

REGOLAMENTO (UE) N. 365/2010 DELLA COMMISSIONE

del 28 aprile 2010

che modifica il regolamento (CE) n. 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari per quanto riguarda le enterobatteriacee presenti nel latte pastorizzato e in altri prodotti lattiero-caseari liquidi pastorizzati e *Listeria monocytogenes* nel sale alimentare

(Testo rilevante ai fini del SEE)

LA COMMISSIONE EUROPEA

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 4, paragrafo 4,

considerando quanto segue:

(1) Il regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione, del 15 novembre 2005, sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari ⁽²⁾ stabilisce i criteri microbiologici per taluni microrganismi e le norme di attuazione che gli operatori del settore alimentare devono rispettare nell'applicazione delle misure di igiene generali e specifiche di cui all'articolo 4 del regolamento (CE) n. 852/2004.

(2) L'articolo 10 del regolamento (CE) n. 2073/2005 dispone che i criteri microbiologici siano riesaminati tenendo conto dei progressi della scienza, della tecnologia e della metodologia, dell'emergenza di microrganismi patogeni nei prodotti alimentari e delle informazioni ottenute in base alla valutazione dei rischi.

(3) L'allegato I, capitolo 1, del regolamento (CE) n. 2073/2005 enuncia i criteri di sicurezza alimentare applicabili a *Listeria monocytogenes* in taluni alimenti pronti al consumo. Al punto 1.3 sono indicati i limiti per gli alimenti pronti al consumo che non costituiscono terreno favorevole alla crescita di *Listeria monocytogenes*, diversi da quelli destinati ai lattanti e a fini medici speciali. Gli operatori del settore alimentare devono verificare la conformità ai criteri applicabili ai prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità.

(4) Secondo il regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare ⁽³⁾, il sale alimentare è un alimento pronto al consumo. In base ai dati scientifici disponibili, la presenza e la sopravvivenza di *L. monocytogenes* nel sale sono poco probabili in circostanze normali. Pertanto, il sale alimentare va aggiunto agli alimenti pronti al consumo

per i quali non sono necessarie prove regolari per accertare la presenza di *L. monocytogenes*, elencati nella nota 4 del capitolo 1 dell'allegato I del regolamento (CE) n. 2073/2005.

(5) Il regolamento (CE) n. 2073/2005 prevede un criterio di igiene del processo applicabile alle enterobatteriacee nel latte pastorizzato e in altri prodotti lattiero-caseari liquidi pastorizzati che comprende un metodo d'analisi di riferimento e limiti.

(6) Il metodo d'analisi di riferimento ISO 21528-1 indicato per le enterobatteriacee presenti nel latte pastorizzato e in altri prodotti lattiero-caseari liquidi pastorizzati, in quanto molto laborioso e lungo, si è rivelato difficilmente applicabile nelle analisi di routine nei controlli eseguiti dagli operatori stessi. Tenuto conto dei progressi metodologici, è opportuno sostituire il metodo d'analisi di riferimento delle enterobatteriacee nel latte pastorizzato e in altri prodotti lattiero-caseari liquidi pastorizzati con l'ISO 21528-2 di più rapida e facile esecuzione.

(7) I metodi d'analisi di riferimento incidono sui risultati delle prove. Pertanto, occorre modificare di conseguenza il limite stabilito come criterio per le enterobatteriacee presenti nel latte pastorizzato e in altri prodotti lattiero-caseari liquidi pastorizzati. Il limite di rilevamento così modificato è sufficiente a garantire l'igiene del processo dal momento che i probabili problemi nel processo di produzione causerebbero uno sviluppo molto maggiore delle enterobatteriacee.

(8) In seguito a una modifica apportata recentemente alla tassonomia, occorre sostituire il nome *Enterobacter sakazakii* nel regolamento (CE) n. 2073/2005 con *Cronobacter* spp. (*Enterobacter sakazakii*).

(9) Alcune disposizioni erano applicabili fino al 1° gennaio 2010 e altre, già presenti nel regolamento, sono applicabili a partire da tale data. Per rendere più leggibili tali disposizioni, occorre sopprimere quelle vecchie.

(10) Il regolamento (CE) n. 2073/2005 va pertanto modificato di conseguenza.

(11) Le misure previste dal presente regolamento sono conformi al parere del comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali e ad esse non si sono opposti né il Parlamento europeo, né il Consiglio,

⁽¹⁾ GU L 139 del 30.4.2004, pag. 1.

⁽²⁾ GU L 338 del 22.12.2005, pag. 1.

⁽³⁾ GU L 31 dell'1.2.2002, pag. 1.

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

L'allegato I del regolamento (CE) n. 2073/2005 è così modificato:

1) Il capitolo 1 è così modificato:

a) il testo del punto 1.5 è sostituito dal seguente:

«1.5 Carne macinata e preparazioni a base di carne di pollame destinate ad essere consumate cotte	<i>Salmonella</i>	5	0	Assente in 25 g	EN/ISO 6579	Prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità;
---	-------------------	---	---	-----------------	-------------	---

b) il testo del punto 1.9 è sostituito dal seguente:

«1.9 Prodotti a base di carne di pollame destinati ad essere consumati cotti	<i>Salmonella</i>	5	0	Assente in 25 g	EN/ISO 6579	Prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità;
--	-------------------	---	---	-----------------	-------------	---

c) il testo del punto 1.24 è sostituito dal seguente:

«1.24 Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali destinati ai bambini di età inferiore ai 6 mesi ⁽¹⁴⁾	<i>Cronobacter</i> spp. (<i>Enterobacter sakazakii</i>)	30	0	Assente in 10 g	ISO/TS 22964	Prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità;
---	---	----	---	-----------------	--------------	---

2) nella nota 4 del capitolo 1 è aggiunto il seguente trattino:

«— sale alimentare.»;

3) il punto 2.2 del capitolo 2 è così modificato:

a) il testo del punto 2.2.1 è sostituito dal seguente:

«2.2.1 Latte pastorizzato e altri prodotti lattiero-caseari liquidi pastorizzati ⁽⁴⁾	Enterobatteriacee	5	0	10 ufc/ml	ISO 21528-2	Fine del processo di lavorazione	Controllo dell'efficacia del trattamento termico e prevenzione della ricontaminazione nonché verifica della qualità delle materie prime;
---	-------------------	---	---	-----------	-------------	----------------------------------	--

b) il testo della nota 2 è sostituito dal seguente:

«⁽²⁾ Per i punti 2.2.1, 2.2.7, 2.2.9 e 2.2.10 $m = M$,»

Articolo 2

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 28 aprile 2010.

Per la Commissione
Il presidente
José Manuel BARROSO
