

REGOLAMENTO DELEGATO (UE) 2022/2258 DELLA COMMISSIONE**del 9 settembre 2022****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****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 10, paragrafo 1, secondo comma, lettere d), e) e g),visto il regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, recante modifica dei regolamenti (CE) n. 999/2001, (CE) n. 396/2005, (CE) n. 1069/2009, (CE) n. 1107/2009, (UE) n. 1151/2012, (UE) n. 652/2014, (UE) 2016/429 e (UE) 2016/2031 del Parlamento europeo e del Consiglio, dei regolamenti (CE) n. 1/2005 e (CE) n. 1099/2009 del Consiglio e delle direttive 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE e 2008/120/CE del Consiglio, e che abroga i regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE del Consiglio e la decisione 92/438/CEE del Consiglio (regolamento sui controlli ufficiali) ⁽²⁾, in particolare l'articolo 18, paragrafo 7, lettera g),

considerando quanto segue:

- (1) Il regolamento (CE) n. 853/2004 stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale destinate agli operatori del settore alimentare.
- (2) Il regolamento (CE) n. 853/2004 consente la macellazione nell'azienda di pollame fatti salvi determinati requisiti tra cui quello che prevede che gli animali macellati siano accompagnati da un certificato conforme al modello di cui al regolamento di esecuzione (UE) 2020/2235 della Commissione ⁽³⁾. L'allegato III del regolamento (CE) n. 853/2004 fa tuttavia riferimento al certificato sbagliato e tale riferimento dovrebbe pertanto essere rettificato.
- (3) Il regolamento (UE) 2017/625, come modificato dal regolamento (UE) 2021/1756 ⁽⁴⁾, estende la possibilità di derogare all'obbligo di classificare le zone di produzione e di stabulazione a tutti gli echinodermi che non sono filtratori e non solo agli oloturoidei. È pertanto opportuno modificare l'allegato III, sezione VII, capitoli IX e X, del regolamento (CE) n. 853/2004 per tener conto di tale possibilità.

⁽¹⁾ GU L 139 del 30.4.2004, pag. 55.

⁽²⁾ GU L 95 del 7.4.2017, pag. 1.

⁽³⁾ Regolamento di esecuzione (UE) 2020/2235 della Commissione, del 16 dicembre 2020, recante modalità di applicazione dei regolamenti (UE) 2016/429 e (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda i modelli di certificati sanitari, i modelli di certificati ufficiali e i modelli di certificati sanitari/ufficiali per l'ingresso nell'Unione e i movimenti all'interno dell'Unione di partite di determinate categorie di animali e merci nonché la certificazione ufficiale relativa a tali certificati e che abroga il regolamento (CE) n. 599/2004, i regolamenti di esecuzione (UE) n. 636/2014 e (UE) 2019/628, la direttiva 98/68/CE e le decisioni 2000/572/CE, 2003/779/CE e 2007/240/CE (GU L 442 del 30.12.2020, pag. 1).

⁽⁴⁾ Regolamento (UE) 2021/1756 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 6 ottobre 2021, che modifica il regolamento (UE) 2017/625 per quanto riguarda i controlli ufficiali su animali e prodotti di origine animale esportati dai paesi terzi nell'Unione al fine di garantire il rispetto del divieto di taluni usi degli antimicrobici e il regolamento (CE) n. 853/2004 per quanto riguarda la fornitura diretta di carni provenienti da pollame e lagomorfi (GU L 357 dell'8.10.2021, pag. 27).

- (4) L'allegato III del regolamento (CE) n. 853/2004 stabilisce inoltre i requisiti di temperatura e le condizioni di trasporto dei prodotti della pesca. Esso prevede, tra l'altro, che i prodotti della pesca debbano essere trasportati alla temperatura del ghiaccio in fusione, se refrigerati, o a una temperatura di $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$, se congelati. Sono ora disponibili nuove tecniche di trasporto che comportano l'abbassamento della temperatura del pesce tra il suo punto di congelamento iniziale e circa $1\text{-}2\text{ }^{\circ}\text{C}$ al di sotto di detto punto di congelamento e che consentono il trasporto in scatole senza ghiaccio, come avviene nel caso del *superchilling*. Tali nuove tecniche dovrebbero figurare nel regolamento (CE) n. 853/2004 e il loro utilizzo dovrebbe essere consentito tenendo conto del parere scientifico dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) del 28 gennaio 2021 sull'uso della cosiddetta tecnica di «*superchilling*» per il trasporto dei prodotti della pesca freschi ⁽⁵⁾.
- (5) Conformemente all'allegato III, sezione VIII, capitolo III, parte A, del regolamento (CE) n. 853/2004, i prodotti della pesca freschi devono essere conservati sotto ghiaccio in strutture adeguate e deve essere reimmesso ghiaccio ogniqualvolta sia necessario. Inoltre i prodotti della pesca freschi interi ed eviscerati possono essere trasportati e conservati in acqua refrigerata fino all'arrivo al primo stabilimento a terra che effettua una qualsiasi attività diversa dal trasporto e dalla selezionatura.
- (6) Gli operatori del settore alimentare impegnati nel settore dei prodotti della pesca hanno chiesto che l'allegato III del regolamento (CE) n. 853/2004 sia modificato per consentire il trasporto dei prodotti della pesca freschi interi ed eviscerati in acqua refrigerata dopo il loro arrivo al primo stabilimento a terra. Tale trasporto dovrebbe essere effettuato in «vaschette», ossia scatole di polietilene a tre strati, riempite di acqua e ghiaccio.
- (7) Il 19 marzo 2020 l'EFSA ha adottato un parere scientifico sull'uso delle vaschette per il trasporto e la conservazione dei prodotti della pesca freschi ⁽⁶⁾. In tale parere l'EFSA ha concluso che non vi sono differenze sostanziali per la salute pubblica tra la conservazione e il trasporto dei prodotti della pesca freschi conformemente ai requisiti di cui all'allegato III, sezione VIII, capitolo III, parte A, del regolamento (CE) n. 853/2004 e l'uso di vaschette e ha formulato alcune raccomandazioni per il loro uso. È pertanto opportuno modificare l'allegato III del regolamento (CE) n. 853/2004 al fine di consentire l'uso di vaschette per il trasporto di prodotti della pesca freschi interi ed eviscerati in acqua e ghiaccio dopo il loro arrivo al primo stabilimento a terra che effettua una qualsiasi attività diversa dal trasporto e dalla selezionatura.
- (8) L'allegato III, sezione VIII, capitolo VIII, del regolamento (CE) n. 853/2004 stabilisce norme dettagliate per il trasporto dei prodotti della pesca. In particolare i prodotti della pesca freschi devono essere mantenuti, durante il trasporto, a una temperatura vicina a quella del ghiaccio in fusione e i prodotti della pesca congelati devono essere mantenuti, durante il trasporto, a una temperatura non superiore a $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ in ogni parte della massa, con eventuali brevi fluttuazioni verso l'alto, di $3\text{ }^{\circ}\text{C}$ al massimo.
- (9) Il 10 dicembre 2020 l'EFSA ha adottato un parere scientifico sull'uso della cosiddetta tecnica di «*superchilling*» per il trasporto dei prodotti della pesca freschi ⁽⁷⁾. In tale parere l'EFSA ha effettuato un confronto tra la temperatura dei prodotti della pesca freschi sottoposti a *superchilling* in scatole senza ghiaccio e i prodotti sottoposti alla prassi attualmente autorizzata in scatole con ghiaccio. L'EFSA ha concluso che, in condizioni adeguate, non vi sono differenze dal punto di vista della salute pubblica tra le temperature di trasporto tradizionali e le tecniche di *superchilling*. Per quanto riguarda i metodi analitici in grado di rilevare se un pesce precedentemente congelato sia presentato in commercio come pesce sottoposto a *superchilling*, l'EFSA ha individuato cinque metodi che potrebbero essere considerati idonei allo scopo. L'uso della tecnica di *superchilling* dovrebbe pertanto essere consentito a determinate condizioni per il trasporto dei prodotti della pesca freschi di cui all'allegato III, sezione VIII, capitolo VIII, punto 1, del regolamento (CE) n. 853/2004.

⁽⁵⁾ EFSA Journal 2021; 19(1):6378.

⁽⁶⁾ EFSA Journal 2020;18(4):6091.

⁽⁷⁾ EFSA Journal 2021; 19(1):6378.

- (10) L'allegato III, sezione X, capitolo I, del regolamento (CE) n. 853/2004 stabilisce norme in materia di igiene per la produzione di uova. Il principale agente patogeno che presenta un grave rischio per l'insorgenza di malattie trasmesse da uova nell'Unione è la *Salmonella enteritidis* e la sua crescita nelle uova è influenzata positivamente dalla temperatura durante lo stoccaggio e il trasporto delle uova. Poiché in molti Stati membri non esistono requisiti relativi alle condizioni di durata e di temperatura nelle fasi di stoccaggio e di trasporto delle uova, è importante che il regolamento (CE) n. 853/2004 stabilisca un «termine minimo di conservazione», come definito all'articolo 2, paragrafo 2, lettera r), del regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio⁽⁸⁾, per le uova, al fine di fornire ai consumatori finali una base uniforme per compiere scelte informate e per l'uso più sicuro degli alimenti. Nel parere dell'EFSA del 10 luglio 2014 sui rischi per la salute pubblica derivanti dalle uova da tavola a causa del deterioramento e dello sviluppo di agenti patogeni⁽⁹⁾ si conclude che il termine minimo di conservazione per le uova di galline della specie *Gallus gallus* dovrebbe essere fissato a un massimo di 28 giorni, poiché qualsiasi aumento della durata di conservazione di tali uova oltre i 28 giorni comporta un aumento del rischio relativo di malattia. L'attuale requisito di cui all'allegato III, sezione X, capitolo I, del regolamento (CE) n. 853/2004, secondo cui le uova devono essere consegnate al consumatore entro un termine di 21 giorni dalla data di deposizione, è una norma di commercializzazione che ha un'influenza limitata sulla sicurezza delle uova, ma che contribuisce allo spreco alimentare a livello di vendita al dettaglio. Un aumento di tale periodo da 21 giorni a 28 giorni ridurrebbe notevolmente questo spreco alimentare, in particolare per le uova di galline della specie *Gallus gallus*, in quanto tali uova verrebbero ritirate dalla vendita contemporaneamente alla scadenza del termine minimo di conservazione.
- (11) L'allegato III, sezione XVI, del regolamento (CE) n. 853/2004 stabilisce requisiti specifici per la produzione di determinati prodotti altamente raffinati destinati al consumo umano nel caso in cui un trattamento delle materie prime elimini ogni rischio per la salute pubblica o degli animali. Anche alcuni derivati lipidici, come il colesterolo e la vitamina D3 ottenuti dalla lanolina, sono soggetti a trattamenti specifici che eliminano tali rischi e dovrebbero pertanto essere considerati prodotti altamente raffinati.
- (12) Gli aromi sono utilizzati negli alimenti a norma del regolamento (CE) n. 1334/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio⁽¹⁰⁾. Il loro processo di fabbricazione comprende un complesso procedimento fisico, enzimatico o microbiologico che elimina, in base ai dati scientifici disponibili, ogni rischio per la salute pubblica o degli animali. Gli aromi derivati da prodotti di origine animale dovrebbero pertanto essere considerati prodotti altamente raffinati.
- (13) È pertanto opportuno modificare di conseguenza l'allegato III del regolamento (CE) n. 853/2004,
- (14) Il regolamento delegato (UE) 2019/624 della Commissione⁽¹¹⁾ stabilisce norme specifiche per l'esecuzione dei controlli ufficiali di cui all'articolo 18, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2017/625. Più in particolare l'articolo 1, lettera a), punto v), e l'articolo 11 di detto regolamento delegato riguardano norme relative alle deroghe all'articolo 18, paragrafo 6, del regolamento (UE) 2017/625 per quanto riguarda la classificazione delle zone di produzione e di stabulazione in relazione ai pettinidi, ai gasteropodi marini e agli oloturoidei. L'articolo 18 del regolamento (UE) 2017/625, come modificato dal regolamento (UE) 2021/1756, estende la possibilità di derogare all'obbligo di classificare le zone di produzione e di stabulazione a tutti gli echinodermi che non sono filtratori e non solo agli oloturoidei. Il regolamento delegato (UE) 2019/624 dovrebbe essere pertanto modificato in modo che la classificazione delle zone di produzione e di stabulazione non sia necessaria in relazione alla raccolta degli echinodermi che non sono filtratori.

⁽⁸⁾ Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione (GU L 304 del 22.11.2011, pag. 18).

⁽⁹⁾ EFSA Journal 2014;12(7):3782.

⁽¹⁰⁾ 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 e che modifica il regolamento (CEE) n. 1601/91 del Consiglio, i regolamenti (CE) n. 2232/96 e (CE) n. 110/2008 e la direttiva 2000/13/CE (GU L 354 del 31.12.2008, pag. 34).

⁽¹¹⁾ Regolamento delegato (UE) 2019/624 della Commissione, dell'8 febbraio 2019, recante norme specifiche per l'esecuzione dei controlli ufficiali sulla produzione di carni e per le zone di produzione e di stabulazione dei molluschi bivalvi vivi in conformità al regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio (GU L 131 del 17.5.2019, pag. 1).

- (15) Il regolamento (CE) n. 853/2004 e il regolamento delegato (UE) 2019/624 dovrebbero essere modificati da un unico regolamento delegato, in quanto varie delle modifiche da apportare a questi due regolamenti sono collegate alle recenti modifiche apportate al regolamento (UE) 2017/625 dal regolamento (UE) 2021/1756. Inoltre la modifica da apportare al regolamento (UE) 2019/624 per quanto riguarda gli echinodermi è di natura accessoria, dato che si tratta solo di un allineamento a una modifica apportata al regolamento (UE) 2017/625 dal regolamento (UE) 2021/1756. A ciò va aggiunto che, per motivi di coerenza con le norme dell'Unione, le modifiche da apportare al regolamento (CE) n. 853/2004 e al regolamento delegato (UE) 2019/624 dovrebbero avere effetto dalla stessa data.
- (16) È pertanto opportuno modificare di conseguenza il regolamento (CE) n. 853/2004 e il regolamento delegato (UE) 2019/624,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

Modifiche e rettifiche del regolamento (CE) n. 853/2004

L'allegato III del regolamento (CE) n. 853/2004 è modificato e rettificato conformemente all'allegato del presente regolamento.

Articolo 2

Modifiche del regolamento delegato (UE) 2019/624

Il regolamento delegato (UE) 2019/624 è così modificato:

- 1) all'articolo 1, lettera a), il punto v) è sostituito dal seguente:
 - «v) le deroghe all'articolo 18, paragrafo 6, del regolamento (UE) 2017/625 per quanto riguarda la classificazione delle zone di produzione e di stabulazione in relazione ai pettinidi, ai gasteropodi marini e agli echinodermi;»;
- 2) l'articolo 11 è sostituito dal seguente:

«Articolo 11

Controlli ufficiali sui pettinidi e sui gasteropodi marini e sugli echinodermi che non sono filtratori raccolti da zone di produzione che non sono classificate in conformità all'articolo 18, paragrafo 6, del regolamento (UE) 2017/625

In deroga all'articolo 18, paragrafo 6, del regolamento (UE) 2017/625, la classificazione delle zone di produzione e di stabulazione non è necessaria in relazione alla raccolta di pettinidi e di gasteropodi marini ed echinodermi che non sono filtratori, se le autorità competenti effettuano controlli ufficiali su tali animali alle vendite all'asta, nei centri di spedizione e negli stabilimenti di trasformazione.

Tali controlli ufficiali verificano la conformità:

- a) alle norme sanitarie per i molluschi bivalvi vivi di cui all'allegato III, sezione VII, capitolo V, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- b) ai requisiti specifici per i pettinidi, i gasteropodi marini e gli echinodermi che non sono filtratori raccolti al di fuori delle zone di produzione classificate di cui al capitolo IX della medesima sezione.».

Articolo 3

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

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

Fatto a Bruxelles, il 9 settembre 2022

Per la Commissione
La presidente
Ursula VON DER LEYEN

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 selezionatura. 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 trance. I filetti e le trance 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 tre 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 cinque 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).».