino al punto da eliminare le caratteristiche della carne fresca e la superficie di taglio non presenta più le caratteristiche della carne fresca."

## LATTE E PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

### 5.10. Marchio di identificazione

Cfr. sezione 5.18.

### 5.11. Installazioni per la mungitura automatica

L'allegato III, sezione IX, capitolo I, parte II, lettera B, punto 1, lettera b), del regolamento (CE) n. 853/2004 stabilisce che il latte di ciascun animale “sia

controllato al fine di rilevare anomalie organolettiche o fisico-chimiche dal mungitore o con un metodo che abbia risultati analoghi".

Normalmente il mungitore controlla visivamente il latte di ciascun animale. Si possono usare altri metodi per giungere allo stesso risultato.

È necessario ricorrere ad altri metodi se la mungitura è interamente automatizzata. Sarebbe particolarmente opportuno che le installazioni di mungitura automatica fossero in grado di rilevare il latte che presenta anomalie e di separarlo da quello destinato al consumo umano. Recentemente è stata definita una norma ISO riconosciuta a livello internazionale sulle prescrizioni applicabili agli impianti di mungitura automatica, che interessa anche i metodi utilizzati per controllare le anomalie organolettiche o fisico-chimiche del latte (ISO 20966:2007).

## 5.12. Etichettatura

L'allegato III, sezione IX, capitolo IV del regolamento (CE) n. 853/2004 impone che l'etichettatura del latte crudo e dei prodotti fabbricati con latte crudo destinati al consumo umano sia effettuata in conformità della direttiva 2000/13/CE. Ciò implica che le informazioni dell'etichettatura per i prodotti fabbricati con latte crudo si applicano fino al punto di vendita.

Tali informazioni, che possono figurare sull'imballaggio, su un documento, un cartello, un'etichetta, un anello o una fascetta che accompagni il prodotto o che ad esso si riferisca, devono essere fornite al consumatore in modo da permettergli di fare la sua scelta.

Con l'espressione "trattamento fisico o chimico" di cui al punto 1, lettera b) dello stesso capitolo s'intendono i trattamenti che riducono i possibili rischi microbiologici legati al latte crudo o ai prodotti a base di latte crudo (come la microfiltrazione).

## 5.13. Criteri per il latte di vacca

L'allegato III, sezione IX, capitolo II, parte III, punto 1, lettera b) stabilisce che il latte di vacca trasformato utilizzato per fabbricare i prodotti lattiero-caseari abbia un tenore di germi inferiore a 100000 per ml. Quest'obbligo è spiegato dal fatto che il latte trasformato (ad esempio il latte pastorizzato) utilizzato come materia prima deve rispettare questa soglia prima di entrare in una nuova fase del processo di trasformazione. Non si esige pertanto che quest'obbligo sia rispettato per il latte che è già entrato in una fase ulteriore del processo di trasformazione (ad esempio, quando è già stata aggiunta flora supplementare per ragioni di trasformazione, come la produzione di yogurt o di formaggio).

## 5.14. Specie animali

In base alla definizione di cui all'allegato I, punto 4.1 del regolamento (CE) n. 853/2004 il "latte crudo" è il "latte prodotto mediante secrezione della ghiandola mammaria di animali di allevamento (…)". Tale definizione si

riferisce quindi anche ad animali non appartenenti alle comuni specie da latte (vacche, pecore e capre).

Nella pratica è quindi possibile la commercializzazione di latte proveniente da giumente, asini, cammelli, nonché da capi di selvaggina allevati (ad esempio, da renne), a condizione che la produzione e la trasformazione siano conformi ai pertinenti requisiti definiti dai regolamenti (CE) n. 852/2004 e (CE) n. 853/2004.

## PRODOTTI DELLA PESCA

### 5.15. Parassiti che rappresentano un rischio per la sanità pubblica

L'allegato III, sezione VIII, capitolo III, punto D, del regolamento (CE) n. 853/2004 contiene disposizioni volte a garantire l'eliminazione dei parassiti vitali allo stato larvale, presenti nei prodotti della pesca, che possono rappresentare un rischio per la salute dei consumatori. Le malattie parassitarie trasmesse agli esseri umani dai prodotti della pesca sono causate da:

- un'infezione a seguito dell'ingestione di parassiti vitali che rappresentano un rischio per la salute delle persone. Le larve di tali parassiti che rappresentano un rischio per la salute dei consumatori sono: 1) i nematodi, principalmente le larve delle specie *Anisakis* e *Pseudoterranova decipiens*, 2) le larve (plerocercoidi) di cestodi appartenenti al genere *Diphyllobothrium* e 3) le larve (metacercarie) di trematodi, oppure

- una reazione allergica legata alla famiglia *Anisakidae*. Secondo l'EFSA, solo l'*Anisakis simplex* è stato chiaramente messo in relazione con reazioni allergiche. L'EFSA ha determinato che il principale fattore scatenante delle reazioni allergiche ai nematodi Anisakis negli esseri umani è l'infezione da larve vive dell'*Anisakis simplex.*

### 5.16. La locuzione "manifestamente infestati"

L'allegato III, sezione VIII, capitalo V, punto D, (Parassiti), del regolamento (CE) n. 853/2004 comprende una disposizione generale che impone agli operatori del settore alimentare di effettuare un controllo visivo volto ad individuare la presenza di parassiti visibili, nonché regole per l'immissione sul mercato di tali prodotti della pesca:

> "Gli operatori del settore alimentare devono assicurare che i prodotti della pesca siano sottoposti ad un controllo visivo alla ricerca di endoparassiti visibili prima dell'immissione sul mercato. Gli operatori non devono immettere sul mercato per il consumo umano i prodotti della pesca manifestamente infestati da parassiti."

L'allegato II, sezione I, capitolo II, del regolamento (CE) n. 2074/2005 stabilisce disposizioni più specifiche in merito al controllo visivo del pesce eviscerato e dei filetti e dei tranci di pesce da realizzarsi negli stabilimenti a terra e a bordo delle navi officina. Il capitolo I offre inoltre una definizione dei termini "parassita visibile", "controllo visivo" e "speratura".

I metodi distruttivi, come il metodo di digestione, non possono essere impiegati nel corso degli esami e dei controlli visivi per stabilire se i prodotti della pesca siano "manifestamente infestati" da parassiti.

Nel valutare se un prodotto della pesca sia "manifestamente infestato" da parassiti al fine di stabilire se possa essere immesso sul mercato o meno, non si

deve operare alcuna distinzione tra parti commestibili e non commestibili dei prodotti della pesca:

- Se i parassiti visibili sono presenti unicamente in parti dei prodotti della pesca non destinate al consumo (**parti non commestibili della materia prima**), le procedure normali (compresa l'eviscerazione, ecc.) garantiscono che le materie prime effettivamente impiegate per i prodotti destinati al consumo umano non sono manifestamente infestate da parassiti visibili. Quando le parti non commestibili vengono rimosse le materie prime non sono considerate "manifestamente infestate".

- Quando l**e parti commestibili (materie prime o prodotti destinati ad essere offerti al consumatore)** sono manifestamente infestate da parassiti visibili, l'operatore del settore alimentare ha due possibilità: i) non immettere il prodotto della pesca sul mercato, o ii) applicare in maniera igienica le normali operazioni di cernita e/o le procedure preliminari o di trattamento, in conformità all'allegato II, capitolo IX, punto 1, del regolamento (CE) n. 852/2004, onde garantire, mediante il controllo visivo, che il prodotto da offrire al consumatore non risulta più manifestamente infestato da parassiti ed è pertanto idoneo al consumo umano. Tali procedure possono comprendere la rifilatura delle materie prime particolarmente sensibili a parassiti.

La commissione del Codex Alimentarius ha previsto norme riconosciute a livello internazionale che offrono maggiori dettagli in merito a taluni specifici prodotti della pesca infestati da parassiti. Sebbene tali testi riguardanti prodotti specifici non possano essere applicati ai prodotti della pesca in generale, essi rappresentano tuttavia degli utili punti di riferimento per i prodotti specifici in questione.

I testi del Codex Alimentarius indicano i limiti relativi ai parassiti non vitali visibili e i livelli di difetto concernenti i cambiamenti di consistenza dovuti a parassiti per taluni specifici prodotti della pesca pronti per essere offerti al consumatore. Il Codex descrive inoltre la speratura in modo più dettagliato rispetto alla legislazione dell'UE.

Sebbene possano non essere visibili, alcuni parassiti presenti nei prodotti della pesca decompongono la polpa del pesce potendo così renderla inadatta al consumo umano. In tali casi la normativa applicabile è contemplata dall'allegato II, capitolo IX, punto 1, del regolamento (CE) n. 852/2004 e non dalle disposizioni relative ai parassiti visibili nei prodotti della pesca di cui all'allegato III, sezione VIII, capitolo V, punto D, del regolamento (CE) n. 853/2004.

I manuali di buona prassi possono rappresentare strumenti utili per aiutare gli operatori del settore alimentare in relazione al problema dei prodotti della pesca manifestamente infestati da parassiti.

## MARCHIATURA DI IDENTIFICAZIONE

## 5.17. Chi deve applicare il proprio marchio di identificazione?

L'articolo 5, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 853/2004 dispone:

> "*Gli operatori del settore alimentare immettono sul mercato un prodotto di origine animale manipolato in uno stabilimento soggetto al riconoscimento a norma dell'articolo 4, paragrafo 2, solo se questo è contrassegnato:*
>
> > *a) da un bollo sanitario apposto ai sensi del regolamento (CE) n. 854/2004; o*
> >
> > *b) qualora tale regolamento non preveda l'applicazione di un bollo sanitario, da un marchio di identificazione apposto ai sensi dell'allegato II, sezione I, del presente regolamento.*"

L'allegato II, sezione I, parte A, punto 2, del regolamento dispone inoltre:

> "*È tuttavia necessario applicare un nuovo marchio al prodotto laddove ne vengano rimossi l'imballaggio e/o la confezione oppure qualora esso sia ulteriormente trasformato in un altro stabilimento. In questi casi il nuovo marchio deve indicare il numero di riconoscimento dello stabilimento in cui hanno luogo tali operazioni.*"

Il punto problematico è la locuzione "soggetto al riconoscimento" conformemente al regolamento (CE) n. 853/2004. Dalla tale nozione sono esclusi gli stabilimenti che effettuano esclusivamente produzione primaria, operazioni di trasporto, magazzinaggio di prodotti che non richiedono installazioni termicamente controllate e operazioni di vendita al dettaglio diverse da quelle cui si applica il regolamento (CE) n. 853/2004. L'allegato II, sezione I, parte A, punto 2, chiarisce che il termine "manipolato" di cui all'articolo 5, paragrafo 1, deve essere inteso in senso lato e comprende la rimozione dell'imballaggio o della confezione.

Se non vi è rimozione dell'imballaggio o della confezione e se il prodotto non viene ulteriormente trasformato in uno stabilimento, il marchio di identificazione dell'ultimo stabilimento nelle fasi precedenti della filiera produttiva che è soggetto alla marchiatura di identificazione deve essere mantenuto e non dovrebbe essere apposto un nuovo (ulteriore) marchio di identificazione.

**Esempi**

- "A" consegna prodotti a base di carne a temperatura stabile a "B" (che non è un venditore al dettaglio) senza etichettatura e senza marchio di identificazione sui prodotti confezionati ma con il suo marchio di identificazione sull'imballaggio. "B" rimuove i prodotti confezionati a base di carne dall'imballaggio e deve quindi apporre il proprio marchio di identificazione sulla confezione o su un nuovo imballaggio. "B" è soggetto al riconoscimento perché le sue attività non si limitano al magazzinaggio.

- "B" (che non è un venditore al dettaglio) riceve un imballaggio di grandi dimensioni con il marchio di identificazione di "A" apposto sulla superficie

dell'imballaggio e sui prodotti confezionati contenuti all'interno. L'imballaggio viene rimosso. I prodotti confezionati vengono re-imballati. L'imballaggio (o la confezione) deve recare il marchio di identificazione di "B" perché l'imballaggio è stato rimosso. Il marchio di identificazione sulla confezione e sull'imballaggio saranno diversi o potranno esserci due marchi di identificazione sulla confezione.

- "B" riceve un lombo di manzo refrigerato imballato sottovuoto con il marchio di identificazione di "A", che ha eseguito il taglio e il confezionamento. Presso "B", il prodotto è sottoposto unicamente a congelamento (senza riconfezionamento o reimballaggio). "B" non può applicare il proprio marchio di identificazione perché il prodotto non viene riconfezionato/reimballato e il congelamento non è una trasformazione.

- "B" riceve prodotti a base di carne a fette confezionati (preimballati) con il marchio di identificazione di "A" sulla confezione. "B" è un impianto individuale che effettua sul prodotto unicamente un trattamento ad alta pressione (*High Pressure Processing*, HPP) sufficiente a ridurre la carica batterica. "B" deve applicare il proprio marchio di identificazione sull'imballaggio (o nuovo imballaggio) o sul prodotto confezionato perché l'HPP è una trasformazione. Dovrebbe essere chiaramente indicato quale attività è stata effettuata da "A" e quale da "B".

### 5.18. Apposizione di più marchi di identificazione

In alcuni casi, una confezione può recare più di un marchio di identificazione (cfr. ultimo esempio sopra, relativo a prodotti a base di carne a fette confezionati sottoposti ad HPP).

Nel settore lattiero-caseario è prassi abbastanza comune apporre vari marchi di identificazione sullo stesso imballaggio indicando chiaramente quale sia quello valido. Ciò si verifica ad esempio quando la produzione di uno stesso prodotto può avvenire in stabilimenti diversi. Questa prassi è stata osservata anche in altri settori.

La formulazione del regolamento (CE) n. 853/2004 non impedisce tale prassi purché sia chiaro quale stabilimento ha prodotto o trasformato il prodotto. Inoltre, l'apposizione di più marchi di identificazione deve rimanere un'eccezione e deve essere evitata nella misura del possibile per non generare confusione circa lo stabilimento di produzione del prodotto.

**ALLEGATO I**

Elenco incompleto di prodotti trasformati d'origine animale

- **Carni fresche/carni macinate/carni separate meccanicamente**
- **Stomachi, vesciche e intestini non trattati**
- **Preparazioni non trasformate di carni**
- **Sangue**
- **Prodotti della pesca freschi**
- **Molluschi bivalvi vivi, echinodermi vivi, tunicati vivi e gasteropodi vivi**
- **Latte crudo**
- **Uova intere e uova liquide**
- **Cosce di rane**
- **Gasteropodi**
- **Miele**

**Un prodotto non trasformato contenente un prodotto d'origine vegetale è considerato un prodotto crudo, ad esempio**

- **spiedini contenenti carni fresche e ortaggi**
- **preparazioni a base di prodotti della pesca freschi (per esempio filetti di pesce) e prodotti d'origine vegetale**

**Osservazioni:**

- **I prodotti non trasformati possono essere classificati come "prodotti crudi", ovvero che non sono stati sottoposti ad alcun processo di trasformazione, intendendo con ciò qualsiasi trattamento che altera sostanzialmente il prodotto iniziale, come il riscaldamento, l'affumicatura, la salatura, la stagionatura, l'essiccazione, la marinatura, l'estrazione, l'estrusione o una combinazione di tali trattamenti. I prodotti congelati d'origine animale sono considerati prodotti non trasformati.**

- **Con l'espressione "carni fresche" s'intende indicare le carni che non hanno subito alcun trattamento di conservazione salvo la refrigerazione, il congelamento o la surgelazione, comprese quelle confezionate sotto vuoto o in atmosfera controllata.**

- **Con l'espressione "prodotti della pesca freschi" s'intende indicare i prodotti della pesca non trasformati, interi o preparati, compresi i prodotti imballati sotto vuoto o in atmosfera modificata che, ai fini della conservazione, non hanno subito alcun trattamento diverso dalla refrigerazione.**

**ALLEGATO II**

**Elenco incompleto di prodotti trasformati d'origine animale**

***I prodotti trasformati sono ottenuti sottoponendo i prodotti crudi a un trattamento come il riscaldamento, l'affumicatura, la salatura, la stagionatura, l'essiccazione, la marinatura ecc., trattamento che deve alterare sostanzialmente il prodotto iniziale.***

- **Prodotti a base di carne (prosciutto, salame ecc.)**
- **Prodotti della pesca trasformati (pesce affumicato, pesce marinato ecc.)**
- **Prodotti lattiero-caseari (latte trattato termicamente, formaggio, yogurt ecc.)**
- **Ovoprodotti (uova in polvere ecc.)**
- **Grasso animale fuso**
- **Ciccioli**
- **Gelatina**
- **Collagene**
- **Stomachi, vesciche e intestini trattati**

**I prodotti trasformati comprendono anche:**

- **combinazioni di prodotti trasformati, come formaggio con prosciutto;**
- **prodotti sottoposti a vari operazioni di trasformazione, come il formaggio ottenuto da latte pastorizzato.**

**Possono essere aggiunte sostanze destinate a fornire caratteristiche specifiche, per esempio**

- **salsiccia all'aglio**
- **yogurt alla frutta**
- **formaggio alle erbe**

**Osservazioni:**

- Tra i prodotti trasformati possono rientrare alcune preparazioni di carni quali le carni marinate e salate.

## ALLEGATO III

**Classificazione in base alle attività**

| **Attività** | **Regolamento (CE) n.** | **Rischio** | **Elenco incompleto di esempi** |
|---|---|---|---|
| Combinazione di alimenti d'origine vegetale con alimenti trasformati d'origine animale e ulteriore trasformazione del tutto | 852/2004 | Il rischio può essere controllato applicando le norme del regolamento (CE) n. 852/2004 | • Fabbricazione di conserve a base di carni trasformate e ortaggi<br>• Preparazione di pizze contenenti ingredienti trasformati d'origine animale (formaggio, pesce o carne trasformati)<br>• Fabbricazione di zuppe a base di estratti di carne |
| Combinazione di alimenti d'origine vegetale con alimenti trasformati d'origine animale commercializzata in quanto tale | 852/2004 | Il rischio può essere controllato applicando le norme del regolamento (CE) n. 852/2004 | • Preparazione di panini con prosciutto o formaggio<br>• Fabbricazione di ghiaccioli a base di latte trasformato (latte sottoposto a trattamento termico, latte in polvere)<br>• Preparazione di prodotti di panetteria a partire da prodotti lattiero-caseari<br>• Preparazione o fabbricazione di piatti pronti a base di prodotti trasformati d'origine animale (come le carni trasformate) e di ortaggi<br>• Fabbricazione di dolciumi (ad esempio, cioccolato contenente latte trasformato)<br>• Fabbricazione di maionese a base di ovoprodotti |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Combinazione di alimenti d'origine vegetale con alimenti non trasformati d'origine animale e ulteriore trasformazione del tutto | 853/2004 | Dato che il rischio è identico a quello posto dalla fabbricazione di alimenti trasformati d'origine animale, come i prodotti a base di carne, vanno applicate le norme del regolamento (CE) n. 853/2004. Le norme dell'UE richiedono il riconoscimento dei locali e un marchio d'identificazione deve essere apposto agli alimenti**.** | • Fabbricazione di conserve a base di ortaggi e carni fresche<br>• Gelato a base di latte crudo<br>**Si veda l'osservazione al punto 3.4** |
| Combinazione di alimenti d'origine vegetale con alimenti non trasformati d'origine animale commercializzata in quanto tale | 853/2004 | Dato che il rischio è identico a quello posto dalla manipolazione di alimenti crudi d'origine animale, come le carni fresche, le norme comunitarie richiedono il riconoscimento dei locali e un marchio d'identificazione deve essere apposto agli alimenti | • Preparazione di spiedini di carni/pesce crudi e ortaggi |

## ALLEGATO IV

## ELENCO INCOMPLETO DEGLI STABILIMENTI SOGGETTI AL RICONOSCIMENTO

- Carni
  - Macelli
  - Laboratori di sezionamento
  - Locali di macellazione delle aziende agricole (salvo se la fornitura diretta da parte del produttore al consumatore finale, o a esercizi di commercio al dettaglio locali che riforniscono direttamente il consumatore finale, riguarda piccole quantità di carne di volatili da cortile e di lagomorfi macellati presso l'azienda)
  - Centri di lavorazione della selvaggina
  - Stabilimenti che producono carni macinate, preparazioni di carni e carni separate meccanicamente
  - Stabilimenti che fabbricano prodotti a base di carne
- Molluschi bivalvi vivi
  - Centri di spedizione
  - Centri di depurazione
- Prodotti della pesca
  - Navi frigorifero e navi officina
  - Stabilimenti di terra
- Latte e prodotti lattiero-caseari
  - Stabilimenti che sottopongono il latte crudo a trattamento termico e che lo trasformano in prodotti lattiero-caseari a base di latte crudo
  - Stabilimenti che fabbricano prodotti lattiero-caseari a partire da altri prodotti lattiero-caseari già trasformati (come il burro a base di panna pastorizzata, formaggio a base di latte pastorizzato o di latte in polvere)
  - Centri di raccolta del latte

- Uova e ovoprodotti
    - Centri d'imballaggio delle uova
    - Stabilimenti che trasformano le uova
- Per le cosce di rana e le lumache
    - Stabilimenti che preparano e/o trasformano le cosce di rana e le lumache
- Per i grassi fusi d'origine animale e ciccioli
    - Stabilimenti che raccolgono, stoccano o trasformano le materie prime
- Stomachi e vesciche
    - Stabilimenti che trattano vesciche, stomachi e intestini
- Gelatina
    - Stabilimenti che trasformano le materie prime
- Collagene
    - Stabilimenti che trasformano le materie prime
- Stabilimenti che procedono al riconfezionamento dei prodotti summenzionati, in combinazione o meno con altre operazioni di taglio degli alimenti
- Depositi frigorifero in quanto utilizzati per attività soggette alle prescrizioni di cui all'allegato III del regolamento (CE) n. 853/2004
- Mercati all'ingrosso in cui sono fabbricati prodotti d'origine animale