



**CONSIGLIO
DELL'UNIONE EUROPEA**

**Bruxelles, 29 luglio 2009 (30.07)
(OR. en)**

12482/09

**AGRILEG 132
DENLEG 68**

NOTA DI TRASMISSIONE

Origine: Signor Jordi AYET PUIGARNAU, Direttore, per conto del Segretario Generale della Commissione europea
Data: 28 luglio 2009
Destinatario: Signor Javier SOLANA, Segretario Generale/Alto Rappresentante
Oggetto: Relazione della Commissione al Consiglio e al Parlamento europeo sull'esperienza acquisita nell'applicare i regolamenti in tema di igiene (CE) n. 852/2004, (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004

Si trasmette in allegato, per le delegazioni, il documento della Commissione COM(2009) 403 definitivo.

All.: COM(2009) 403 definitivo



COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE

Bruxelles, 28.7.2009
COM(2009) 403 definitivo

**RELAZIONE DELLA COMMISSIONE AL CONSIGLIO E AL PARLAMENTO
EUROPEO**

**sull'esperienza acquisita nell'applicare i regolamenti in tema di igiene (CE) n. 852/2004,
(CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile
2004**

{SEC(2009) 1079}

INDICE

1.	RIEPILOGO.....	3
2.	CONTESTO.....	4
3.	ESPERIENZA ACQUISITA DAL 1° GENNAIO 2006.....	5
3.1.	Esperienza globale.....	5
3.2.	Campo d'applicazione.....	5
3.3.	Definizioni.....	6
3.4.	Produzione primaria.....	6
3.5.	Sistema HACCP.....	6
3.6.	Procedure di registrazione e riconoscimento.....	7
3.7.	Bollatura sanitaria e marchiatura di identificazione.....	8
3.8.	Manuali di corretta prassi.....	8
3.9.	Flessibilità.....	9
3.10.	Importazioni.....	9
3.11.	Controlli ufficiali sui prodotti di origine animale.....	10
3.12.	Criteri microbiologici.....	11
3.13.	Eliminazione della contaminazione superficiale.....	11
3.14.	Informazioni sulla catena alimentare.....	11
3.15.	Macellazione d'urgenza.....	12
4.	CONCLUSIONI.....	12

1. RIEPILOGO

L'articolo 16 del regolamento (CE) n. 852/2004¹, l'articolo 14 del regolamento (CE) n. 853/2004² e l'articolo 21 del regolamento (CE) n.854/2004³ sanciscono l'obbligo giuridico per la Commissione di presentare al Parlamento europeo e al Consiglio una relazione in cui si esamini l'esperienza acquisita nell'applicazione di tali regolamenti e, se del caso, corredata di proposte pertinenti entro il 20 maggio 2009. Il regolamento (CE) n. 852/2004 dispone inoltre che la Commissione valuti se sia opportuno e fattibile prevedere l'estensione agli operatori del settore alimentare attivi nella produzione primaria delle prescrizioni relative all'analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo (sistema HACCP).

La presente relazione è il risultato di un'approfondita procedura di consultazione e si basa sulle informazioni ricevute dalle autorità competenti degli Stati membri, dai rappresentanti delle organizzazioni di consumatori e di operatori del settore alimentare a livello europeo, nonché dall'Ufficio veterinario e alimentare della Commissione.

La relazione mira a presentare l'effettiva esperienza acquisita, comprese le difficoltà incontrate, nel 2006, 2007 e 2008 dal momento in cui le parti interessate hanno applicato il pacchetto igiene.

La relazione giunge alla conclusione che nel complesso gli Stati membri hanno adottato i provvedimenti amministrativi e di controllo necessari a garantire il rispetto della normativa, ma che è ancora possibile migliorare l'attuazione. Tale conclusione è confermata dai risultati degli audit e delle ispezioni effettuate dall'Ufficio alimentare e veterinario della Commissione. Gli operatori consultati ritengono che i nuovi principi e prescrizioni introdotti dal pacchetto igiene abbiano avuto conseguenze positive. La relazione sottolinea inoltre la chiara posizione di Stati membri e operatori privati contrari a estendere la prescrizione riguardante le procedure basate sul sistema HACCP agli operatori del settore alimentare attivi nella produzione primaria.

Le principali difficoltà incontrate riguardano alcune esenzioni dal campo di applicazione dei regolamenti in tema di igiene, alcune definizioni introdotte dai regolamenti stessi e la procedura per adeguare tali definizioni, alcuni aspetti pratici attinenti al riconoscimento di stabilimenti che trattano alimenti d'origine animale e la marchiatura di tali alimenti, il regime di importazione di alcuni alimenti, l'attuazione delle procedure basate sul sistema HACCP in alcune imprese alimentari e l'attuazione dei controlli ufficiali in determinati settori.

La presente relazione non suggerisce alcuna soluzione dettagliata alle difficoltà illustrate e non è quindi corredata di proposte. Tuttavia, sulla base dei problemi

¹ GU L 139 del 30.4.2004, pag. 1. Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 1019/2008 (GU L 277 del 18.10.2008, pag. 7).

² GU L 226 del 25.6.2004, pag. 22. Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 1020/2008 (GU L 277 del 18.10.2008, pag. 8).

³ GU L 226 del 25.6.2004, pag. 83. Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 1021/2008 (GU L 277 del 18.10.2008, pag. 15).

incontrati, la Commissione valuterà la necessità di avanzare proposte per migliorare il pacchetto sull'igiene alimentare.

La relazione è accompagnata da un documento di lavoro dei servizi della Commissione, unicamente in lingua inglese, che comprende gli allegati (*Annexes*) indicati nella relazione stessa. L'allegato I del documento accompagnatorio stabilisce le abbreviazioni e i termini tecnici utilizzati nella relazione.

2. CONTESTO

Il 29 aprile 2004 il Parlamento europeo e il Consiglio hanno adottato il pacchetto sull'igiene alimentare che comprende tre atti di base: i regolamenti (CE) n. 852/2004 e 853/2004, destinati agli operatori del settore alimentare (OSA), e il regolamento (CE) n. 854/2004 nonché il regolamento (CE) n. 882/2004 sui controlli ufficiali, destinati alle autorità competenti (AC)⁴. Gli atti di base sono ulteriormente specificati in tre regolamenti della Commissione che stabiliscono i provvedimenti esecutivi (cfr. documento di lavoro – allegato III). La Commissione e gli Stati membri hanno inoltre elaborato documenti di orientamento (cfr. documento di lavoro – allegato IV).

I nuovi regolamenti hanno introdotto un nuovo approccio verso la politica di igiene alimentare. L'obiettivo di tale pacchetto consisteva chiaramente nel semplificare l'attuale corpus giuridico in tema di igiene alimentare (cfr. documento di lavoro – allegato V), nel renderlo più coerente separando le diverse discipline (salute pubblica, polizia sanitaria e controlli ufficiali) e nel focalizzarsi sugli obiettivi fissati per gli OSA piuttosto che mantenere prescrizioni molto dettagliate. I regolamenti forniscono ampie possibilità per adattare le prescrizioni tecniche del pacchetto sull'igiene alimentare in funzione della natura dell'impresa alimentare interessata.

Dato il carattere innovativo di tale pacchetto, il Parlamento europeo e il Consiglio hanno richiesto alla Commissione di presentare una relazione già dopo tre anni di attuazione (cfr. documento di lavoro – allegato VI). La relazione esamina in particolare l'esperienza maturata nell'applicazione dei nuovi regolamenti e valuta se sia opportuno e fattibile estendere alla produzione primaria l'applicazione dei principi HACCP.

Nell'elaborazione della relazione la Commissione ha consultato a livello bilaterale o collettivo tutti i principali operatori interessati (cfr. documento di lavoro – allegato VII).

Obiettivo del presente documento è presentare l'effettiva esperienza acquisita nel 2006, 2007 e 2008 dal momento dell'attuazione del pacchetto igiene da parte delle AC e delle organizzazioni degli operatori privati interessati e individuare le difficoltà emerse durante l'esecuzione.

⁴ Cfr. diagramma sull'attuale quadro giuridico nel documento di lavoro dei servizi della Commissione – allegato II.

3. ESPERIENZA ACQUISITA DAL 1° GENNAIO 2006

3.1. Esperienza globale

Globalmente l'esperienza tratta dall'applicazione dei regolamenti igiene può essere considerata positiva. In linea di massima gli Stati membri sono soddisfatti della struttura e dei principi della normativa in tema di igiene e non ritengono affatto che essa necessiti modifiche radicali. Per la maggior parte di questi paesi è troppo presto per fornire una valutazione equilibrata e dettagliata delle esperienze maturate in seguito all'entrata in vigore del pacchetto igiene.

Le missioni di ispezioni dell'UAV hanno confermato tale giudizio dato che, in generale, l'applicazione del pacchetto igiene non ha comportato serie difficoltà per gli OSA e le AC. I problemi più gravi individuati durante tali missioni hanno riguardato, in misura variabile, gli stabilimenti di piccole dimensioni.

Gli Stati membri considerano inoltre positiva l'elaborazione, se del caso, di documenti di orientamento al fine di aiutare OSA e AC ad attuare i regolamenti igiene.

3.2. Campo d'applicazione

In alcuni casi gli Stati membri sono tenuti, in base alla loro legislazione nazionale, a emanare norme specifiche per disciplinare determinate attività che esulano dal campo di applicazione del pacchetto sull'igiene.

In quest'ambito hanno riscontrato difficoltà relative alla fornitura a livello locale di piccole quantità di alimenti quando si tratta di scambi transfrontalieri con uno Stato membro di destinazione che adotta un approccio diverso in relazione a tale attività. Alcuni Stati membri hanno individuato altri ostacoli relativi alla nozione di "imprese" applicata ad attività di una certa continuità e di un certo grado di organizzazione, e al suo impiego con riferimento a soggetti privati che si occupano occasionalmente di trattare, preparare e servire alimenti.

L'inapplicabilità del regolamento (CE) n. 853/2004 alle attività al dettaglio è stata fonte di difficoltà. La maggior parte degli Stati membri ritiene vi sia incoerenza nel fatto che i depositi frigoriferi occupati in attività analoghe siano soggetti a norme e regimi di autorizzazione differenti a seconda che rientrino o meno nella definizione di commercio al dettaglio. Anche l'interpretazione dei termini "marginale, localizzata e limitata" riferiti all'esenzione dall'autorizzazione dei laboratori annessi all'esercizio di commercio al dettaglio ha causato difficoltà.

Per motivi connessi alla concorrenzialità, molte organizzazioni di operatori privati interessati hanno inoltre espresso preoccupazioni in merito all'esclusione del commercio al dettaglio, in alcuni casi richiedendo la piena estensione del campo di applicazione del regolamento (CE) n. 853/2004 al commercio al dettaglio, e sollecitando in altri un riesame della legislazione per quanto riguarda determinate attività svolte dal commercio al dettaglio (ad es. tritatura e affettatura) con l'obiettivo di applicare le medesime norme alle medesime attività in tutta la Comunità.

3.3. Definizioni

Il concetto di "prodotto composito" continua a essere difficile da applicare e genera incertezze sia per gli OSA, sia per le AC.

La definizione di commercio al dettaglio fornita dal regolamento (CE) n. 178/2002 è percepita come una costante fonte di difficoltà dato che sembra non essere completamente adeguata alle finalità del pacchetto igiene (cfr. punto 3.2).

Gli Stati membri e molte organizzazioni di operatori privati interessati hanno messo in discussione altre definizioni (ad es. abitazioni, lagomorfi, invertebrati, sangue, involucri). Hanno inoltre contestato la procedura atta a fissare e modificare tali definizioni.

3.4. Produzione primaria

Le attuali norme in tema di igiene alimentare concernenti la produzione primaria sono generalmente ritenute appropriate e sufficienti per la protezione dei prodotti primari dalla contaminazione. Alcuni Stati membri hanno considerato tuttavia prematuro valutare l'impatto delle prescrizioni del pacchetto igiene sulla produzione primaria. Altri Stati membri hanno registrato difficoltà a causa del carattere vago di alcuni obiettivi fissati dal regolamento (CE) n. 852/2004 e della mancanza di un chiaro orientamento per i produttori primari. I manuali di corretta prassi, quando disponibili, si sono rivelati strumenti essenziali per aiutare i produttori primari ad ottemperare ai propri obblighi (cfr. punti 3.5 e 3.8).

La tenuta delle registrazioni è stata percepita come una fonte di difficoltà in alcuni Stati membri, per quanto in misura variabile.

3.5. Sistema HACCP

- In generale, non viene messa in discussione l'attuazione dei principi HACCP in quanto è ritenuta utile per consentire agli OSA di raggiungere i propri obiettivi di sicurezza alimentare e sufficientemente flessibile per essere adattata anche alle imprese alimentari di piccole dimensioni.

La maggior parte delle imprese del settore alimentare applicano procedure basate sul sistema HACCP. Si sono registrati ritardi nell'attuazione nei macelli di piccole dimensioni, che beneficiano di un regime transitorio.

Nella maggior parte degli Stati membri tali procedure hanno tuttavia causato difficoltà alle imprese alimentari di piccole dimensioni e più in particolare ai micro e piccoli esercizi di commercio al dettaglio e ristorazione. In alcuni casi è stato rilevato che la fornitura di sistemi generici da parte di consulenti esterni non riflette la realtà dello stabilimento e impone una quantità maggiore di documentazione e registrazioni rispetto a quella obbligatoria. Tali sistemi appaiono di conseguenza poco efficienti e troppo costosi per le piccole imprese. In alcuni Stati membri le AC hanno attenuato il problema conducendo analisi dei rischi per determinati tipi di attività oppure partecipando alla produzione di materiale semplificato e di carattere pratico destinato alle piccole

imprese. In altri si è incoraggiato il settore alimentare a elaborare manuali di corretta prassi che si sono poi rilevati strumenti molto utili.

La tenuta delle registrazioni è talvolta percepita come un onere amministrativo dalle imprese alimentari di piccole dimensioni; gli Stati membri hanno avviato iniziative per semplificare questa attività e per minimizzare la quantità di documentazione da conservare.

Alcune organizzazioni di operatori privati interessati hanno sostenuto che gli Stati membri presentavano differenze relativamente alla valutazione delle procedure basate sul sistema HACCP. Alcune di esse hanno sottolineato che le AC tendono ad avere aspettative elevate verso le piccole imprese e in alcuni casi a fissare eccessive prescrizioni documentali. Altre indicano che le dimensioni e la natura dell'impresa sono tenute in considerazione e che la maggior parte delle AC ha un atteggiamento flessibile riguardo l'attuazione delle procedure basate sul sistema HACCP.

Sono stati riscontrati problemi anche durante le missioni d'ispezione dell'UAV; essi riguardano la capacità delle AC di valutare adeguatamente le procedure basate sul sistema HACCP. Si sono notati progressi rispetto alla prima serie di ispezioni del 2006, tuttavia persistono possibilità di miglioramento.

- Gli Stati membri e gli operatori privati ritengono impraticabile estendere il requisito di procedure basate sul sistema HACCP agli OSA operanti nella produzione primaria. I manuali di corretta prassi sono generalmente considerati strumenti migliori e più pratici per i produttori primari rispetto alle procedure HACCP.

3.6. Procedure di registrazione e riconoscimento

- In linea di massima, non si sono riscontrate gravi difficoltà relativamente alla registrazione di imprese alimentari. Per registrare le imprese alimentari (ad es. produttori primari) sono stati utilizzati sistemi specifici o banche dati già esistenti. Al fine di ridurre il carico amministrativo, si è inoltre cercato di uniformare e minimizzare le informazioni che le imprese sono tenute a fornire alle AC.

Talvolta risulta tuttavia difficile garantire che tutti gli OSA rispettino l'obbligo di registrazione; vi sono ad esempio OSA che non contattano le autorità prima di avviare la propria attività, oppure intermediari del commercio di prodotti alimentari e imprese che operano per via elettronica che non risultano facilmente controllabili e disciplinabili. Sono emersi altri problemi legati alla necessità di registrare soggetti privati che si occupano occasionalmente di trattare, preparare e servire alimenti.

Generalmente le AC non applicano nessuna tassa per l'elaborazione della registrazione.

- Non si sono rilevati particolari problemi nella fornitura di informazioni sull'autorizzazione alle AC. Sono tuttavia emersi ostacoli relativamente al tipo di stabilimento per cui l'autorizzazione era d'obbligo, specialmente per quanto

riguarda gli stabilimenti che effettuavano attività di ordine generale quali frigoconservazione (cfr. 3.2) e gli stabilimenti di reimballaggio.

Qualche Stato membro ha sollevato la questione del riconoscimento degli ex stabilimenti di piccole dimensioni. In quest'ambito si possono trovare soluzioni mediante le disposizioni in tema di flessibilità contenute nel pacchetto igiene. Tali disposizioni devono essere tuttavia promosse a livello nazionale, fatto che potrebbe aver creato difficoltà in certi Stati membri (cfr. punto 3.9).

Due Stati membri hanno indicato che sul loro territorio tutte le imprese alimentari hanno dovuto ottenere il riconoscimento.

- Se da un lato il sito Internet della Commissione consente l'accesso a tutti i siti web nazionali contenenti elenchi degli stabilimenti alimentari riconosciuti, dall'altro al momento di redigere e aggiornare i propri elenchi alcuni Stati membri non hanno utilizzato le specifiche concordate miranti a uniformare e codificare la presentazione degli elenchi stessi. Anche la manutenzione dei link attivi che collegano ai siti nazionali deve essere migliorata.

3.7. Bollatura sanitaria e marchiatura di identificazione

Non sono emerse gravi difficoltà in relazione ai principi di bollatura sanitaria e marchiatura di identificazione. Si sono registrati tuttavia problemi concernenti alcuni aspetti pratici, ad esempio situazioni in cui si dovrebbe applicare un nuovo marchio a prodotti confezionati/imballati per la vendita e in cui gli alimenti sono reimballati. Alcuni Stati membri ritengono che in tali casi la marchiatura debba anche soddisfare le esigenze dei controlli ufficiali e gli obiettivi di rintracciabilità.

3.8. Manuali di corretta prassi⁵

- Gli Stati membri hanno ampiamente promosso l'elaborazione di manuali nazionali. Il livello di partecipazione delle AC è diversa da Stato membro a Stato membro, ma in generale tali autorità hanno fornito al settore alimentare linee guida per redigere i manuali, consigli pratici e orientamento. Le AC prendono parte al processo di valutazione di questi documenti e talvolta ne sostengono finanziariamente la diffusione.

La maggioranza delle organizzazioni di operatori privati ha mostrato un atteggiamento positivo verso i manuali nazionali di corretta prassi e verso l'incoraggiamento delle AC. Non è possibile fornire cifre sull'estensione dell'utilizzo di tali documenti.

L'impiego dei manuali viene tenuto in considerazione in modo variabile dalle AC al momento di effettuare i controlli ufficiali. Alcuni Stati membri hanno sviluppato un sistema di premiazione destinato agli OSA meritevoli che applicano manuali collaudati; esso prevede una diminuzione della frequenza dei controlli e del livello di tasse applicate dalle AC per i controlli ufficiali. In altri Stati membri, quando si sostiene di applicare il manuale, l'ispezione mira a

⁵ Cfr. sintesi dei manuali di corretta prassi nel documento di lavoro (Guides to good practice) – allegato VIII.

comprovarne il corretto utilizzo. In altri ancora, se gli OSA seguono il manuale, non è richiesto loro di dimostrare l'adeguatezza delle proprie misure di controllo. I manuali possono anche offrire orientamenti utili alle AC e indicare quale sia la prassi ottimale quando i termini "ove necessario", "ove opportuno", "adeguato" e "sufficiente" sono impiegati nella legislazione.

- A livello comunitario sono già stati redatti cinque manuali, attualmente in corso di valutazione. Altri due sono in fase di preparazione e saranno sottoposti alla valutazione una volta pronti. Al momento di redigere la relazione tuttavia circa la metà delle organizzazioni a livello europeo stava prendendo in considerazione l'opportunità di elaborare progetti di documenti e di seguire la procedure per ottenere il riconoscimento, o si stava consultando con i propri membri a questo riguardo. L'altra metà ha indicato che non aveva in programma l'elaborazione di manuali comunitari.

3.9. Flessibilità

Al fine di tutelare la diversità alimentare, servire i consumatori e rispettare le esigenze dei piccoli produttori sono state introdotte nella legislazione disposizioni in tema di flessibilità. Conformemente al principio di sussidiarietà, gli Stati membri sono i più adatti a trovare soluzioni appropriate che tengano conto delle situazioni locali e dei livelli di igiene adeguati in queste imprese senza compromettere tuttavia l'obiettivo della sicurezza alimentare.

Gli Stati membri e gli operatori privati hanno indicato di essere in generale molto soddisfatti della flessibilità fornita dal pacchetto igiene, che si ritiene sia stato concepito per fornire risposte adeguate ai problemi locali. In base alle poche notifiche delle misure nazionali ricevute finora al riguardo e alle critiche provenienti da alcune imprese alimentari (cfr. punto 3.6), gli Stati membri potrebbero tuttavia non essersi avvalsi di tutto il margine di flessibilità offerto dalla legislazione.

3.10. Importazioni

- Gli Stati membri hanno affermato di ritenere necessaria un'ulteriore armonizzazione delle norme che disciplinano l'importazione dei prodotti di origine animale per cui il regolamento (CE) n. 853/2004 stabilisce prescrizioni specifiche (ad es. cosce di rana, lumache, grasso animale fuso). Incontrano inoltre difficoltà con la redazione di elenchi e i controlli delle navi di paesi terzi, per le quali la responsabilità delle ispezioni è stata delegata a un paese o a uno Stato membro diverso dallo Stato di bandiera.

L'esperienza dimostra che è necessario chiarire le situazioni in cui, in assenza di norme comunitarie armonizzate, si applicano le disposizioni nazionali in tema di importazione.

- Le recenti crisi dovute a prodotti composti importati hanno confermato l'esigenza di maggiori controlli su questi prodotti, il che potrebbe richiedere l'attuazione di norme legislative e controlli più specifici sull'importazione (ad es. ruolo degli importatori, certificato sanitario specifico).

- L'esperienza ha dimostrato che l'attuale procedura di elencazione fissata per gli stabilimenti dei paesi terzi presenta difficoltà (ad es. periodo di elaborazione degli elenchi). Con lo sviluppo di nuovi strumenti informatici comunitari si potrebbe prendere in considerazione il riesame di questa procedura.

3.11. Controlli ufficiali sui prodotti di origine animale

- Molti Stati membri hanno sviluppato strumenti di controllo specifici comprendenti liste di controllo e procedure operative standard; essi sono inoltre impegnati nella formazione dato che le attività di audit implicano un considerevole cambiamento concettuale per gli ispettori. A tale proposito hanno espresso la propria soddisfazione per l'iniziativa di formazione della Commissione "Migliorare la formazione per rendere più sicuri gli alimenti", che integra le azioni formative da essi intraprese e offre una preparazione specifica su aspetti chiave del pacchetto igiene (ad es. il sistema HACCP).

In molti Stati membri sussistono tuttavia difficoltà relativamente agli audit, come emerge dalle missioni di ispezione dell'UAV. Sebbene siano stati compiuti progressi notevoli dal 2006, vi sono ulteriori possibilità di miglioramento.

- Nonostante nel pacchetto igiene siano già stati incorporati elementi di ammodernamento in seguito alla sua entrata in vigore nel gennaio 2006, molti Stati membri e organizzazioni di operatori privati interessati ritengono che l'ispezione della carne dovrebbe essere oggetto di revisione. La loro posizione è motivata dai problemi nell'ambito delle risorse umane incontrati da alcuni Stati membri al momento di nominare veterinari ufficiali per i macelli e dalla crescente importanza per la salute pubblica dei fattori di pericolosità non facilmente individuabili dalle tradizionali ispezioni della carne. Si è sottolineato che il ruolo degli assistenti specializzati ufficiali dovrebbe essere potenziato, che si dovrebbe chiarire ulteriormente la divisione delle responsabilità tra gli OSA che gestiscono i macelli e le AC, e che i compiti ispettivi aggiuntivi dovrebbero essere delegati al personale dei macelli.

Un certo numero di Stati e organizzazioni degli operatori privati interessati ritiene che l'utilizzo del personale dei macelli dovrebbe essere esteso anche ai macelli che macellano specie diverse dal pollame e dai lagomorfi.

- Le missioni dell'UAV hanno mostrato che in alcuni Stati membri le prove per accertare la presenza di trichine non sono applicate adeguatamente. In alcuni Stati membri esistono inoltre difficoltà riguardo all'accreditamento di laboratori interni ai macelli; uno Stato membro ha tuttavia sostenuto di utilizzare unicamente laboratori accreditati.

La Danimarca è stata riconosciuta come una zona in cui il rischio di *Trichinella* è trascurabile e può derogare al regime di test sul suino domestico. Sono giunte richieste analoghe da parte di due altri Stati membri. Tale deroga è attualmente limitata agli Stati membri dell'Unione europea e si potrebbe prendere in considerazione la possibilità di estenderla a paesi terzi. Due Stati membri hanno espresso il proprio interesse verso il riconoscimento "esente da trichine" destinato alle aziende.

- Dal 2006 a oggi sono state scoperte diverse pratiche fraudolente nei depositi frigoriferi situati in un certo numero di paesi comunitari. Come discusso anche nel quadro della normativa sui sottoprodotti di origine animale, la maggior parte degli Stati membri ha dichiarato di ritenere necessario il rafforzamento degli strumenti di controllo a propria disposizione.
- Altri problemi specifici sono emersi dal fatto che in alcuni paesi, per motivi attinenti al benessere degli animali, s'impiegano metodi chimici non pienamente convalidati al posto di test biologici sui topi nelle analisi di routine. Si prevede che l'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) presenti un parere scientifico sugli attuali limiti alle biotossine marine e sui relativi metodi di rilevazione entro dicembre 2009.

3.12. Criteri microbiologici

Dalle relazioni dell'UAV emerge che durante il primo anno di applicazione del regolamento (CE) n. 2073/2005 le procedure adottate dagli operatori del settore alimentare hanno garantito solo occasionalmente che i criteri di igiene del processo e i criteri di sicurezza alimentare fossero soddisfatti o anche solo tenuti in considerazione. Inoltre quest'aspetto non è stato affrontato nell'ambito della supervisione ufficiale delle AC. Nonostante la situazione sia migliorata nel 2007/2008, vi è ancora qualche Stato membro in cui il regolamento non è stato attuato in modo soddisfacente.

Dal punto di vista degli Stati membri, la principale difficoltà incontrata riguarda l'applicazione del criterio *Listeria monocytogenes* per gli alimenti pronti, che costituiscono un terreno favorevole alla crescita di questo agente patogeno.

3.13. Eliminazione della contaminazione superficiale

L'impiego di sostanze atte a rimuovere la contaminazione superficiale dagli alimenti di origine animale è subordinato ad autorizzazione mediante procedura di comitatologia. Basandosi sui pareri dell'EFSA, nel 2008 la Commissione ha cercato di proporre che venisse autorizzato l'impiego di quattro sostanze per rimuovere la contaminazione superficiale dalle carcasse di pollame. Il Parlamento europeo, gli Stati membri e la grande maggioranza delle organizzazioni di operatori privati hanno chiaramente indicato di essere contrari a tale autorizzazione, anche a condizioni molto severe.

Attualmente si sta discutendo con gli Stati membri del possibile impiego di altre tecniche di decontaminazione, compreso il vapore, l'acqua calda e altri trattamenti fisici.

3.14. Informazioni sulla catena alimentare

Si sono fissate disposizioni per introdurre gradualmente informazioni sulla catena alimentare fino alla fine del periodo transitorio (31.12.2009). Due Stati membri hanno affermato di non aver utilizzato tali disposizioni.

- Le norme relative alle informazioni sulla catena alimentare dovevano essere applicate il 1° gennaio 2006 nel settore del pollame. Non si sono registrate

gravi difficoltà dato che disposizioni analoghe erano già state introdotte dalla legislazione precedente.

- Le informazioni sulla catena alimentare sono obbligatorie nel comparto suinicolo a partire dal 1° gennaio 2008, nei settori equino e del vitello a partire dal 1° gennaio 2009. In misura modesta sono state rilevate difficoltà nel comparto suinicolo (cfr. sotto). Le relazioni inerenti i settori equino e del vitello non sono ancora disponibili.
- Le informazioni sulla catena alimentare riguardanti altre specie (pecore, capre e bovini adulti) devono essere disponibili entro il 1° gennaio 2010. Alcuni Stati membri prevedono future difficoltà, in particolare con gli animali identificati individualmente.

Rispettare il termine per la fornitura delle informazioni sulla catena alimentare prima dell'arrivo degli animali è stato in tutti i casi considerato problematico nel comparto suinicolo. Si prevedono per il futuro problemi analoghi in altri settori animali. Gli Stati membri e alcune organizzazioni di operatori privati sono favorevoli a maggiore flessibilità in quest'ambito.

Dato che la responsabilità di organizzare le informazioni sulla catena alimentare e i relativi aspetti pratici (ad es. documenti, modalità per lo scambio di informazioni) è stata attribuita agli Stati membri, si sono registrate difficoltà nell'ambito degli scambi intracomunitari di animali e sono previsti problemi anche per le importazioni. La Commissione si sta occupando attualmente del primo provvedimento atto a facilitare l'accesso alle informazioni necessarie ai diversi paesi. Alcuni Stati membri hanno tuttavia suggerito che potrebbe anche essere opportuno elaborare a livello comunitario un modulo specifico per gli scambi intracomunitari ed eventualmente per le importazioni.

L'esperienza ha anche dimostrato che è necessario chiarire il rapporto tra le informazioni sulla catena alimentare e i certificati di polizia sanitaria richiesti per il commercio di animali vivi.

3.15. Macellazione d'urgenza

Gli Stati membri non hanno riscontrato difficoltà particolari per quanto riguarda le norme pratiche sulla macellazione d'urgenza, ma hanno messo in discussione il marchio sanitario speciale e i limiti all'immissione sul mercato di questo tipo di carne. Alcuni Stati hanno sottolineato la necessità di applicare il marchio speciale anche ai prodotti derivati. Altri ritengono che non vi siano motivi di sicurezza alimentare che possano giustificare restrizioni all'immissione sul mercato di questo tipo di carne se essa è stata riconosciuta idonea al consumo umano in seguito alle ispezioni ante mortem e post mortem.

4. CONCLUSIONI

Gli Stati membri e gli operatori del settore alimentare hanno dichiarato di essere in generale soddisfatti dei regolamenti in tema d'igiene e di aver compiuto significativi progressi nell'adeguarsi. I principi introdotti dai regolamenti riscuotono ampi

consensi. Gli Stati membri ritengono che la normativa in questione necessiti leggere correzioni ma non modifiche radicali.

Gli Stati membri e le organizzazioni degli operatori privati interessati sono del parere che, in generale, l'applicazione del pacchetto igiene non abbia comportato gravi difficoltà per gli operatori del settore alimentare e per le autorità competenti. Le ispezioni effettuate dall'Ufficio alimentare e veterinario a partire dall'inizio del 2006 hanno tuttavia rivelato che i continui problemi legati ai controlli e le norme sulla produzione in condizioni d'igiene rendono necessari ulteriori miglioramenti in alcuni Stati membri. Un'applicazione più efficace da parte di tutti gli attori coinvolti, degli OSA e delle AC risulta quindi un primo passo essenziale per affrontare le questioni aperte più spinose individuate nella relazione.

In base a questa situazione la Commissione prenderà in esame il modo con cui affrontare le difficoltà individuate. Nell'avanzare le proprie proposte la Commissione presterà particolare attenzione al fatto che i benefici della semplificazione ottenuta con il nuovo quadro giuridico siano per quanto possibile mantenuti.