

**REGOLAMENTO (UE) 2015/1905 DELLA COMMISSIONE****del 22 ottobre 2015****che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 183/2005 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda i test per la diossina di oli, grassi e prodotti da essi derivati****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (CE) n. 183/2005 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 12 gennaio 2005, che stabilisce requisiti per l'igiene dei mangimi <sup>(1)</sup>, in particolare l'articolo 27,

considerando quanto segue:

- (1) Il regolamento (CE) n. 183/2005 stabilisce norme generali in materia di igiene dei mangimi nonché condizioni e disposizioni atte ad assicurare il rispetto delle condizioni di trasformazione per ridurre al minimo e controllare i pericoli potenziali. Esso dispone inoltre che gli stabilimenti nel settore dei mangimi devono essere registrati presso l'autorità competente o da quest'ultima riconosciuti. Gli operatori del settore dei mangimi situati più a valle nella filiera sono tenuti a rifornirsi di mangimi provenienti esclusivamente da stabilimenti registrati o riconosciuti.
- (2) L'allegato II del regolamento (CE) n. 183/2005 stabilisce requisiti per le imprese nel settore dei mangimi diverse da quelle al livello della produzione primaria. In particolare, esso dispone che i requisiti in materia di test per la diossina di cui a tale allegato devono essere rivisti entro il 16 marzo 2014.
- (3) La definizione di «prodotti derivati da oli vegetali» di cui all'allegato II del regolamento (CE) n. 183/2005 dovrebbe essere modificata al fine di chiarire che i prodotti derivati da olio raffinato e da additivi per mangimi autorizzati in conformità al regolamento (CE) n. 1831/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(2)</sup> non rientrano in tale definizione.
- (4) Anche la definizione di «miscelazione di grassi» di cui all'allegato II del regolamento (CE) n. 183/2005 dovrebbe essere modificata al fine di chiarire la differenza tra la miscelazione di grassi e il solo stoccaggio di partite consecutive di grassi e oli senza relativa miscelazione. Dovrebbe altresì essere chiarito quando i grassi miscelati sono considerati mangimi composti e quando sono materie prime dei mangimi.
- (5) Dato che è opportuno individuare i prodotti contaminati in modo evidente da diossina al punto del loro ingresso nella filiera, dovrebbe essere chiarito che le prescrizioni in merito al monitoraggio della diossina di cui all'allegato II del regolamento (CE) n. 183/2005 si applicano a tutti gli operatori del settore dei mangimi che immettono mangimi sul mercato, compresi gli importatori.
- (6) Al fine di garantire la rintracciabilità dei mangimi e una corretta informazione sugli stessi dovrebbe essere evidenziata la conformità alle prescrizioni in materia di etichettatura stabilite dal regolamento (CE) n. 767/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(3)</sup>, in particolare alle denominazioni, alle specifiche e ai numeri di cui al regolamento (UE) n. 68/2013 della Commissione <sup>(4)</sup>.

<sup>(1)</sup> GUL 35 dell'8.2.2005, pag. 1.

<sup>(2)</sup> Regolamento (CE) n. 1831/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 settembre 2003, sugli additivi destinati all'alimentazione animale (GUL 268 del 18.10.2003, pag. 29).

<sup>(3)</sup> Regolamento (CE) n. 767/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 13 luglio 2009, sull'immissione sul mercato e sull'uso dei mangimi (GUL 229 dell'1.9.2009, pag. 1).

<sup>(4)</sup> Regolamento (UE) n. 68/2013, del 16 gennaio 2013, concernente il catalogo delle materie prime per mangimi (GUL 29 del 30.1.2013, pag. 1).

- (7) Poiché è necessario che l'analisi rappresentativa sui quantitativi ingenti sia effettuata in base ad un campione rappresentativo, è opportuno che i campioni elementari atti a formare il campione globale siano prelevati a intervalli regolari, ad esempio almeno un campione elementare ogni 50 tonnellate, conformemente alle disposizioni in materia di campionamento di cui al regolamento (CE) n. 152/2009 della Commissione <sup>(1)</sup>.
- (8) I risultati dei test per la diossina istituiti dal regolamento (CE) n. 183/2005, le relazioni <sup>(2)</sup> sugli audit dell'Ufficio alimentare e veterinario della Commissione e il fatto che al sistema di allarme rapido per gli alimenti e i mangimi <sup>(3)</sup> non sia pervenuta alcuna comunicazione in merito a campioni non conformi di prodotti derivati da oli vegetali, ad eccezione dei distillati di acidi grassi di raffinazione fisica e dei deodistillati, dimostrano che tali prodotti non presentano un rischio elevato di contaminazione da diossina. È dunque opportuno attenuare le prescrizioni relative ai test al 100 % per la diossina su tali prodotti, stabiliti dall'allegato II del regolamento (CE) n. 183/2005.
- (9) Al fine di chiarire la responsabilità in materia di test per la diossina sui prodotti importati, nell'allegato II del regolamento (CE) n. 183/2005 dovrebbe essere prevista una disposizione specifica, che dovrebbe garantire altresì che i prodotti importati presentino lo stesso livello di sicurezza di quelli fabbricati nell'Unione.
- (10) È opportuno modificare il sistema istituito dall'allegato II del regolamento (CE) n. 183/2005, che consente di dimostrare mediante un certificato l'avvenuta esecuzione dell'analisi obbligatoria di una partita specifica, mediante alcune specifiche riguardanti le mansioni dei diversi operatori del settore dei mangimi al fine di chiarire le responsabilità dei vari soggetti che intervengono nella filiera.
- (11) Le misure di cui al presente regolamento sono conformi al parere del comitato permanente per le piante, gli animali, gli alimenti e i mangimi,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

#### *Articolo 1*

L'allegato II del regolamento (CE) n. 183/2005 è modificato conformemente all'allegato del presente regolamento.

#### *Articolo 2*

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

Il paragrafo 3, lettera b), punto 2, lettera h), dell'allegato del presente regolamento si applica a decorrere dal 23 aprile 2016.

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

Fatto a Bruxelles, il 22 ottobre 2015

*Per la Commissione*  
*Il presidente*  
Jean-Claude JUNCKER

<sup>(1)</sup> Regolamento (CE) n. 152/2009 della Commissione, del 27 gennaio 2009, che fissa i metodi di campionamento e d'analisi per i controlli ufficiali degli alimenti per gli animali (GU L 54 del 26.2.2009, pag. 1).

<sup>(2)</sup> [http://ec.europa.eu/food/ivo/audit\\_reports/index.cfm](http://ec.europa.eu/food/ivo/audit_reports/index.cfm): numeri di audit 2013-6748, 2013-6749, 2013-6750, 2013-6751, 2013-6752, 2013-6753, 2014-7036, 2014-7037 e 2014-7038.

<sup>(3)</sup> [http://ec.europa.eu/food/safety/rasff/portal/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/safety/rasff/portal/index_en.htm)

## ALLEGATO

L'allegato II del regolamento (CE) n. 183/2005 è così modificato:

- 1) nella sezione intitolata «DEFINIZIONI», le lettere b) e c) sono sostituite dalle seguenti lettere b) e c) ed è aggiunta la seguente lettera d):
  - b) “prodotti derivati da oli e grassi”: qualsivoglia prodotto derivato direttamente o indirettamente da oli e grassi greggi o recuperati mediante trattamento oleochimico o per il biodiesel o distillazione, raffinazione chimica o fisica, diverso
    - dall'olio raffinato,
    - dai prodotti derivati dall'olio raffinato, e
    - dagli additivi per mangimi;
  - c) “miscelazione di grassi”: fabbricazione di mangimi composti o, nel caso di tutti i componenti appartenenti alla stessa voce di cui all'allegato del regolamento (UE) n. 68/2013 della Commissione (\*), PARTE C, derivati dalle stesse specie vegetali o animali, di materie prime per mangimi mediante la miscelazione di oli greggi, oli raffinati, grassi animali, oli recuperati dell'industria alimentare, che rientrano nel campo di applicazione del regolamento (CE) n. 852/2004, o di prodotti da essi derivati, per produrre un olio o un grasso miscelato, con la sola eccezione
    - dello stoccaggio di partite consecutive, e
    - della miscelazione esclusiva di oli raffinati;
  - d) “olio o grasso raffinato”: olio o grasso che ha subito il processo di raffinazione di cui al n. 53 del glossario dei processi elencati nella parte B dell'allegato del regolamento (UE) n. 68/2013.

(\*) Regolamento (UE) n. 68/2013 della Commissione, del 16 gennaio 2013, concernente il catalogo delle materie prime per mangimi (GU L 29 del 30.1.2013, pag. 1).»

- 2) Nella sezione intitolata «PRODUZIONE», il punto 8 è sostituito dal seguente ed è aggiunto il seguente punto 9:

«8. L'etichettatura dei prodotti deve indicare chiaramente se sono destinati all'alimentazione degli animali o ad altri scopi. Se una determinata partita di un prodotto è dichiarata non destinata all'alimentazione degli animali, questa dichiarazione non può essere in seguito modificata da un operatore in una fase successiva della filiera.

9. Per l'etichettatura delle materie prime per mangimi in conformità all'articolo 16 del regolamento (CE) n. 767/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio (\*\*), si dovrebbero utilizzare, laddove disponibili, le denominazioni indicate nel regolamento (UE) n. 68/2013.

(\*\*) Regolamento (CE) n. 767/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 13 luglio 2009, sull'immissione sul mercato e sull'uso dei mangimi (GU L 229 dell'1.9.2009, pag. 1).»

- 3) La sezione intitolata «MONITORAGGIO DELLA DIOSSINA» è modificata come segue:

- a) Il titolo di tale sezione è sostituito dal seguente:

«MONITORAGGIO DELLA DIOSSINA PER OLI, GRASSI E PRODOTTI DERIVATI»

- b) Il punto 2 è sostituito dal seguente:

«2. A integrazione del sistema HACCP dell'operatore del settore dei mangimi, le analisi di cui al paragrafo 1 devono essere effettuate almeno con le seguenti frequenze (se non meglio precisato, una partita di prodotti da analizzare non deve superare le 1 000 tonnellate):

- a) operatori del settore dei mangimi che trasformano grassi e oli vegetali greggi:

- i) il 100 % delle partite dei prodotti derivati da oli e grassi vegetali, ad eccezione dei seguenti:
- glicerina,
  - lecitina,
  - gomme,
  - i prodotti di cui al punto ii);
- ii) devono essere analizzati e documentati nell'ambito del sistema HACCP gli oli acidi di raffinazione chimica, le paste di saponificazione (soapstocks), i coadiuvanti di filtrazione utilizzati, la terra decolorante esausta e le partite in entrata di olio di cocco greggio;
- b) operatori del settore dei mangimi che producono grassi animali, compresi i trasformatori di grassi animali:
- i) un'analisi rappresentativa ogni 5 000 tonnellate con almeno un'analisi rappresentativa all'anno di grasso animale e di prodotti da esso derivati appartenenti ai materiali della categoria 3, come indicato all'articolo 10 del regolamento (CE) n. 1069/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio (\*), o provenienti da uno stabilimento riconosciuto in conformità all'articolo 4 del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio (\*\*);
- c) operatori del settore dei mangimi che producono olio di pesce:
- i) il 100 % delle partite di olio di pesce se ottenuto da:
- prodotti derivati da olio di pesce diverso dall'olio di pesce raffinato,
  - prodotti della pesca per i quali non si dispone di dati storici di monitoraggio, di origine non specificata o provenienti dal Mar Baltico,
  - sottoprodotti di origine ittica provenienti da stabilimenti di produzione di pesce destinato al consumo umano non riconosciuti dall'Unione europea,
  - melù o menade;
- ii) il 100 % delle partite in uscita di prodotti derivati da olio di pesce diverso dall'olio di pesce raffinato;
- iii) un'analisi rappresentativa ogni 2 000 tonnellate per quanto riguarda l'olio di pesce non menzionato al punto i);
- iv) deve essere analizzato e documentato nell'ambito del sistema HACCP l'olio di pesce decontaminato per mezzo di un trattamento ufficialmente riconosciuto di cui all'allegato VIII del regolamento (CE) n. 767/2009 e al regolamento (UE) n. 2015/786 della Commissione (\*\*\*)
- d) industria oleochimica che immette mangimi sul mercato:
- i) il 100 % delle partite in entrata di grassi animali non contemplati alle lettere b) o h), di olio di pesce non indicato alle lettere c) o h), di oli e grassi recuperati dagli operatori del settore alimentare che rientrano nel campo di applicazione del regolamento (CE) n. 852/2004 e di grassi e oli miscelati;
- ii) il 100 % delle partite dei prodotti derivati da oli e grassi immessi sul mercato come mangimi, ad eccezione dei seguenti:
- glicerina,
  - acidi grassi puri distillati da frazionamento,
  - i prodotti di cui al punto iii);
- iii) devono essere analizzati e documentati nell'ambito del sistema HACCP gli acidi grassi greggi da frazionamento, gli acidi grassi esterificati con glicerolo, i mono- e digliceridi di acidi grassi, i sali di acidi grassi e le partite in entrata di olio di cocco greggio;

- e) industria del biodiesel che immette mangimi sul mercato:
- i) il 100 % delle partite in entrata di grassi animali non contemplati alle lettere b) o h), di olio di pesce non indicato alle lettere c) o h), di oli e grassi recuperati dagli operatori del settore alimentare che rientrano nel campo di applicazione del regolamento (CE) n. 852/2004 e di grassi e oli miscelati;
  - ii) il 100 % delle partite dei prodotti derivati da oli e grassi immessi sul mercato come mangimi, ad eccezione dei seguenti:
    - glicerina,
    - lecitina,
    - gomme,
    - i prodotti di cui al punto iii);
  - iii) devono essere analizzati e documentati nell'ambito del sistema HACCP gli oli acidi di raffinazione chimica, le paste di saponificazione (soapstocks) e l'olio di cocco greggio;
- f) stabilimenti di miscelazione dei grassi:
- i) il 100 % delle partite in entrata di olio di cocco greggio, di grassi animali non contemplati alle lettere b) o h), di olio di pesce non indicato alle lettere c) o h), di oli e grassi recuperati dagli operatori del settore alimentare che rientrano nel campo di applicazione del regolamento (CE) n. 852/2004, di grassi e oli miscelati e di prodotti derivati da oli e grassi, ad eccezione dei seguenti:
    - glicerina,
    - lecitina,
    - gomme,
    - i prodotti di cui al punto ii);
  - ii) devono essere analizzati e documentati nell'ambito del sistema HACCP gli oli acidi di raffinazione chimica, gli acidi grassi greggi da frazionamento, gli acidi grassi puri distillati da frazionamento e le paste di saponificazione (soapstocks);
- oppure
- iii) il 100 % delle partite di grassi e oli miscelati destinati ai mangimi.
- L'operatore del settore dei mangimi deve dichiarare all'autorità competente l'opzione da lui scelta;
- g) produttori di mangimi composti per animali da produzione alimentare diversi da quelli indicati alla lettera f):
- i) il 100 % delle partite in entrata di olio di cocco greggio, di grassi animali non contemplati alle lettere b) o h), di olio di pesce non indicato alle lettere c) o h), di oli e grassi recuperati dagli operatori del settore alimentare che rientrano nel campo di applicazione del regolamento (CE) n. 852/2004, di grassi e oli miscelati e di prodotti derivati da oli e grassi, ad eccezione dei seguenti:
    - glicerina,
    - lecitina,
    - gomme,
    - i prodotti di cui al punto ii);
  - ii) devono essere analizzati e documentati nell'ambito del sistema HACCP gli oli acidi di raffinazione chimica, gli acidi grassi greggi da frazionamento, gli acidi grassi puri distillati da frazionamento; i coadiuvanti di filtrazione, la terra decolorante e le paste di saponificazione (soapstocks);
  - iii) l'1 % delle partite per quanto riguarda i mangimi composti fabbricati contenenti i prodotti di cui ai punti i) e ii);

h) importatori che immettono sul mercato i seguenti mangimi:

- i) il 100 % delle partite importate di olio di cocco greggio, di grassi animali, di oli di pesce, di oli e grassi recuperati dagli operatori del settore alimentare, di grassi e oli miscelati, di tocoferoli estratti dall'olio vegetale e di acetato di tocoferile da esso derivato nonché di prodotti derivati da oli e grassi, ad eccezione dei seguenti:
  - glicerina,
  - lecitina,
  - gomme,
  - i prodotti di cui al punto ii);
- ii) devono essere analizzati e documentati nell'ambito del sistema HACCP gli oli acidi di raffinazione chimica, gli acidi grassi greggi da frazionamento, gli acidi grassi puri distillati da frazionamento e le paste di saponificazione (soapstocks).

---

(\*) Regolamento (CE) n. 1069/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 ottobre 2009, recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano e che abroga il regolamento (CE) n. 1774/2002 (regolamento sui sottoprodotti di origine animale) (GU L 300 del 14.11.2009, pag. 1).

(\*\*) 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 (GU L 139 del 30.4.2004, pag. 55).

(\*\*\*) Regolamento (UE) 2015/786 della Commissione, del 19 maggio 2015, che stabilisce i criteri di accettabilità dei processi di detossificazione applicati ai prodotti destinati all'alimentazione degli animali, come previsto dalla direttiva 2002/32/CE del Parlamento europeo e del Consiglio (GU L 125 del 21.5.2015, pag. 10).»

c) I punti 4, 5 e 6 sono sostituiti dai seguenti:

- «4. Se un operatore del settore dei mangimi dispone della prova documentale che una partita di un prodotto o tutti i componenti di una partita di un prodotto di cui al punto 2, immessi nel suo stabilimento, sono già stati analizzati in una fase precedente della produzione, trasformazione o distribuzione, l'operatore del settore dei mangimi è esentato dall'obbligo di analizzare tale partita.
5. Qualsiasi partita di prodotti analizzati in conformità al punto 2 deve essere accompagnata dalla prova documentale che tali prodotti o tutti i relativi componenti sono stati analizzati o inviati per l'analisi ad un laboratorio accreditato di cui al paragrafo 1, ad eccezione delle partite di prodotti di cui al punto 2, lettera a), punto ii), al punto 2, lettera b), punto i), al punto 2, lettera c), punti iii) e iv), al punto 2, lettera d), punto iii), al punto 2, lettera e), punto iii), al punto 2, lettera f), punto ii), al punto 2, lettera g), punto ii), e al punto 2, lettera h), punto ii).

La prova dell'analisi deve collegare senza ambiguità la consegna e la partita o le partite sottoposte a test. Tale collegamento va descritto nel sistema di rintracciabilità documentata in uso presso il fornitore. In particolare, quando la consegna è costituita da più di una partita o componente, la prova documentale da fornire deve riferirsi a ciascuno dei componenti della consegna. Nel caso in cui i test siano effettuati sul prodotto in uscita, la prova che il prodotto è stato analizzato è rappresentata dalla relazione analitica.

Qualsiasi consegna di prodotti di cui al punto 2, lettera b), punto i), o al punto 2, lettera c), punto iii), deve essere accompagnata dalla prova che tali prodotti sono conformi ai requisiti di cui al punto 2, lettera b), punto i), o al punto 2, lettera c), punto iii). Se necessario, la prova dell'analisi che include la partita o le partite consegnate deve essere inoltrata al destinatario quando l'operatore riceve l'analisi dai laboratori autorizzati.

6. Se tutte le partite in entrata di prodotti di cui al punto 2, lettera g), punto i), che entrano in un processo di produzione sono state analizzate in linea con i requisiti del presente regolamento e se può essere assicurato che il processo di produzione, la manipolazione e lo stoccaggio non aumentano la contaminazione da diossina, l'operatore del settore dei mangimi è esentato dall'obbligo di analizzare il prodotto in uscita e lo analizza invece in base al sistema HACCP.»
-