



Consiglio
dell'Unione europea

Bruxelles, 14 settembre 2022
(OR. en)

12385/22
ADD 1

AGRILEG 126
DENLEG 68
VETER 68
DELECT 166

NOTA DI TRASMISSIONE

Origine:	Segretaria generale della Commissione europea, firmato da Martine DEPREZ, direttrice
Data:	9 settembre 2022
Destinatario:	Segretariato generale del Consiglio
n. doc. Comm.:	C(2022) 4999 final ANNEX
Oggetto:	ALLEGATO del REGOLAMENTO DELEGATO (UE) .../... DELLA COMMISSIONE che modifica e rettifica l'allegato III del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo ai requisiti specifici in materia di igiene per gli alimenti di origine animale per quanto riguarda i prodotti della pesca, le uova e determinati prodotti altamente raffinati, e che modifica il regolamento delegato (UE) 2019/624 della Commissione per quanto riguarda determinati molluschi bivalvi

Si trasmette in allegato, per le delegazioni, il documento C(2022) 4999 final ANNEX.

All.: C(2022) 4999 final ANNEX



COMMISSIONE
EUROPEA

Bruxelles, 9.9.2022
C(2022) 4999 final

ANNEX

ALLEGATO

del

REGOLAMENTO DELEGATO (UE) .../... DELLA COMMISSIONE

che modifica e rettifica l'allegato III del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo ai requisiti specifici in materia di igiene per gli alimenti di origine animale per quanto riguarda i prodotti della pesca, le uova e determinati prodotti altamente raffinati, e che modifica il regolamento delegato (UE) 2019/624 della Commissione per quanto riguarda determinati molluschi bivalvi

ALLEGATO

L'allegato III del regolamento (CE) n. 853/2004 è così modificato e rettificato:

- 1) nella sezione II, capitolo VI, il punto 7 è sostituito dal seguente:

"7. Oltre alle informazioni sulla catena alimentare da presentare conformemente all'allegato II, sezione III, del presente regolamento, il certificato sanitario di cui all'allegato IV, capitolo 2, del regolamento di esecuzione (UE) 2020/2235 deve accompagnare al macello o al laboratorio di sezionamento l'animale macellato o essere inviato in anticipo in qualsiasi formato.";

- 2) la sezione VII è così modificata:

- a) il capitolo IX è sostituito dal seguente:

"CAPITOLO IX: REQUISITI SPECIFICI PER I PETTINIDI, I GASTEROPODI MARINI E GLI ECHINODERMI CHE NON SONO FILTRATORI RACCOLTI AL DI FUORI DELLE ZONE DI PRODUZIONE CLASSIFICATE

Gli operatori del settore alimentare che raccolgono pettinidi, gasteropodi marini ed echinodermi non filtratori al di fuori delle zone di produzione classificate o che manipolano tali pettinidi e/o gasteropodi marini e/o echinodermi devono conformarsi ai seguenti requisiti.

1. I pettinidi, i gasteropodi marini e gli echinodermi non filtratori possono essere immessi sul mercato soltanto se sono stati raccolti e manipolati conformemente al capitolo II, parte B, e se rispettano le norme fissate al capitolo V, come comprovato da un sistema di autocontrolli da parte degli operatori del settore alimentare che gestiscono un'asta ittica, un centro di spedizione o uno stabilimento di trasformazione.
2. In aggiunta al punto 1, se i dati risultanti dai programmi di monitoraggio ufficiali consentono all'autorità competente di classificare i fondali, se del caso in collaborazione con gli operatori del settore alimentare, le disposizioni del capitolo II, parte A, si applicano per analogia ai pettinidi.
3. I pettinidi, i gasteropodi marini e gli echinodermi non filtratori possono essere immessi sul mercato per il consumo umano soltanto attraverso un'asta ittica, un centro di spedizione o uno stabilimento di trasformazione. Quando manipolano pettinidi e/o tali gasteropodi marini e/o echinodermi, gli operatori del settore alimentare che gestiscono questi stabilimenti devono informare l'autorità competente e, per quanto concerne i centri di spedizione, conformarsi ai requisiti pertinenti dei capitoli III e IV.
4. Gli operatori del settore alimentare che manipolano pettinidi, gasteropodi marini ed echinodermi non filtratori devono conformarsi:
 - a) ai requisiti documentali di cui al capitolo I, punti da 3 a 7, ove applicabili. In tal caso il documento di registrazione deve indicare chiaramente l'ubicazione della zona in cui i pettinidi vivi e/o i gasteropodi marini vivi e/o gli echinodermi vivi sono stati raccolti, indicando il sistema utilizzato per la descrizione delle coordinate; o
 - b) ai requisiti di cui al capitolo VI, punto 2, concernenti la chiusura di tutti i colli di pettinidi vivi, gasteropodi marini vivi ed echinodermi vivi spediti per la vendita al dettaglio e ai requisiti di cui al capitolo VII concernenti la marchiatura di identificazione e l'etichettatura.";

- b) al capitolo X, nel modello di documento di registrazione dei molluschi bivalvi vivi, degli echinodermi vivi, dei tunicati vivi e dei gasteropodi marini vivi, le note esplicative sono così modificate:

- i) il contenuto della casella I.3 è sostituito dal seguente:

Fornitore

Indicare il nome e l'indirizzo (via, città e regione/provincia/Stato, a seconda dei casi), il paese e il codice ISO del paese dello stabilimento di origine. In caso di zone di produzione, indicare la zona autorizzata dalle autorità competenti. In caso di pettinidi, gasteropodi marini o echinodermi vivi, indicare l'ubicazione della zona di raccolta.

Ove applicabile, indicare il numero di registrazione o di riconoscimento dello stabilimento. Indicare l'attività (produttore, centro di depurazione, centro di spedizione, sala d'asta o attività intermedie).

Se il lotto di molluschi bivalvi vivi è inviato a partire da un centro di depurazione/centro di spedizione o, in caso di pettinidi, gasteropodi marini ed echinodermi non filtratori raccolti al di fuori delle zone di produzione classificate, da un'asta ittica, indicare il numero di riconoscimento e l'indirizzo del centro di depurazione/centro di spedizione o dell'asta ittica.";

- ii) il contenuto della casella I.7 è sostituito dal seguente:

"A partire da un centro di depurazione/centro di spedizione o da un'asta ittica

Se il lotto di molluschi bivalvi vivi è inviato a partire da un centro di depurazione/centro di spedizione o, in caso di pettinidi, gasteropodi marini ed echinodermi non filtratori raccolti al di fuori delle zone di produzione classificate, da una sala d'asta, indicare il numero di riconoscimento e l'indirizzo del centro di depurazione/centro di spedizione o della sala d'asta.

In caso di spedizione a partire da un centro di depurazione, la durata della depurazione e le date in cui il lotto è entrato e uscito dal centro di depurazione. Cancellare la dicitura non pertinente.";

- 3) la sezione VIII è così modificata:

- a) nella parte introduttiva, il punto 1 è sostituito dal seguente:

"1. La presente sezione non si applica ai molluschi bivalvi, agli echinodermi, ai tunicati e ai gasteropodi marini se sono ancora vivi al momento dell'immissione sul mercato. Fatta eccezione per i capitoli I e II, essa si applica a detti animali quando non sono immessi vivi sul mercato, nel qual caso essi devono essere stati ottenuti a norma della sezione VII.

Ai fini della presente sezione per "*superchilling*" si intende un processo mediante il quale la temperatura dei prodotti della pesca freschi è abbassata tra il punto di congelamento iniziale del pesce e circa 1 – 2 °C al di sotto di detto punto di congelamento.

La presente sezione si applica ai prodotti della pesca non trasformati decongelati e ai prodotti della pesca freschi cui sono stati aggiunti additivi alimentari conformemente alla pertinente legislazione dell'Unione.";

- b) al capitolo III, la parte A è sostituita dalla seguente:

"A. REQUISITI PER I PRODOTTI DELLA PESCA FRESCHI

1. I prodotti della pesca freschi interi ed eviscerati possono essere trasportati e conservati in acqua refrigerata a bordo delle navi. Si può continuare a trasportarli in acqua refrigerata dopo lo sbarco, e dagli stabilimenti di acquacoltura fino all'arrivo ad uno stabilimento a terra che effettua una qualsiasi attività diversa dal trasporto e dalla selezione. In caso di utilizzo di contenitori di polietilene a tre strati riempiti di acqua e ghiaccio, i prodotti della pesca freschi interi ed eviscerati possono essere trasportati dopo l'arrivo ad uno stabilimento a terra che effettua un'altra attività diversa dal trasporto, purché siano soddisfatti i requisiti di cui al capitolo VIII, punto 1, lettera a).

2. Se non vengono distribuiti, spediti, preparati o trasformati immediatamente dopo essere arrivati in uno stabilimento a terra, i prodotti refrigerati non imballati devono essere conservati sotto ghiaccio in strutture adeguate o, nel caso di prodotti della pesca freschi interi ed eviscerati, in contenitori di polietilene a tre strati costituiti da materiale isolante riempiti di ghiaccio e acqua.

3. Deve essere reimmesso ghiaccio ogniqualvolta sia necessario. Quando si utilizzano contenitori di polietilene a tre strati riempiti di acqua e ghiaccio, essi devono essere puliti e integri. L'acqua deve avere una temperatura il più possibile vicina a 0 °C e coprire tutti i pesci. Il ghiaccio deve coprire l'intera superficie dell'acqua all'interno dei contenitori, in modo che tutti i pesci si trovino al di sotto dello strato di ghiaccio.

4. I prodotti della pesca freschi imballati devono essere refrigerati a una temperatura che si avvicini a quella del ghiaccio fondente.

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

6. Operazioni come la sfilettatura e l'affettatura devono essere eseguite in modo da evitare la contaminazione o il deterioramento dei filetti e delle trancie. I filetti e le trancie non devono restare sui tavoli di lavoro più del tempo richiesto per la loro preparazione. Essi devono essere confezionati e se necessario imballati e devono essere refrigerati al più presto una volta preparati.

7. I contenitori utilizzati per la spedizione o la conservazione di prodotti della pesca freschi preparati non imballati e conservati sotto ghiaccio devono assicurare che l'acqua di fusione sia evacuata e non rimanga a contatto con prodotti della pesca.";

- c) al capitolo VIII, il punto 1 è sostituito dal seguente:

"1. Durante il trasporto i prodotti della pesca devono essere mantenuti alle temperature prescritte. In particolare:

- a) i prodotti della pesca freschi, i prodotti della pesca non trasformati decongelati, nonché i prodotti di crostacei e molluschi cotti e refrigerati, devono essere mantenuti ad una temperatura vicina a quella del ghiaccio in fusione. Quando per il trasporto di prodotti della pesca freschi interi ed eviscerati sono utilizzati contenitori di polietilene a tre strati riempiti di acqua e ghiaccio, il ghiaccio deve essere presente per tutto il tempo di conservazione/trasporto, che devono essere effettuati a temperatura controllata. Il trasporto e la conservazione dei prodotti della pesca freschi interi ed eviscerati in contenitori di polietilene a tre strati riempiti di acqua e ghiaccio non devono superare i 3 giorni;
 - b) i prodotti della pesca congelati, eccetto i pesci interi inizialmente congelati in salamoia destinati alla fabbricazione di conserve, devono essere mantenuti, durante il trasporto, a una temperatura stabile non superiore a -18°C in ogni parte della massa, con eventuali brevi fluttuazioni verso l'alto di 3°C al massimo;
 - c) se il processo di *superchilling* è utilizzato per il trasporto dei prodotti della pesca freschi, il trasporto in scatole senza ghiaccio è autorizzato a condizione che tali scatole indichino chiaramente di contenere prodotti della pesca sottoposti a *superchilling*. Durante il trasporto, i prodotti della pesca sottoposti a *superchilling* devono rispettare i requisiti di temperatura, la quale deve essere compresa in un intervallo tra $-0,5$ e -2°C al centro del prodotto. Il trasporto e la conservazione dei prodotti della pesca sottoposti a *superchilling* non devono superare i 5 giorni.";
- 4) la sezione X è così modificata:
- a) al capitolo I, il punto 3 è sostituito dal seguente:

"3. Le uova devono essere consegnate al consumatore entro un termine massimo di 28 giorni dalla data di deposizione.";
 - b) al capitolo I, è aggiunto il seguente punto 4:

"4. Per le uova delle galline della specie *Gallus gallus*, il "termine minimo di conservazione" come definito all'articolo 2, paragrafo 2, lettera r), del regolamento (UE) n. 1169/2011 è fissato a non più di 28 giorni dalla data di deposizione. Se il periodo di deposizione è indicato, il termine minimo di conservazione è determinato a decorrere dal primo giorno di tale periodo.";
- 5) la sezione XVI è sostituita dalla seguente:
- "SEZIONE XVI: PRODOTTI ALTAMENTE RAFFINATI
- 1) Gli operatori del settore alimentare che fabbricano i seguenti prodotti altamente raffinati di origine animale devono garantire che il trattamento delle materie prime utilizzate elimini ogni rischio per la salute pubblica o degli animali:
 - a) solfato di condroitina;
 - b) acido ialuronico;
 - c) altri prodotti di cartilagine idrolizzata;
 - d) chitosano;
 - e) glucosamina;
 - f) caglio;

- g) colla di pesce;
 - h) amminoacidi che sono autorizzati come additivi alimentari a norma del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio*;
 - i) aromi alimentari che sono autorizzati a norma del regolamento (CE) n. 1334/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio**;
 - j) derivati lipidici.
- 2) Le materie prime utilizzate per la fabbricazione dei prodotti altamente raffinati di cui al punto 1 devono provenire da:
- a) animali, incluse le piume, che sono stati macellati in un macello e le cui carni sono risultate idonee al consumo umano a seguito di un'ispezione ante mortem e post mortem; oppure
 - b) prodotti della pesca conformi alla sezione VIII, oppure
 - c) grassi fusi e ciccioli conformi alla sezione XII o lana se questi prodotti sono sottoposti a uno dei seguenti processi:
 - 1) transesterificazione o idrolisi a una temperatura di almeno 200 °C e a una pressione corrispondente adeguata, per almeno 20 minuti (glicerolo, acidi grassi ed esteri);
 - 2) saponificazione con NaOH 12M:
 - con processo discontinuo a 95 °C per 3 ore; oppure
 - con processo continuo a 140 °C e a 2 bar (2 000 hPa) per 8 minuti; oppure
 - 3) idrogenazione a 160 °C a 12 bar (12 000 hPa) per 20 minuti.

I capelli umani non possono essere utilizzati come fonte per la fabbricazione di amminoacidi.

* Regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008, relativo agli additivi alimentari (GU L 354 del 31.12.2008, pag. 16).

** Regolamento (CE) n. 1334/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008, relativo agli aromi e ad alcuni ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti destinati a essere utilizzati negli e sugli alimenti (GU L 354 del 31.12.2008, pag. 34).".