

Il presente testo è un semplice strumento di documentazione e non produce alcun effetto giuridico. Le istituzioni dell'Unione non assumono alcuna responsabilità per i suoi contenuti. Le versioni facenti fede degli atti pertinenti, compresi i loro preamboli, sono quelle pubblicate nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea e disponibili in EUR-Lex. Tali testi ufficiali sono direttamente accessibili attraverso i link inseriti nel presente documento

► **B** **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

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(GU L 338 del 22.12.2005, pag. 27)

Modificato da:

		Gazzetta ufficiale		
		n.	pag.	data
► <u>M1</u>	Regolamento (CE) n. 1664/2006 della Commissione del 6 novembre 2006	L 320	13	18.11.2006
► <u>M2</u>	Regolamento (CE) n. 1244/2007 della Commissione del 24 ottobre 2007	L 281	12	25.10.2007
► <u>M3</u>	Regolamento (CE) n. 1022/2008 della Commissione del 17 ottobre 2008	L 277	18	18.10.2008
► <u>M4</u>	Regolamento (CE) n. 1250/2008 della Commissione del 12 dicembre 2008	L 337	31	16.12.2008
► <u>M5</u>	Regolamento (UE) n. 15/2011 della Commissione del 10 gennaio 2011	L 6	3	11.1.2011
► <u>M6</u>	Regolamento di esecuzione (UE) n. 809/2011 della Commissione dell'11 agosto 2011	L 207	1	12.8.2011
► <u>M7</u>	Regolamento di esecuzione (UE) n. 1012/2012 della Commissione del 5 novembre 2012	L 306	1	6.11.2012
► <u>M8</u>	Regolamento (UE) n. 218/2014 della Commissione del 7 marzo 2014	L 69	95	8.3.2014
► <u>M9</u>	Regolamento di esecuzione (UE) 2015/2295 della Commissione del 9 dicembre 2015	L 324	5	10.12.2015
► <u>M10</u>	Regolamento di esecuzione (UE) 2016/759 della Commissione del 28 aprile 2016	L 126	13	14.5.2016
► <u>M11</u>	Regolamento (UE) 2017/1973 della Commissione del 30 ottobre 2017	L 281	21	31.10.2017
► <u>M12</u>	Regolamento (UE) 2017/1980 della Commissione del 31 ottobre 2017	L 285	8	1.11.2017
► <u>M13</u>	Regolamento di esecuzione (UE) 2019/627 della Commissione del 15 marzo 2019	L 131	51	17.5.2019
► <u>M14</u>	Regolamento di esecuzione (UE) 2019/628 della Commissione dell'8 aprile 2019	L 131	101	17.5.2019
► <u>M15</u>	Regolamento di esecuzione (UE) 2019/1139 della Commissione del 3 luglio 2019	L 180	12	4.7.2019

Rettificato da:

- **C1** Rettifica, GU L 252 del 28.9.2011, pag. 22 (15/2011)
► **C2** Rettifica, GU L 214 del 9.8.2013, pag. 11 (1012/2012)

▼B**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

(Testo rilevante ai fini del SEE)

▼M15*Articolo 1***Requisiti concernenti le informazioni sulla catena alimentare di cui al regolamento (CE) n. 853/2004**

I requisiti concernenti le informazioni sulla catena alimentare di cui all'allegato II, sezione III, del regolamento (CE) n. 853/2004 sono specificati nell'allegato I del presente regolamento.

*Articolo 2***Requisiti concernenti i prodotti della pesca di cui al regolamento (CE) n. 853/2004**

I requisiti concernenti i prodotti della pesca di cui all'articolo 11, punto 9, del regolamento (CE) n. 853/2004 sono specificati nell'allegato II del presente regolamento.

*Articolo 3***Metodi di analisi riconosciuti per le biotossine marine di cui al regolamento (CE) n. 853/2004**

I metodi di analisi riconosciuti per la rilevazione delle biotossine marine di cui all'articolo 11, punto 4, del regolamento (CE) n. 853/2004 sono specificati nell'allegato V del regolamento di esecuzione (UE) 2019/627.

▼B*Articolo 4***Tenore di calcio delle carni separate meccanicamente di cui al regolamento (CE) n. 853/2004**

Il tenore di calcio delle carni separate meccanicamente di cui articolo 11, punto 2, del regolamento (CE) n. 853/2004 è specificato nell'allegato IV del presente regolamento.

▼M13

▼M14

▼ M15*Articolo 6 bis***Metodi di prova relativi al latte crudo e al latte vaccino trattato termicamente**

Gli operatori del settore alimentare utilizzano i metodi di prova di cui all'allegato III del regolamento di esecuzione (UE) 2019/627 per controllare la conformità ai limiti fissati nell'allegato III, sezione IX, capitolo I, parte III, del regolamento (CE) n. 853/2004 e per garantire l'adeguata applicazione ai prodotti lattiero-caseari del processo di pastorizzazione di cui all'allegato III, sezione IX, capitolo II, parte II, del medesimo regolamento.

▼ M13**▼ B***Articolo 7***Deroga al regolamento (CE) n. 852/2004 per i prodotti alimentari che presentano caratteristiche tradizionali**

1. Ai fini del presente regolamento, s'intende per «prodotti alimentari che presentano caratteristiche tradizionali» prodotti alimentari che, nello Stato membro in cui sono tradizionalmente fabbricati, sono:

- a) storicamente riconosciuti come prodotti tradizionali; o
- b) fabbricati secondo riferimenti tecnici codificati o registrati al processo tradizionale o secondo metodi di produzione tradizionali; o
- c) protetti come prodotti alimentari tradizionali dalla legislazione comunitaria, nazionale, regionale o locale.

2. Gli Stati membri possono concedere agli stabilimenti che fabbricano prodotti alimentari che presentano caratteristiche tradizionali deroghe individuali o generali in relazione ai requisiti:

- a) di cui all'allegato II, capitolo II, del regolamento (CE) n. 852/2004 per quanto riguarda i locali in cui tali prodotti sono esposti ad un ambiente che contribuisce parzialmente allo sviluppo delle loro caratteristiche. I locali possono in particolare comprendere pareti, soffitti e porte non costituiti da materiali lisci, impermeabili, non assorbenti o resistenti alla corrosione e pareti, soffitti e pavimenti geologici naturali;
- b) di cui all'allegato II, capitolo II, punto 1, lettera f), e capitolo V, punto 1, del regolamento (CE) n. 852/2004 per quanto riguarda i materiali di cui sono costituiti gli strumenti e le attrezzature utilizzati in modo specifico per la preparazione, l'imballaggio e il confezionamento di tali prodotti.

Le operazioni di pulizia e disinfezione dei locali di cui alla lettera a) e la frequenza con la quale esse vengono eseguite sono adattate all'attività per tener conto della specifica flora ambientale.

Gli strumenti e le attrezzature di cui alla lettera b) sono mantenuti costantemente in uno stato d'igiene soddisfacente e sono regolarmente puliti e disinfettati.

▼B

3. Gli Stati membri che concedono le deroghe di cui al paragrafo 2 ne informano la Commissione e gli altri Stati membri entro dodici mesi dalla concessione delle deroghe individuali o generali. La notificazione:

- a) descrive brevemente le disposizioni che sono state adottate;
- b) precisa i prodotti alimentari e gli stabilimenti interessati;
- c) fornisce ogni altra informazione pertinente.

*Articolo 8***Modifiche del regolamento (CE) n. 853/2004**

Gli allegati II e III del regolamento (CE) n. 853/2004 sono modificati conformemente all'allegato VII del presente regolamento.

*Articolo 9***Modifiche del regolamento (CE) n. 854/2004**

Gli allegati I, II e III del regolamento (CE) n. 854/2004 sono modificati conformemente all'allegato VIII del presente regolamento.

*Articolo 10***Entrata in vigore e applicabilità**

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

Esso si applica a decorrere dal 1° gennaio 2006, ad eccezione dell'allegato V, capitoli II e III, che si applicano a decorrere dal 1° gennaio 2007.

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

▼ B

ALLEGATO I

INFORMAZIONI SULLA CATENA ALIMENTARE

SEZIONE I

OBBLIGHI DEGLI OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE

Gli operatori del settore alimentare che allevano animali destinati a essere inviati al macello provvedono a che le informazioni sulla catena alimentare di cui al regolamento (CE) n. 853/2004 figurino, nei modi appropriati, nella documentazione relativa agli animali inviati, in modo da essere accessibile all'operatore del macello interessato.

▼ M13

▼ M13**▼ B**

*ALLEGATO II***PRODOTTI DELLA PESCA**

SEZIONE I

OBBLIGHI DEGLI OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE

In questa sezione sono specificate le norme relative ai controlli visivi miranti a individuare parassiti dei prodotti della pesca.

*CAPITOLO I***DEFINIZIONI**

1. Per «parassita visibile» s'intende un parassita o un gruppo di parassiti che per dimensioni, colore o struttura è chiaramente distinguibile nei tessuti dei pesci.
2. Per «controllo visivo» s'intende l'esame non distruttivo di pesci o prodotti della pesca effettuato senza l'ausilio di strumenti di ingrandimento ottico e in condizioni di buona illuminazione per l'occhio umano e, se del caso, anche mediante speratura.
3. Per «speratura» s'intende, nel caso dei pesci piatti o dei filetti di pesce, l'osservazione controluce del pesce in una stanza buia, al fine di individuare la presenza di parassiti.

*CAPITOLO II***CONTROLLO VISIVO**

1. Il controllo visivo è effettuato su un numero rappresentativo di campioni. I responsabili degli stabilimenti a terra e le persone qualificate a bordo delle navi officina determinano, in funzione della natura dei prodotti della pesca, della loro origine geografica e del loro impiego, l'entità e la frequenza dei controlli. Durante la produzione, il controllo visivo del pesce eviscerato dev'essere effettuato da persone qualificate sulla cavità addominale, i fegati e le gonadi destinati al consumo umano. A seconda del metodo di eviscerazione utilizzato, il controllo visivo dev'essere eseguito:
 - a) in caso di eviscerazione manuale, dall'addetto, in modo continuativo, al momento dell'estrazione dei visceri e del lavaggio;
 - b) in caso di eviscerazione meccanica, per campionamento, effettuato su un numero rappresentativo di unità, costituito da almeno dieci esemplari per partita.
2. Il controllo visivo dei filetti o dei tranci di pesce dev'essere effettuato dagli operatori durante la preparazione successiva alla sfilettatura o all'affettatura. Qualora le dimensioni dei filetti o le tecniche di sfilettatura non consentano un controllo individuale, un piano di campionamento deve essere predisposto e tenuto a disposizione dell'autorità competente, a norma dell'allegato III, sezione VIII, capitolo II, punto 4, del regolamento (CE) n. 853/2004. Qualora sia tecnicamente necessaria, la speratura dei filetti dovrà essere inclusa nel piano di campionamento.

▼ M13

▼ M13

▼ B

ALLEGATO IV

TENORE DI CALCIO DELLE CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE

Il tenore di calcio delle CSM di cui al regolamento (CE) n. 853/2004:

1. non è superiore allo 0,1 % (=100 mg/100 g o 1 000 ppm) di prodotto fresco;
2. è determinato secondo un metodo internazionale standardizzato.

▼ M13

▼ M14

▼ M13

▼ **B***ALLEGATO VII***MODIFICHE DEL REGOLAMENTO (CE) N. 853/2004**

Gli allegati II e III del regolamento (CE) n. 853/2004 sono modificati come segue.

1) L'allegato II, sezione I, parte B, è modificato come segue:

a) al punto 6, il secondo comma è sostituito dal testo seguente:

«BE, CZ, DK, DE, EE, GR, ES, FR, IE, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, SI, SK, FI, SE e UK.»;

b) il punto 8 è sostituito dal testo seguente:

«8. Quando viene applicato in uno stabilimento situato nella Comunità, il marchio deve essere di forma ovale e includere l'abbreviazione CE, EC, EF, EG, EK, EY, ES, EÜ, EK, EB o WE.»

2) L'allegato III è modificato come segue:

a) nella sezione I, capitolo IV, il punto 8 è sostituito dal testo seguente:

«8. Dev'essere effettuata una scuoiatura completa della carcassa e di altre parti del corpo destinate al consumo umano, salvo per i suini, le teste degli ovini, dei caprini e dei vitelli e le zampe dei bovini, degli ovini e dei caprini. Le teste e le zampe devono essere manipolate in modo da evitare contaminazioni.»;

b) nella sezione II, è aggiunto il capitolo VII seguente:

«CAPITOLO VII: AGENTI DI RITENZIONE IDRICA

Gli operatori del settore alimentare provvedono a che la carne di pollame trattata specificamente al fine di favorire la ritenzione idrica non sia immessa sul mercato come carne fresca ma come preparazioni a base di carne o utilizzata per produrre prodotti trasformati.»;

c) nella sezione VIII, capitolo V, parte E, il punto 1 è sostituito dal testo seguente

«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 e trasformati appartenenti alla famiglia *Gempylidae*, in particolare *Ruvettus pretiosus* e *Lepidocybium flavobrunneum*, possono essere immessi sul mercato soltanto 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 avversi. Sull'etichetta il nome scientifico deve figurare accanto a quello comune.»;

▼B

d) la sezione IX è modificata come segue:

i) nel capitolo I, parte II B, punto 1, la lettera e) è sostituita dal testo seguente:

«e) che il trattamento per immersione o per vaporizzazione dei capezoli sia utilizzato solo previa autorizzazione o registrazione a norma della direttiva 98/8/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 febbraio 1998, relativa all'immissione sul mercato dei biocidi (*).

(*) GU L 123 del 24.4.1998, pag. 1.»;

ii) nel capitolo II, parte II, il punto 1 è sostituito dal testo seguente:

«1. Quando latte crudo o prodotti lattiero-caseari sono sottoposti a trattamento termico, gli operatori del settore alimentare devono accertarsi che ciò avvenga nel rispetto dei requisiti di cui all'allegato II, capitolo XI, del regolamento (CE) n. 852/2004. In particolare, essi provvedono, quando utilizzano i processi di cui di seguito, a che essi si svolgano nelle condizioni sottoindicate.

a) La pastorizzazione è ottenuta mediante un trattamento comportante:

- i) una temperatura elevata durante un breve periodo (almeno 72 °C per 15 secondi);
- ii) una temperatura moderata durante un lungo periodo (almeno 63 °C per 30 minuti); o
- iii) ogni altra combinazione tempo-temperatura che permetta di ottenere un effetto equivalente,

di modo che i prodotti diano, se del caso, una reazione negativa al test di fosfatasi alcalina immediatamente dopo aver subito tale trattamento.

b) Il trattamento a temperatura ultra elevata (UHT) è ottenuto mediante un trattamento:

- i) comportante un flusso termico continuo ad elevata temperatura per un breve periodo (almeno 135 °C per un periodo di durata appropriata) tale da eliminare microrganismi o spore vitali in grado di svilupparsi nel prodotto trattato quando esso sia mantenuto in un recipiente chiuso asettico a temperatura ambiente,; e
- ii) sufficiente per assicurare la stabilità microbiologica dei prodotti dopo un periodo d'incubazione di 15 giorni a 30 °C o di 7 giorni a 55 °C in recipienti chiusi o dopo l'impiego di ogni altro metodo dimostrante che è stato applicato il trattamento termico appropriato.»;

e) nella sezione X, il capitolo II è modificato come segue:

i) nella parte III, il punto 5 è sostituito dal testo seguente:

«5. Dopo la rottura, ogni particella dell'uovo liquido deve essere sottoposta al più presto a una trasformazione allo scopo di eliminare i rischi microbiologici o di ridurli a un livello accettabile; una partita la cui trasformazione sia stata insufficiente può essere sottoposta immediatamente a una nuova trasformazione nel medesimo stabilimento, purché venga resa così idonea al consumo umano; qualora venga constatato che non è idonea al consumo umano, essa deve essere denaturata per garantire che non sia impiegata per detto consumo.»;

▼B

ii) nella parte V, il punto 2 è sostituito dal testo seguente:

«2. Per quanto riguarda le uova liquide, l'etichetta di cui al punto 1 deve anche recare l'indicazione: "uovo liquido non pastorizzato — da sottoporre a trattamento nel luogo di destinazione" e precisare la data e l'ora di rottura.»;

f) nella sezione XIV, è aggiunto il capitolo V seguente:

«CAPITOLO V: ETICHETTATURA

Le confezioni e gli imballaggi contenenti gelatina devono recare l'indicazione "gelatina idonea al consumo umano" e la data di preparazione.»



ALLEGATO VIII

MODIFICHE DEL REGOLAMENTO (CE) N. 854/2004

Gli allegati I, II e III del regolamento (CE) n. 854/2004 sono modificati come segue.

- 1) L'allegato I, sezione I, capo III, punto 3, è modificato come segue:
 - a) alla lettera a), il secondo comma è sostituito dal testo seguente:

«BE, CZ, DK, DE, EE, GR, ES, FR, IE, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, SI, SK, FI, SE e UK.»;
 - b) la lettera c) è sostituita dal testo seguente:

«c) se apposto in un macello all'interno della Comunità, il bollo deve includere l'abbreviazione CE, EC, EF, EG, EK, EY, ES, EÜ, EK, EB o WE.»
- 2) Nell'allegato II, capo II, parte A, i punti 4 e 5 sono sostituiti dal testo seguente:
 4. L'autorità competente può classificare come zone di classe B le zone da cui i molluschi bivalvi vivi possono essere raccolti ed essere immessi sul mercato ai fini del consumo umano soltanto dopo aver subito un trattamento in un centro di depurazione o previa stabulazione in modo da soddisfare i requisiti sanitari di cui al punto 3. I molluschi bivalvi vivi provenienti da queste zone non devono superare i livelli di 4 600 *E. coli* per 100 g di polpa e liquido intervalvolare. Il metodo di riferimento per questa analisi è il test del numero più probabile (MPN) in cinque provette e tre diluizioni specificato nella norma ISO 16649-3. Possono essere utilizzati metodi alternativi, se convalidati rispetto al metodo di riferimento secondo i criteri fissati dalla norma EN/ISO 16140.
 5. L'autorità competente può classificare come zone di classe C le zone da cui i molluschi bivalvi vivi possono essere raccolti ed essere immessi sul mercato ai fini del consumo umano soltanto previa stabulazione di lunga durata in modo da soddisfare i requisiti sanitari di cui al punto 3. I molluschi bivalvi vivi provenienti da queste zone non devono superare i livelli di 46 000 *E. coli* per 100 g di polpa e liquido intervalvolare. Il metodo di riferimento per questa analisi è il test del numero più probabile (MPN) in cinque provette e tre diluizioni specificato nella norma ISO 16649-3. Possono essere utilizzati metodi alternativi, se convalidati rispetto al metodo di riferimento secondo i criteri fissati dalla norma EN/ISO 16140.»
- 3) Nell'allegato III, capo II, parte G, il punto 1 è sostituito dal testo seguente:
 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 e trasformati appartenenti alla famiglia *Gempylidae*, in particolare *Ruvettus pretiosus* e *Lepidocybium flavobrunneum*, possono essere immessi sul mercato soltanto 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 avversi. Sull'etichetta il nome scientifico deve figurare accanto a quello comune.»