

REGOLAMENTO (CE) N. 646/2007 DELLA COMMISSIONE

del 12 giugno 2007

che attua il regolamento (CE) n. 2160/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'obiettivo comunitario di riduzione della diffusione di *Salmonella enteritidis* e *Salmonella typhimurium* nei polli da carne e che abroga il regolamento (CE) n. 1091/2005

(Testo rilevante ai fini del SEE)

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea,

visto il regolamento (CE) n. 2160/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 novembre 2003, sul controllo della salmonella e di altri agenti zoonotici specifici presenti negli alimenti ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 4, paragrafo 1, l'articolo 8, paragrafo 1 e l'articolo 13,

considerando quanto segue:

- (1) L'obiettivo del regolamento (CE) n. 2160/2003 è quello di garantire che siano adottate misure adeguate ed efficaci di individuazione e di controllo della salmonella e di altri agenti zoonotici in tutte le fasi pertinenti di produzione, lavorazione e distribuzione, in particolare a livello della produzione primaria, in modo da ridurre la diffusione e il pericolo per la salute pubblica.
- (2) Il regolamento (CE) n. 2160/2003 prevede che sia definito un obiettivo comunitario per la riduzione della diffusione di tutti i sierotipi di salmonella rilevanti per la salute pubblica nei polli da carne a livello della produzione primaria. Tale riduzione è importante in vista delle misure severe che saranno applicate alla carne fresca proveniente da branchi di polli da carne a norma di tale regolamento a decorrere dal 12 dicembre 2010. In particolare, la carne fresca di pollame, inclusa la carne dei polli da carne, può essere immessa nel mercato per il consumo umano solo a condizione che non vi sia traccia di *salmonella* in 25 grammi di carne.
- (3) Il regolamento (CE) n. 2160/2003 stabilisce che l'obiettivo comunitario deve comprendere un'espressione numerica che rappresenti la percentuale massima di unità epidemiologiche che rimangono positive e/o la riduzione minima in percentuale del numero di unità epidemiologiche che rimangono positive, il termine massimo entro il quale l'obiettivo deve essere raggiunto e la definizione dei metodi di prova necessari per verificare il conseguimento dell'obiettivo. Va anche stabilita la definizione, se del caso, dei sierotipi rilevanti per la salute pubblica.
- (4) Per fissare l'obiettivo comunitario sono stati raccolti dati comparabili sulla diffusione dei sierotipi di *salmonella* in questione nei polli da carne negli Stati membri, conformemente alla decisione 2005/636/CE della Commissione, relativa a un'indagine di riferimento sulla diffusione della *salmonella* nei branchi di polli da carne ⁽²⁾.
- (5) Il regolamento (CE) n. 2160/2003 prevede che, per un periodo di transizione di tre anni, l'obiettivo comunitario relativo ai polli da carne riguardi solo la *Salmonella enteritidis* e la *Salmonella typhimurium*. In seguito potranno essere presi in considerazione altri sierotipi rilevanti per la salute pubblica.
- (6) Al fine di verificare i progressi verso la realizzazione dell'obiettivo comunitario è necessario prevedere nel presente regolamento un campionamento ripetuto dei branchi di polli da carne.
- (7) A norma dell'articolo 15 del regolamento (CE) n. 2160/2003 è stata consultata l'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) sulla fissazione dell'obiettivo comunitario per i polli da carne. In particolare, il 28 marzo 2007 la task force dell'EFSA sulla raccolta di dati riguardanti le zoonosi ha adottato la relazione riguardante l'indagine di riferimento sulla diffusione della *salmonella* fra gli esemplari da carne di *Gallus gallus* nell'UE, 2005-2006, parte A: Stime sulla diffusione della *salmonella* ⁽³⁾.
- (8) Il regolamento (CE) n. 1091/2005 della Commissione, del 12 luglio 2005, che applica il regolamento (CE) n. 2160/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le prescrizioni per l'impiego di metodi di controllo specifici nel quadro dei programmi nazionali per il controllo della salmonella ⁽⁴⁾ è stato sostituito dal regolamento (CE) n. 1177/2006 della Commissione, del 1° agosto 2006, che applica il regolamento (CE) n. 2160/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le prescrizioni per l'impiego di metodi di controllo specifici nel quadro dei programmi nazionali per il controllo della salmonella nel pollame ⁽⁵⁾. Ai fini della chiarezza è opportuno abrogare il regolamento (CE) n. 1091/2005.
- (9) Le misure di cui al presente regolamento sono conformi al parere del comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali,

⁽¹⁾ GU L 325 del 12.12.2003, pag. 1. Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 1791/2006 del Consiglio (GU L 363 del 20.12.2006, pag. 1).

⁽²⁾ GU L 228 del 3.9.2005, pag. 14.

⁽³⁾ *The EFSA Journal* (2007) 98, pagg. 1-85.

⁽⁴⁾ GU L 182 del 13.7.2005, pag. 3.

⁽⁵⁾ GU L 212 del 2.8.2006, pag. 3.

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 2

Abrogazione del regolamento (CE) n. 1091/2005

Il regolamento (CE) n. 1091/2005 è abrogato con effetto a decorrere dal 1° luglio 2007.

I riferimenti ai regolamenti abrogati si intendono fatti al regolamento (CE) n. 1177/2006.

Articolo 3

Entrata in vigore e applicabilità

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

Tuttavia l'articolo 1, paragrafi 1 e 3, si applica a decorrere dal 1° luglio 2007 e l'articolo 1, paragrafo 2 a decorrere dal 1° gennaio 2009.

Articolo 1

Obiettivo comunitario

1. L'obiettivo comunitario di cui all'articolo 4, paragrafo 1 del regolamento (CE) n. 2160/2003 riguardante la riduzione della *Salmonella enteritidis* e *Salmonella typhimurium* nei polli da carne («obiettivo comunitario»), è quello di ridurre all'1 % o meno la percentuale massima dei branchi di polli da carne che rimangono positivi per la *Salmonella enteritidis* e la *Salmonella typhimurium* entro il 31 dicembre 2011.

2. Il programma di test necessario per verificare i progressi ottenuti nella realizzazione dell'obiettivo comunitario è definito nell'allegato.

3. La Commissione potrà riesaminare il programma di test di cui all'allegato in base all'esperienza ottenuta nel 2009, il primo anno dei programmi nazionali di controllo di cui all'articolo 5, paragrafo 1 del regolamento (CE) n. 2160/2003.

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

Fatto a Bruxelles, il 12 giugno 2007.

Per la Commissione

Markos KYPRIANOU

Membro della Commissione

ALLEGATO

Programma di test necessario per verificare la realizzazione dell'obiettivo comunitario di cui all'articolo 1, paragrafo 2**1. Frequenza e tipologia dei campionamenti**

- a) Il campionamento riguarda tutti i branchi di polli da carne che rientrano nel campo di applicazione del regolamento (CE) n. 2160/2003
- b) I branchi di polli da carne sono sottoposti a campionamento su iniziativa dell'operatore del settore alimentare e ad opera dell'autorità competente.
- Il campionamento su iniziativa dell'operatore del settore alimentare deve conformarsi alle disposizioni dell'articolo 5, paragrafo 3 del regolamento (CE) n. 2160/2003 e va effettuato almeno tre settimane prima che i volatili siano trasferiti al macello.
- Il campionamento ad opera dell'autorità competente riguarda il 10 % delle aziende agricole con oltre 5 000 capi e deve includere ogni anno almeno un branco di polli da carne. Il campionamento è effettuato in base ai rischi ogniqualvolta l'autorità competente lo ritenga necessario.
- Un campionamento effettuato dall'autorità competente può sostituire un campionamento su iniziativa dell'operatore del settore alimentare.
- c) Tuttavia, in deroga alla lettera a), nelle aziende agricole con diversi branchi l'autorità competente può decidere di effettuare un campionamento di almeno un branco di polli da carne per ciclo se:
- i) viene utilizzato un sistema «all in/all out»;
 - ii) la stessa gestione si applica a tutti i branchi;
 - iii) l'approvvigionamento di mangime e acqua è comune a tutti i branchi;
 - iv) in un anno e per almeno sei cicli i test per la *Salmonella* spp. sono effettuati in base al sistema di monitoraggio di cui alla lettera b) per tutti i branchi nell'azienda agricola e il campionamento di tutti i branchi di almeno un ciclo è effettuato dall'autorità competente; e
 - v) tutti i risultati dei test di individuazione della *Salmonella enteritidis* o della *Salmonella typhimurium* sono negativi.

2. Protocollo di campionamento

Vanno prelevati almeno due paia di tamponi da stivale/calza. Per i polli da carne in allevamenti di tipo estensivo i campioni vanno prelevati esclusivamente all'interno del capannone. Tutti i tamponi da stivale/calza vanno raggruppati in un unico campione.

Nei branchi con meno di 100 polli da carne nei quali non è possibile ricorrere a tamponi da stivale/calza a causa della non accessibilità dei capannoni, questi possono essere sostituiti da campioni prelevati a mano, applicando i tamponi da stivale o da calza a guanti e strofinandoli sulle superfici contaminate con feci fresche oppure, nel caso in cui questo non sia fattibile, facendo ricorso ad altre tecniche di campionamento.

Prima di indossarli, inumidire la superficie dei tamponi da stivale/calza utilizzando diluente a massimo recupero (MRD: 0,8 % cloruro di sodio, 0,1 % peptone in acqua deionizzata sterile) o acqua sterile o qualsiasi altro diluente approvato dal laboratorio nazionale di riferimento di cui all'articolo 11 del regolamento (CE) n. 2160/2003. È vietato utilizzare l'acqua dell'azienda agricola contenente sostanze antimicrobiche o altri disinfettanti. È raccomandato inumidire i tamponi da stivale versando il liquido all'interno prima di indossarli. Alternativamente, prima dell'utilizzazione, i tamponi da stivale o da calza possono essere trattati in autoclave con diluente, negli appositi contenitori. I diluenti si possono applicare anche dopo che gli stivali sono stati indossati utilizzando uno spray o vaporizzatore.

Si deve garantire che tutte le sezioni del capannone siano rappresentate in modo proporzionale nel campione. Ogni paio deve coprire circa il 50 % dell'area del capannone.

Dopo il campionamento i tamponi da stivale/calza vanno rimossi attentamente in modo da non staccare il materiale aderente. I tamponi da stivale possono essere rivoltati per conservare il materiale e vanno inseriti in un sacco o contenitore appositamente etichettato.

L'autorità competente deve controllare la formazione degli operatori del settore alimentare in modo da garantire la corretta applicazione del protocollo di campionamento.

Per i campionamenti effettuati dall'autorità competente in caso di sospetto di infezione da *salmonella* e in qualsiasi altro caso opportuno l'autorità competente deve accertarsi, effettuando se del caso ulteriori prove, che i risultati dei test per la *salmonella* nei branchi di polli da carne non siano stati influenzati dall'utilizzo di antimicrobici.

Qualora non venga rilevata la presenza di *Salmonella enteritidis* e *Salmonella typhimurium*, ma vengano per contro riscontrati antimicrobici o effetti di inibizione della crescita batterica, il branco di polli da carne è considerato infetto ai fini dell'obiettivo comunitario di cui all'articolo 1, paragrafo 2.

3. Esame dei campioni

3.1. Trasporto e preparazione dei campioni

I campioni sono inviati, entro 25 ore dalla raccolta, per posta celere o corriere espresso ai laboratori di cui agli articoli 11 e 12 del regolamento (CE) n. 2160/2003. Una volta giunti in laboratorio, i campioni vengono conservati sotto refrigerazione fino all'esame, che deve essere effettuato entro le 48 ore successive.

Le due paia di tamponi da stivale/calza sono aperte accuratamente per evitare di staccare il materiale fecale aderente, riunite e poste in una soluzione acquosa con tampone di peptone (Buffered Peptone Water — BPW) di 225 ml preriscaldata a temperatura ambiente.

Il campione viene agitato in modo da essere saturato interamente, quindi la coltura viene continuata tramite il metodo di rilevazione di cui al punto 3.2.

Se si decide di ricorrere alle norme ISO sulla preparazione delle feci per la rilevazione della salmonella, queste sostituiscono le disposizioni di cui sopra per la preparazione del campione.

3.2. Metodo di rilevazione

Per la rilevazione si usa il metodo raccomandato per la salmonella dal laboratorio comunitario di riferimento (LCR) di Bilthoven, Paesi Bassi.

Tale metodo è descritto nell'attuale versione del progetto di allegato D alla norma ISO 6579 (2002): «Rilevazione della *Salmonella* spp. nelle feci animali e nei campioni della fase della produzione primaria».

In questo metodo si utilizza un mezzo semisolido (mezzo semisolido modificato Rappaport-Vassiladis, MSRV) come mezzo di arricchimento selettivo unico.

3.3. Classificazione in base al sierotipo

Dev'essere sierotipizzato almeno un isolato di ciascun campione positivo, sulla base del metodo Kaufmann-White.

3.4. Metodi alternativi

Per quanto riguarda i campioni prelevati su iniziativa dell'operatore del settore alimentare possono essere utilizzati i metodi di analisi di cui all'articolo 11 del regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio⁽¹⁾ anziché i metodi per la preparazione dei campioni, i metodi di rilevazione e la sierotipizzazione di cui ai punti 3.1, 3.2 e 3.3 del presente allegato, purché convalidati in conformità della norma EN/ISO 16140/2003.

3.5. Stoccaggio dei ceppi

Almeno un ceppo isolato per capannone e per anno va raccolto dall'autorità competente e stoccato per la futura fagotipizzazione o per un test di sensibilità agli antimicrobici, utilizzando i normali metodi di raccolta delle colture, che devono garantire l'integrità dei ceppi per un minimo di due anni.

⁽¹⁾ GU L 165 del 30.4.2004, pag. 1; rettifica nella GU L 191 del 28.5.2004, pag. 1.

4. Risultati e relazioni

4.1. Calcolo della diffusione per la verifica dell'obiettivo comunitario

Un branco di polli da carne è considerato positivo ai fini della verifica della realizzazione dell'obiettivo comunitario quando sia rilevata nel branco, in qualsiasi occasione, la presenza di *Salmonella enteritidis* e *Salmonella typhimurium* (esclusi i ceppi del vaccino).

I branchi di polli da carne risultati positivi sono contati una volta sola per ciclo, indipendentemente dal numero delle operazioni di campionamento e prova, e vengono riportati solo nell'anno del primo esito positivo del campionamento.

4.2. Relazione

La relazione deve comprendere:

- a) il numero totale di branchi di polli da carne sottoposti a campionamento da parte dell'autorità competente o dell'operatore del settore alimentare;
- b) il numero totale di branchi infetti di polli da carne;
- c) tutti i sierotipi di *salmonella* isolati (inclusi i tipi diversi da *Salmonella enteritidis* e *Salmonella typhimurium*);
- d) le spiegazioni dei risultati, in particolare per quanto riguarda i casi eccezionali.

I risultati e ogni altra informazione pertinente devono essere riferiti nell'ambito della relazione sulle tendenze e le fonti delle zoonosi di cui all'articolo 9, paragrafo 1 della direttiva 2003/99/CE del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾.

4.3. Informazioni supplementari

Su richiesta dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA), vanno messe a disposizione le seguenti informazioni minime per ogni branco di polli da carne sottoposto ad analisi a livello nazionale o da parte dell'EFSA:

- a) il campione prelevato dall'autorità competente o dall'operatore del settore alimentare;
- b) il riferimento dell'azienda agricola, che rimane unico nel tempo;
- c) il riferimento del capannone, che rimane unico nel tempo;
- d) il mese di campionamento.

⁽¹⁾ GU L 325 del 12.12.2003, pag. 31.