



2024/1141

19.4.2024

REGOLAMENTO DELEGATO (UE) 2024/1141 DELLA COMMISSIONE

del 14 dicembre 2023

che modifica gli allegati II e III del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda requisiti specifici in materia di igiene per determinate carni, i prodotti della pesca, i prodotti lattiero-caseari e le uova

(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 a), c), d), e) e f),

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. In particolare, l'allegato II di tale regolamento stabilisce requisiti concernenti diversi prodotti di origine animale e l'allegato III del medesimo regolamento stabilisce requisiti specifici. L'allegato II, sezione I, del regolamento (CE) n. 853/2004 stabilisce requisiti per l'applicazione di un marchio di identificazione sui prodotti di origine animale. L'allegato II, sezione I, parte B, del regolamento (CE) n. 853/2004 fa riferimento alla Comunità europea anziché all'Unione europea. Le abbreviazioni del marchio di identificazione che fanno riferimento all'«Unione europea» dovrebbero pertanto sostituire i riferimenti alla «Comunità europea». Tale sostituzione crea tuttavia un notevole onere amministrativo. È pertanto opportuno prevedere un periodo transitorio durante il quale i prodotti recanti un marchio di identificazione con l'abbreviazione per la «Comunità europea» prima della fine del periodo transitorio possono rimanere sul mercato.
- (2) È inoltre necessario chiarire il collegamento tra la forma del marchio di identificazione richiesto dal regolamento (CE) n. 853/2004 e i requisiti relativi a un marchio di identificazione speciale stabiliti per il controllo di determinate malattie animali nel regolamento (UE) 2016/429 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽²⁾. È opportuno modificare l'allegato II, sezione I, parte B, del regolamento (CE) n. 853/2004 per chiarire quale forma dovrebbe essere applicata in circostanze specifiche.
- (3) L'allegato II prevede inoltre che gli operatori del settore alimentare che gestiscono i macelli debbano, se del caso, richiedere, ricevere, controllare le informazioni sulla catena alimentare nonché intervenire per tutti gli animali diversi dalla selvaggina selvatica avviati o destinati ad essere avviati al macello. Gli stessi requisiti dovrebbero applicarsi agli operatori del settore alimentare che gestiscono i centri di lavorazione della selvaggina nei casi in cui la selvaggina d'allevamento macellata nel luogo di origine è inviata al centro di lavorazione della selvaggina.
- (4) I macelli mobili sono sempre più utilizzati per evitare possibili problemi relativi al benessere degli animali durante il trasporto, ad esempio a causa dei lunghi tempi di trasporto degli animali allevati in zone remote. I macelli mobili sono soggetti al riconoscimento come qualsiasi altro macello a norma dell'articolo 4, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 853/2004 in ciascuno Stato membro in cui operano. È tuttavia necessario chiarire le modalità di applicazione di tale riconoscimento nel caso di macelli che presentano una combinazione di strutture mobili e permanenti. Il riconoscimento dei macelli si basa principalmente sul rispetto dei requisiti relativi alla costruzione, alla configurazione e alle attrezzature di tali macelli di cui all'allegato III, sezione I, capitolo II, e sezione II, capitolo II, del regolamento (CE) n. 853/2004.

⁽¹⁾ GU L 139 del 30.4.2004, pag. 55.

⁽²⁾ Regolamento (UE) 2016/429 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 9 marzo 2016, relativo alle malattie animali trasmissibili e che modifica e abroga taluni atti in materia di sanità animale («normativa in materia di sanità animale») (GU L 84 del 31.3.2016, pag. 1).

- (5) L'articolo 43, paragrafo 6, del regolamento di esecuzione (UE) 2019/627 della Commissione⁽³⁾ prevede che, in circostanze eccezionali, gli animali vivi possano essere spostati verso un altro macello. Il regolamento (CE) n. 853/2004 non prevede tale possibilità. A fini di coerenza della legislazione dell'Unione, il regolamento (CE) n. 853/2004 dovrebbe essere allineato in tal senso al regolamento di esecuzione (UE) 2019/627. È pertanto opportuno modificare di conseguenza l'allegato III, sezione I, capitolo IV, del regolamento (CE) n. 853/2004.
- (6) Il regolamento (CE) n. 853/2004 consente lo stordimento e il dissanguamento di un numero limitato di determinati ungulati nell'azienda agricola purché siano rispettati requisiti specifici, fra cui il fatto che gli animali non possono essere trasportati al macello, per evitare che chi li manipola corra dei rischi e che gli animali possano ferirsi durante il trasporto. Tale requisito limita detta possibilità di stordimento e dissanguamento nell'azienda agricola principalmente agli animali allevati in modo estensivo ed esclude la maggior parte degli animali manipolati regolarmente dagli allevatori e quindi facilmente trasportati senza rischi. Sulla base dell'esperienza acquisita dagli operatori del settore alimentare e dalle autorità competenti e tenendo conto della crescente domanda di evitare qualsiasi problema relativo al benessere degli animali durante il trasporto, è opportuno estendere tale possibilità di stordimento e dissanguamento degli ungulati nell'azienda agricola, conformemente a requisiti specifici, agli ovini, ai caprini e agli altri ungulati allevati in qualsiasi condizione di stabulazione.
- (7) Il 19 gennaio 2023 l'Autorità europea per la sicurezza alimentare ha pubblicato un parere scientifico sulla sicurezza microbiologica delle carni frollate⁽⁴⁾ («parere dell'EFSA»). Il parere dell'EFSA indica che, se sono rispettati determinati requisiti, le carni frollate non comportano un rischio più elevato per la salute pubblica rispetto alle carni fresche. Tenendo conto del crescente consumo di carni frollate è opportuno stabilire nel regolamento (CE) n. 853/2004 i requisiti specifici raccomandati nel parere dell'EFSA, in particolare per quanto riguarda le carni bovine frollate a secco. Tali carni sono immesse sul mercato come carni fresche oppure come preparazioni di carni, ad esempio mediante l'aggiunta di colture di maturazione alle carni fresche durante la frollatura a secco. È pertanto opportuno modificare di conseguenza entrambe le sezioni I e V dell'allegato III del regolamento (CE) n. 853/2004.
- (8) L'allegato III, sezione I, capitolo VII, del regolamento (CE) n. 853/2004 prevede condizioni di trasporto alternative per le carcasse, le mezzene, i quarti o le mezzene sezionate in tre pezzi di ovini, caprini, bovini e suini. Tali condizioni di trasporto si basano sul controllo della temperatura superficiale della carne anziché della temperatura nella parte più interna e devono soddisfare requisiti specifici.
- (9) Sulla base dell'esperienza acquisita dagli operatori del settore alimentare e dalle autorità competenti, è opportuno modificare tali requisiti specifici di cui all'allegato III, sezione I, capitolo VII, del regolamento (CE) n. 853/2004 in particolare per consentire la raccolta delle carni da un deposito frigorifero e da un numero limitato di macelli, per consentire il trasporto nello stesso compartimento con più tipi di carni conformi ai requisiti di temperatura finale di dette carni e per stabilire condizioni supplementari di temperatura e di durata per il trasporto di carcasse, mezzene, quarti o mezzene sezionate in tre pezzi di ovini, caprini e bovini nel corso di una durata di trasporto massima di 30 ore.
- (10) Le autorità competenti hanno segnalato risultati diversi per quanto riguarda la misurazione della temperatura superficiale quando si utilizzano metodi diversi. È pertanto opportuno stabilire un metodo di riferimento basato sull'esperienza acquisita dagli operatori del settore alimentare e sugli sviluppi tecnologici, mantenendo nel contempo la possibilità di utilizzare metodi alternativi.
- (11) L'allegato III, sezione III, del regolamento (CE) n. 853/2004 stabilisce che i ratiti d'allevamento e gli ungulati d'allevamento macellati nell'azienda agricola devono essere trasportati al macello per essere ulteriormente manipolati. Poiché dispongono di strutture adeguate per manipolare in condizioni igieniche soddisfacenti tale selvaggina d'allevamento macellata nell'azienda agricola, anche i centri di lavorazione della selvaggina dovrebbero essere autorizzati a ricevere e manipolare ratiti d'allevamento e ungulati d'allevamento.

⁽³⁾ Regolamento di esecuzione (UE) 2019/627 della Commissione, del 15 marzo 2019, che stabilisce modalità pratiche uniformi per l'esecuzione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano in conformità al regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio e che modifica il regolamento (CE) n. 2074/2005 della Commissione per quanto riguarda i controlli ufficiali (GU L 131 del 17.5.2019, pag. 51).

⁽⁴⁾ EFSA Journal 2023;21(1):7745.

- (12) L'allegato III, sezione III, punto 3, lettera i), prevede inoltre che una dichiarazione dell'operatore del settore alimentare che ha allevato gli animali accompagni al macello i ratiti d'allevamento e gli ungulati d'allevamento macellati nell'azienda agricola. Le informazioni fornite in tale dichiarazione sono analoghe alle informazioni sulla catena alimentare. Al fine di ridurre gli oneri amministrativi dovuti a tale duplicazione di informazioni, è opportuno sopprimere il suddetto requisito di dichiarazione. I riferimenti al punto 3, lettera i), dovrebbero essere sostituiti da riferimenti alle informazioni sulla catena alimentare.
- (13) La selvaggina d'allevamento macellata presso l'azienda di provenienza deve essere accompagnata da un certificato attestante la conformità ai requisiti di cui all'allegato III, sezione III, punto 3, del regolamento (CE) n. 853/2004 utilizzando il modello di certificato sanitario di cui all'allegato IV, capitolo 3, del regolamento di esecuzione (UE) 2020/2235 della Commissione ⁽⁵⁾. Al fine di evitare ambiguità tra l'obbligo giuridico di cui al regolamento (CE) n. 853/2004 e il modello di certificato sanitario di cui al regolamento di esecuzione (UE) 2020/2235, la formulazione del certificato sanitario di cui al regolamento (CE) n. 853/2004 e al regolamento di esecuzione (UE) 2020/2235 dovrebbe essere pienamente coerente.
- (14) L'allegato III, sezione VIII, capitolo VII, punti 1 e 2, del regolamento (CE) n. 853/2004 prevede che i prodotti della pesca freschi e i prodotti della pesca non trasformati decongelati debbano essere mantenuti a una temperatura vicina a quella del ghiaccio fondente e che i prodotti della pesca congelati debbano essere mantenuti a una temperatura non superiore a -18 °C in tutte le parti dei prodotti. Nel settore dei prodotti della pesca è talvolta necessario avvalersi di macchine che affettano prodotti della pesca freschi, prodotti della pesca non trasformati decongelati o prodotti della pesca trasformati e che possono ricomporre le fette utilizzando interfogli posizionati automaticamente. In tal caso detti prodotti della pesca sono posti in una cella frigorifera per ridurne la temperatura iniziale o, nel caso di prodotti già congelati, aumentarne la temperatura al di sopra di -18 °C per consentire il taglio o l'affettatura. È pertanto opportuno autorizzare, ove necessario per la temperatura necessaria per motivi tecnologici, che la temperatura dei prodotti della pesca sottoposti a tale pratica differisca per un periodo di tempo limitato dalle temperature prescritte all'allegato III, sezione VIII, capitolo VII, punti 1 e 2. È tuttavia opportuno non consentire la conservazione e il trasporto a tale temperatura.
- (15) L'allegato III, sezione IX, capitolo I, parte I, del regolamento (CE) n. 853/2004 stabilisce requisiti sanitari per la produzione di latte crudo e colostro in allevamenti di animali di allevamento da cui sono raccolti il latte e il colostro ai fini della loro immissione sul mercato. Il punto 3 di tale parte I prevede che il latte crudo di vacche, bufale, pecore o capre che non provengono da allevamenti indenni o ufficialmente indenni da brucellosi e tubercolosi sia sottoposto a un trattamento termico che consenta di ottenere una reazione negativa alla prova della fosfatasi alcalina. La prova della fosfatasi alcalina non è tuttavia un metodo adeguato per verificare il trattamento termico del latte crudo di specie non bovine o del latte crudo separato in frazioni diverse prima di essere trattato termicamente in moderni impianti di trasformazione. È pertanto opportuno offrire agli operatori del settore alimentare opzioni alternative basate sui principi del sistema dell'analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo (HACCP) di cui al regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽⁶⁾ per dimostrare l'efficacia del trattamento termico applicato.
- (16) L'allegato III, sezione IX, capitolo II, parte II, del regolamento (CE) n. 853/2004 stabilisce i requisiti per il trattamento termico del latte crudo, del colostro, dei prodotti lattiero-caseari o dei prodotti ottenuti dal colostro. Il punto 1, lettera a), di tale parte II stabilisce che, immediatamente dopo aver subito il trattamento, i prodotti pastorizzati devono reagire negativamente all'eventuale prova della fosfatasi alcalina. Data l'inadeguatezza della prova della fosfatasi alcalina per verificare il trattamento termico del latte crudo di specie non bovine o del latte crudo separato in frazioni diverse prima di essere trattato termicamente, è opportuno offrire agli operatori del settore alimentare anche opzioni alternative basate sui principi HACCP per dimostrare l'efficacia della pastorizzazione.

⁽⁵⁾ 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).

⁽⁶⁾ Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari (GU L 139 del 30.4.2004, pag. 1).

- (17) L'allegato III, sezione X, capitolo I, del regolamento (CE) n. 853/2004 stabilisce norme igieniche per la produzione di uova e prevede in particolare che, nei locali del produttore e fino al momento in cui sono vendute al consumatore, le uova debbano essere conservate al riparo da odori estranei, in quanto un odore può essere indicativo di un'alterazione delle uova che le renderebbe inadatte al consumo diretto da parte del consumatore finale. Qualora tuttavia un odore estraneo sia stato intenzionalmente applicato alle uova da un operatore del settore alimentare per conferire loro aromi particolari, la presenza di tale odore non implica che le uova comportino un rischio per il consumatore. È pertanto opportuno consentire l'immissione sul mercato di uova alle quali è stato intenzionalmente applicato un odore, a condizione che tale pratica non sia intesa a nascondere la preesistenza di odori estranei alle uova.
- (18) È opportuno concedere agli operatori del settore alimentare il tempo sufficiente per adeguarsi ai nuovi requisiti in materia di frollatura a secco delle carni bovine o per dimostrare in maniera ritenuta soddisfacente dalle autorità competenti la sicurezza degli approcci alternativi. Tali nuovi requisiti di cui all'allegato III, sezione I, capitolo VII, del regolamento (CE) n. 853/2004, quale modificato dal presente regolamento, dovrebbero pertanto applicarsi sei mesi dopo la data di entrata in vigore del presente regolamento.
- (19) È pertanto opportuno modificare di conseguenza il regolamento (CE) n. 853/2004,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

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

Articolo 2

Il marchio di identificazione sui prodotti di origine animale può continuare a recare le abbreviazioni di «Comunità europea» di cui all'allegato II, sezione I, parte B, punto 8, del regolamento (CE) n. 853/2004, nella versione antecedente le modifiche introdotte dal presente regolamento, fino al 31 dicembre 2028 e i prodotti di origine animale recanti tali marchi di identificazione apposti prima di detta data possono rimanere sul mercato.

Articolo 3

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

L'allegato, punto 3), lettera a), punto iv, numero 1), si applica a decorrere dal 9 novembre 2024.

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

Fatto a Bruxelles, il 14 dicembre 2023

Per la Commissione
La presidente
Ursula VON DER LEYEN

ALLEGATO

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

1) nell'allegato II, sezione I, la parte B è così modificata:

a) il punto 8 è sostituito dal seguente:

«8. Se apposto in uno stabilimento all'interno dell'Unione, il marchio deve essere di forma ovale e recare l'abbreviazione di Unione europea ("UE") in una delle lingue ufficiali dell'Unione, come segue: EC, EU, EL, UE, EE, AE, ES, EÚ.

Tali abbreviazioni non devono rientrare nei marchi apposti da imprese situate all'esterno dell'Unione su prodotti importati nell'Unione.»;

b) è aggiunto il punto seguente:

«8 bis. I requisiti relativi alla forma del marchio di identificazione di cui alla presente parte B possono essere sostituiti dai requisiti relativi a un marchio di identificazione speciale conformemente all'articolo 65, paragrafo 1, lettera h), del regolamento (UE) 2016/429 del Parlamento europeo e del Consiglio (*) e alle norme adottate ai sensi dell'articolo 67, lettera a), dell'articolo 71, paragrafo 3 o 4, o dell'articolo 259, paragrafo 1 o 2, di tale regolamento.

(*) Regolamento (UE) 2016/429 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 9 marzo 2016, relativo alle malattie animali trasmissibili e che modifica e abroga taluni atti in materia di sanità animale ("normativa in materia di sanità animale") (GU L 84 del 31.3.2016, pag. 1).»;

2) nell'allegato II, la sezione III è così modificata:

a) il primo capoverso è sostituito dal seguente:

«Gli operatori del settore alimentare che gestiscono i macelli o i centri di lavorazione della selvaggina devono, se del caso, richiedere, ricevere, controllare le informazioni sulla catena alimentare nonché intervenire come previsto nella presente sezione per tutti gli animali, diversi dalla selvaggina selvatica, avviati o destinati ad essere avviati al macello o al centro di lavorazione della selvaggina.»;

b) ai punti 1, 2, 4, 5, 6 e 7 i termini «macello» e «macelli» sono sostituiti, rispettivamente, dai termini «macello o centro di lavorazione della selvaggina» e «macelli o centri di lavorazione della selvaggina», con le opportune modifiche grammaticali del testo;

3) l'allegato III è così modificato:

a) la sezione I è così modificata:

i) al capitolo II, il primo capoverso è sostituito dal seguente:

«Gli operatori del settore alimentare devono garantire che la costruzione, la configurazione e le attrezzature dei macelli in cui sono macellati ungulati domestici soddisfino i requisiti di cui ai seguenti punti da 1 a 9. I macelli parziali mobili devono operare in cooperazione con strutture di macellazione permanenti complementari al fine di costituire un macello completo conforme ai requisiti di cui ai seguenti punti da 1 a 9. I macelli parziali mobili possono operare con varie strutture di macellazione complementari, costituendo in tal modo vari macelli.»;

ii) al capitolo IV, il punto 1 è sostituito dal seguente:

«1. Una volta arrivati al macello, gli animali devono essere macellati senza indebito ritardo. Tuttavia, ove richiesto per motivi di benessere, prima della macellazione dev'essere loro concesso un periodo di riposo. Gli animali presentati alla macellazione in un macello devono essere macellati in tale struttura e i movimenti diretti verso un altro macello possono essere consentiti solo in casi eccezionali conformemente all'articolo 43, paragrafo 6, secondo comma, del regolamento di esecuzione (UE) 2019/627.»;

iii) il capitolo VI bis è così modificato:

1) il titolo è sostituito dal seguente:

«Capitolo VI bis: MACELLAZIONE PRESSO LAZIENDA DI PROVENIENZA DI ANIMALI DOMESTICI DELLA SPECIE BOVINA, DIVERSI DAI BISONTI, E DELLE SPECIE OVINA, CAPRINA E SUINA E DI SOLIPEDI DOMESTICI, ESCLUSA LA MACELLAZIONE D'URGENZA.»;

- 2) la frase introduttiva è sostituita dalla seguente:

«Fino a tre animali domestici della specie bovina, diversi dai bisonti, fino a tre solipedi domestici, fino a sei animali domestici della specie suina o fino a nove animali della specie ovina o caprina possono essere macellati nella stessa occasione presso l'azienda di provenienza, se autorizzato dall'autorità competente conformemente ai seguenti requisiti:»;
 - 3) la lettera a) è soppressa;
 - iv) il capitolo VII è così modificato:
 - 1) dopo il punto 2 è inserito il punto seguente:

«2 bis. Ai fini del presente punto, per "frollatura a secco" si intende la conservazione in condizioni aerobiche di carni fresche in forma di carcasse o tagli appesi non imballati o imballati in sacchi permeabili al vapore acqueo in un locale o armadio refrigerato e lasciati frollare per diverse settimane in condizioni ambientali controllate in termini di temperatura, umidità relativa e flusso d'aria.

Prima dell'immissione sul mercato o del congelamento, le carni bovine sottoposte a frollatura a secco devono essere conservate a una temperatura superficiale compresa tra -0,5 e 3,0 °C, con un'umidità relativa non superiore all'85 % e un flusso d'aria compreso tra 0,2 e 0,5 m/s in un locale o armadio apposito per un massimo di 35 giorni a decorrere dalla fine del periodo di stabilizzazione successivo alla macellazione. Gli operatori del settore alimentare possono tuttavia applicare altre combinazioni di temperatura superficiale, umidità relativa, flusso d'aria e tempo, oppure frollare a secco carni di altre specie, se dimostrano in maniera ritenuta soddisfacente dall'autorità competente che sono fornite garanzie equivalenti per quanto riguarda la sicurezza delle carni.

Si applicano inoltre le misure specifiche seguenti:

 - i) la frollatura a secco deve iniziare immediatamente dopo il periodo di stabilizzazione successivo alla macellazione e il sezionamento e/o il trasporto verso uno stabilimento che effettua la frollatura a secco non devono essere indebitamente ritardati;
 - ii) le carni non devono essere caricate nel locale o nell'armadio fino a quando non sono state raggiunte la temperatura e l'umidità relativa di cui al secondo capoverso;
 - iii) le carni devono essere appese dall'osso oppure, se si utilizza un ripiano, occorre garantire una perforazione sufficiente ad agevolare il flusso d'aria e un rivoltamento periodico con l'impiego di metodi igienici;
 - iv) all'inizio del processo di frollatura a secco può essere applicato un flusso d'aria più elevato per agevolare lo sviluppo precoce della crosta e ridurre l'attività dell'acqua presente sulla superficie;
 - v) devono essere utilizzati termometri, sonde di umidità relativa e altre attrezzature per monitorare accuratamente e agevolare il controllo delle condizioni del locale o dell'armadio;
 - vi) l'aria che esce dall'evaporatore, rientra nell'evaporatore ed entra in contatto con le carni bovine deve essere filtrata o trattata con raggi UV;
 - vii) quando la crosta è rifulata, tale rifulatura deve essere effettuata nel rispetto delle norme igieniche.»;
- 2) al punto 3, lettera b), i punti da iv) a viii) sono sostituiti dai seguenti:
 - «iv) per ogni trasporto, il veicolo che trasporta carcasse, mezzene, quarti o mezzene sezionate in tre pezzi raccoglie le carni da un massimo di tre macelli o da un deposito frigorifero che raccoglie direttamente dai macelli; tutti i requisiti di cui alla presente lettera b) si applicano a tutti i carichi di carcasse, mezzene, quarti o mezzene sezionate in tre pezzi spediti dal macello e dal deposito frigorifero che raccoglie dal suddetto macello;
 - v) le carcasse, le mezzene, i quarti o le mezzene sezionate in tre pezzi devono avere nella parte più interna una temperatura di 15 °C all'inizio del trasporto se saranno trasportate nello stesso compartimento insieme a carni che soddisfano i requisiti di temperatura di cui al punto 1 per le frattaglie e di 7 °C per le altre carni;

- vi) la partita è accompagnata da una dichiarazione dell'operatore del settore alimentare; tale dichiarazione deve indicare la durata di refrigerazione prima del primo carico, l'ora a cui è iniziato il primo carico di carcasse, mezzene, quarti o mezzene sezionate in tre pezzi, la temperatura superficiale in quel momento, la temperatura ambiente massima durante il trasporto cui le carcasse, le mezzene, i quarti o le mezzene sezionate in tre pezzi possono essere esposte, la durata di trasporto massima consentita, la data dell'autorizzazione e il nome dell'autorità competente che autorizza il trasporto conformemente al punto ii);

- vii) l'operatore del settore alimentare di destinazione deve informare l'autorità competente prima di ricevere per la prima volta carcasse, mezzene, quarti o mezzene sezionate in tre pezzi che non raggiungono la temperatura di cui al punto 1 prima dell'inizio del trasporto;

- viii) le carni devono essere trasportate conformemente ai seguenti parametri:

— per una durata di trasporto massima (*) di sei ore:

Specie	Temperatura superficiale ⁽¹⁾	Tempo massimo di refrigerazione per raggiungere la temperatura superficiale ⁽²⁾	Temperatura ambiente massima durante il trasporto ⁽³⁾	Conteggio medio giornaliero massimo delle colonie aerobiche nelle carcasse ⁽⁴⁾
Ovini e caprini	7 °C	8 ore	6 °C	log ₁₀ 3,5 cfu/cm ²
Bovini		20 ore		log ₁₀ 3,5 cfu/cm ²
Suini		16 ore		log ₁₀ 4 cfu/cm ²

(¹) Temperatura superficiale massima consentita al momento del carico e successivamente, rilevata nella parte più spessa di carcasse, mezzene, quarti o mezzene sezionate in tre pezzi.
 (²) Tempo massimo consentito dal momento dell'abbattimento fino al raggiungimento della temperatura superficiale massima consentita durante il carico.
 (³) Temperatura ambiente massima alla quale le carni sono autorizzate a essere esposte dal momento di inizio del carico e per l'intera durata del trasporto.
 (⁴) Conteggio medio giornaliero massimo delle colonie aerobiche nelle carcasse effettuato nel macello usando una finestra mobile di 10 settimane, consentito per le carcasse delle specie interessate, come valuto dell'operatore per soddisfare l'autorità competente, secondo le procedure di campionamento e di prova di cui all'allegato I, capitolo 2, punti 2.1.1 e 2.1.2, e capitolo 3, punto 3.2, del regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione, del 15 novembre 2005, sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari (GU L 338 del 22.12.2005, pag. 1).

La durata di trasporto massima può essere prolungata fino a 30 ore se prima dell'inizio del trasporto è raggiunta una temperatura nella parte più interna inferiore a 15 °C;

— per una durata di trasporto massima (***) di 60 ore:

Specie	Temperatura superficiale ⁽¹⁾	Tempo massimo di refrigerazione per raggiungere la temperatura superficiale ⁽²⁾	Temperatura nella parte più interna ⁽³⁾	Temperatura ambiente massima durante il trasporto ⁽⁴⁾	Conteggio medio giornaliero massimo delle colonie aerobiche nelle carcasse ⁽⁵⁾
Ovini e caprini	4 °C	12 ore	15 °C	3 °C	log ₁₀ 3 cfu/cm ²
Bovini		24 ore			

- (¹) Temperatura superficiale massima consentita al momento del carico e successivamente, rilevata nella parte più spessa di carcasse, mezzene, quarti o mezzene sezionate in tre pezzi.
- (²) Tempo massimo consentito dal momento dell'abbattimento fino al raggiungimento della temperatura superficiale massima consentita durante il carico.
- (³) Temperatura massima nella parte più interna autorizzata al momento del carico e successivamente.
- (⁴) Temperatura ambiente massima alla quale le carni sono autorizzate a essere esposte dal momento di inizio del carico e per l'intera durata del trasporto.
- (⁵) Conteggio medio giornaliero massimo delle colonie aerobiche nelle carcasse effettuato nel macello usando una finestra mobile di 10 settimane, consentito per le carcasse delle specie interessate, come valuto dell'operatore per soddisfare l'autorità competente, secondo le procedure di campionamento e di prova di cui all'allegato I, capitolo 2, punti 2.1.1 e 2.1.2, e capitolo 3, punto 3.2, del regolamento (CE) n. 2073/2005.

ix) i metodi di misurazione della temperatura superficiale devono essere convalidati e come metodo di riferimento deve essere utilizzato il metodo seguente:

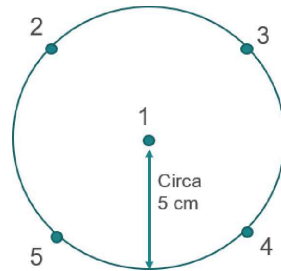
— deve essere utilizzato un termometro tarato conformemente all'ultima versione della norma ISO 13485;

— il sensore deve essere inserito perpendicolarmente nella parte più spessa a una profondità compresa tra 0,5 a 1 cm della parte esterna:

a) della spalla; oppure

b) della coscia per i bovini, gli ovini e i caprini o del prosciutto, o della superficie interna del prosciutto nella parte superiore centrale per i suini;

- devono essere effettuate cinque misurazioni della temperatura come segue:



- almeno una delle cinque misurazioni deve essere inferiore ai requisiti di temperatura superficiale di cui al punto viii).»;

- (*) Durata massima consentita dall'inizio del carico delle carni nel veicolo fino al completamento dell'ultima consegna. Il carico delle carni nel veicolo può essere posticipato oltre il tempo massimo consentito per la refrigerazione delle carni alla temperatura superficiale specificata. In questo caso dalla durata di trasporto massima consentita deve essere detratto il tempo per cui il carico è stato posticipato. L'autorità competente dello Stato membro di destinazione può limitare il numero di punti di consegna.
- (**) Durata massima consentita dall'inizio del carico delle carni nel veicolo fino al completamento dell'ultima consegna. Il carico delle carni nel veicolo può essere posticipato oltre il tempo massimo consentito per la refrigerazione delle carni alla temperatura superficiale specificata. In questo caso dalla durata di trasporto massima consentita deve essere detratto il tempo per cui il carico è stato posticipato. L'autorità competente dello Stato membro di destinazione può limitare il numero di punti di consegna.

- b) alla sezione II, capitolo II, il primo capoverso è sostituito dal seguente:

«Gli operatori del settore alimentare devono garantire che la costruzione, la configurazione e le attrezzature dei macelli in cui sono macellati il pollame o i lagomorfi soddisfino i requisiti di cui ai seguenti punti da 1 a 7. I macelli parziali mobili devono operare in cooperazione con strutture di macellazione permanenti complementari al fine di costituire un macello completo conforme ai requisiti di cui ai seguenti punti da 1 a 7. I macelli parziali mobili possono operare con varie strutture di macellazione complementari, costituendo in tal modo vari macelli.»;

- c) la sezione III è così modificata:

- 1) il punto 3 è così modificato:

- i) la lettera h) è sostituita dalla seguente:

«h) gli animali macellati e dissanguati sono trasportati al macello o a un centro di lavorazione della selvaggina, a seconda dei casi, in condizioni igieniche soddisfacenti e senza indebito ritardo. Qualora il trasporto impieghi più di due ore, gli animali devono essere refrigerati; se le condizioni climatiche lo consentono, la refrigerazione attiva non è necessaria. L'eviscerazione può essere effettuata sul posto sotto la supervisione del veterinario ufficiale.»;

- ii) la lettera i) è soppressa;

e

- iii) la lettera j) è sostituita dalla seguente:

«j) il certificato sanitario di cui all'allegato IV, capitolo 3, del regolamento di esecuzione (UE) 2020/2235, rilasciato e firmato dal veterinario ufficiale, attestante l'esito favorevole dell'ispezione ante mortem, la corretta esecuzione della macellazione e del dissanguamento nonché la data e l'ora della macellazione, deve accompagnare al macello o a un centro di lavorazione della selvaggina, a seconda dei casi, l'animale macellato o deve essere inviato in anticipo in qualsiasi formato.»;

2) il punto 3 bis è sostituito dal seguente:

«3 bis.

In deroga al punto 3, lettera j), l'autorità competente può autorizzare che la certificazione della corretta esecuzione della macellazione e del dissanguamento nonché della data e dell'ora della macellazione sia inclusa solo nelle informazioni sulla catena alimentare conformemente all'allegato II, sezione III, del presente regolamento, a condizione che:

- a) l'azienda non sia situata in una zona soggetta a restrizioni quale definita all'articolo 4, punto 41), del regolamento (UE) 2016/429;
- b) l'operatore del settore alimentare abbia dimostrato di possedere un adeguato livello di competenza per la macellazione di animali senza causare dolore, ansia o sofferenze evitabili, a norma dell'articolo 7, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 1099/2009 e fatto salvo l'articolo 12 di tale regolamento.»;

d) alla sezione V, capitolo III, è aggiunto il punto seguente:

«6. Le preparazioni di carne sottoposte a frollatura a secco devono soddisfare i requisiti di cui alla sezione I, capitolo VII, punto 2 bis, del presente allegato III.»;

e) alla sezione VIII, capitolo VII, è aggiunto il punto seguente:

«4. I prodotti della pesca freschi, i prodotti della pesca non trasformati decongelati o i prodotti della pesca trasformati, se devono essere a una temperatura inferiore a quella del ghiaccio fondente per consentire l'impiego di macchine per l'affettamento o il taglio di prodotti della pesca, possono essere mantenuti a tale temperatura necessaria per motivi tecnologici per un lasso di tempo il più breve possibile e in ogni caso non superiore a 96 ore. La conservazione e il trasporto a tale temperatura non sono consentiti.

I prodotti della pesca congelati, se devono essere a una temperatura superiore a -18 °C per consentire l'impiego di macchine per l'affettamento o il taglio di prodotti della pesca, possono essere mantenuti a tale temperatura necessaria per motivi tecnologici per un lasso di tempo il più breve possibile e in ogni caso non superiore a 96 ore. La conservazione e il trasporto a tale temperatura non sono consentiti.»;

f) la sezione IX è così modificata:

i) al capitolo I, parte I, il punto 3 è sostituito dal seguente:

«3. Tuttavia il latte crudo o il colostro proveniente da animali che non soddisfano i requisiti di cui al punto 2 può essere utilizzato previa autorizzazione dell'autorità competente:

- a) nel caso di vacche, bufale, pecore o capre o femmine di altre specie che non presentano una reazione positiva alle prove per la tubercolosi o la brucellosi né sintomi di tali malattie, e nel caso di pecore o capre che sono state vaccinate contro la brucellosi nel quadro di un programma approvato di eradicazione e non presentano sintomi di tale malattia, previo trattamento termico che consenta di ottenere, ove applicabile, una reazione negativa alla prova della fosfatasi alcalina. Se la prova della fosfatasi alcalina non è adeguata per dimostrare l'efficacia del trattamento termico applicato, come ad esempio nelle situazioni in cui il latte crudo è prodotto da specie non bovine o è separato in frazioni diverse prima di essere trattato termicamente, gli operatori del settore alimentare sono autorizzati a fornire all'autorità competente le necessarie garanzie e a tenere i relativi registri nell'ambito delle loro procedure sulla base dei principi del sistema dell'analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo (HACCP) conformemente all'articolo 5 del regolamento (CE) n. 852/2004;
- b) nel caso di pecore o capre che non presentano una reazione positiva alle prove per la brucellosi, o che sono state vaccinate contro la brucellosi nel quadro di un programma approvato di eradicazione, e che non presentano sintomi di tale malattia, per la fabbricazione di formaggi che richiedono un periodo di maturazione di almeno due mesi.»;

ii) al capitolo II, parte II, punto 1, la lettera a) è sostituita dalla seguente:

«a) la pastorizzazione è ottenuta mediante un trattamento che comporti:

- i) un'alta temperatura per un breve periodo: almeno 72 °C per 15 secondi;
- ii) una bassa temperatura per un periodo lungo: almeno 63 °C per 30 minuti; oppure
- iii) qualsiasi altra combinazione tempo/temperatura che consenta di ottenere un effetto equivalente.

Il trattamento di cui ai punti i), ii) e iii) deve garantire che, immediatamente dopo aver subito il trattamento, i prodotti reagiscano negativamente all'eventuale prova della fosfatasi alcalina. Se la prova della fosfatasi alcalina non è adeguata per dimostrare l'efficacia della pastorizzazione, come ad esempio nelle situazioni in cui i prodotti derivano da specie non bovine o sono separati in frazioni diverse prima di essere pastorizzati, gli operatori del settore alimentare sono autorizzati a fornire all'autorità competente le necessarie garanzie e a tenere i relativi registri nell'ambito delle loro procedure sulla base dei principi del sistema dell'analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo (HACCP) conformemente all'articolo 5 del regolamento (CE) n. 852/2004;»;

g) alla sezione X, capitolo I, il punto 1 è sostituito dal seguente:

- «1. Nei locali del produttore e fino al momento in cui vengono vendute al consumatore, le uova vanno conservate pulite, all'asciutto e al riparo da odori estranei non intenzionali, protette in modo efficace dagli urti e sottratte all'esposizione diretta ai raggi solari. Qualsiasi applicazione intenzionale di odori estranei alle uova non deve essere volta a nascondere un odore preesistente.».
