



COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE

Bruxelles, 29.10.2008
COM(2008) 430 definitivo

Proposta di

REGOLAMENTO DEL CONSIGLIO

che applica il regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso di sostanze antimicrobiche per la decontaminazione in superficie delle carcasse di pollame

(presentata dalla Commissione)

RELAZIONE

Il regolamento (CE) n. 853/2004 fissa norme specifiche per l'igiene degli alimenti d'origine animale destinate agli operatori del settore alimentare. Esso dispone che gli operatori del settore alimentare non devono utilizzare sostanze diverse dall'acqua per eliminare la contaminazione in superficie dei prodotti di origine animale, salvo che l'uso di dette sostanze sia stato approvato conformemente al regolamento citato. Il testo specifica inoltre che l'uso di una sostanza approvata non esime l'operatore del settore alimentare dal dovere di rispettare i requisiti imposti dal medesimo regolamento.

Il comitato scientifico delle misure veterinarie collegate con la sanità pubblica (CSMVSP) ha emesso, nell'ottobre 1998 e nell'aprile 2003, diversi pareri scientifici, giungendo alla conclusione che l'uso delle sostanze antimicrobiche può contribuire alla riduzione degli agenti patogeni nel pollame, a condizione che tali sostanze siano utilizzate nel quadro di un sistema di controllo integrato della catena alimentare.

Nel contesto dell'accordo veterinario CE - Stati Uniti, questi ultimi hanno presentato una documentazione relativa all'uso sulle carcasse di pollame di quattro sostanze antimicrobiche, trasmessa successivamente all'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA), che ha adottato un parere in merito nel dicembre 2005. L'EFSA ha concluso che, se vengono rispettate le condizioni proposte, l'uso di tali sostanze (biossido di cloro, cloruro di sodio acidificato, fosfato trisodico e perossiacidi) non presenta alcun rischio per la salute pubblica e che l'impiego di soluzioni antimicrobiche non esime dal dovere di applicare una corretta prassi igienica durante il trattamento delle carcasse di pollame, in particolare durante la manipolazione. Tuttavia, in un secondo parere emesso nel dicembre 2005, l'EFSA ha precisato che le informazioni fornite sui perossiacidi indicavano un'efficacia limitata, il che implicava la necessità di definire condizioni d'uso specifiche.

L'EFSA, nel suo parere scientifico del 6 marzo 2008 sulla valutazione dei possibili effetti delle quattro sostanze antimicrobiche sull'insorgenza della resistenza agli antibiotici, ha concluso che non esistono attualmente dati pubblicati che dimostrino, in un modo o in un altro, un incremento della tolleranza batterica a tali sostanze, se applicate sulle carcasse di pollame, e una maggiore resistenza agli antibiotici terapeutici.

Infine, il 31 marzo 2008, nel loro parere congiunto sull'impatto ambientale e sulla resistenza agli antibiotici delle quattro sostanze utilizzate per eliminare la contaminazione in superficie delle carcasse di pollame, il comitato scientifico dei rischi sanitari emergenti e recentemente identificati (CSRSERI) e il comitato scientifico dei rischi sanitari e ambientali (CSRSA) hanno concluso che mancano informazioni sufficienti per procedere a valutazioni quantitative complete, che il rischio di una possibile diffusione o selezione di ceppi più resistenti desta preoccupazioni sul piano ambientale e, infine, che, secondo le stime, la potenziale presenza di residui nelle carcasse di pollame è a basso rischio per l'ambiente.

In tale contesto, il 2 giugno 2008 è stato sottoposto al voto del comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali un progetto di regolamento della Commissione che autorizza l'uso delle quattro sostanze per eliminare la contaminazione in superficie delle carcasse di pollame e ne fissa le condizioni d'uso. Il comitato ha respinto la proposta: ventisei Stati membri hanno votato contro e uno si è astenuto.

Di conseguenza, la Commissione, a norma dell'articolo 3, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 853/2004 e dell'articolo 5 della decisione 1999/468/CE del Consiglio, modificata dalla decisione 2006/512/CE del Consiglio, sottopone al Consiglio, che dispone di un termine di tre mesi entro il quale deliberare a maggioranza qualificata, una proposta relativa alle misure da prendere e ne informa il Parlamento europeo.

La presente proposta non comporta alcuna incidenza finanziaria sul bilancio comunitario.

Proposta di

REGOLAMENTO DEL CONSIGLIO

che applica il regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso di sostanze antimicrobiche per la decontaminazione in superficie delle carcasse di pollame

(Testo rilevante ai fini del SEE)

II CONSIGLIO DELL'UNIONE EUROPEA,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea,

visto il regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale¹, in particolare l'articolo 3, paragrafo 2,

considerando quanto segue:

- (1) Il regolamento (CE) n. 853/2004 fissa norme specifiche relative all'igiene degli alimenti d'origine animale ad uso degli operatori del settore alimentare. Esso dispone che gli operatori del settore alimentare non devono usare sostanze diverse dall'acqua per eliminare la contaminazione in superficie degli alimenti di origine animale, salvo che l'uso di dette sostanze sia stato approvato conformemente al citato regolamento.
- (2) È pertanto appropriato autorizzare l'uso di talune sostanze antimicrobiche per la decontaminazione in superficie delle carcasse di pollame.
- (3) La direttiva 91/271/CEE del Consiglio, del 21 maggio 1991, concernente il trattamento delle acque reflue urbane² stabilisce norme in materia di trattamento e scarico delle acque reflue originate da taluni settori industriali.
- (4) La direttiva 98/24/CE del Consiglio, del 7 aprile 1998, sulla protezione della salute e della sicurezza dei lavoratori contro i rischi derivanti da agenti chimici durante il lavoro (quattordicesima direttiva particolare ai sensi dell'articolo 16, paragrafo 1, della direttiva 89/391/CEE)³ fissa le prescrizioni minime in materia di protezione dei lavoratori contro i rischi derivanti dalla presenza di agenti chimici sul posto di lavoro.

¹ GUL 139 del 30.4.2004, pag. 55. Rettifica pubblicata nella GUL 226 del 25.6.2004, pag. 22. Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 1243/2007 della Commissione (GUL 281 del 25.10.2007, pag. 8).

² GUL 135 del 30.5.1991, pag. 40. Direttiva modificata da ultimo dal regolamento (CE) n. 1882/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio (GUL 284 del 31.10.2003, pag. 1).

³ GUL 131 del 5.5.1998, pag. 11. Direttiva modificata da ultimo dalla direttiva 2007/30/CE del Parlamento europeo e del Consiglio (GUL 165 del 27.6.2007, pag. 21).

- (5) 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 alimenti⁴, dispone l'adozione di misure di individuazione e di controllo della salmonella e di altri agenti zoonotici in tutte le fasi pertinenti di produzione, trattamento e distribuzione. Esso prevede l'istituzione di programmi di controllo nazionali finalizzati ad accertare le zoonosi e gli agenti zoonotici nella fase di produzione primaria e mirati ad agenti patogeni specifici.
- (6) Il regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali⁵ stabilisce norme generali riguardanti l'esecuzione di controlli ufficiali per verificare il rispetto delle norme intese a prevenire, eliminare o ridurre a livelli accettabili i rischi per gli esseri umani e gli animali.
- (7) Gli atti giuridici suindicati impongono agli operatori del settore alimentare determinati obblighi in materia di igiene e d'altra natura all'autorità competente la responsabilità dei controlli. È necessario, tuttavia, definire nuove condizioni e prescrizioni per gli operatori del settore alimentare e ulteriori controlli ad opera dell'autorità competente, in aggiunta a quelli già previsti dalla legislazione comunitaria vigente, per quanto riguarda l'uso di talune sostanze antimicrobiche per la decontaminazione in superficie delle carcasse di pollame.
- (8) L'attuazione delle politiche comunitarie garantisce un elevato livello di protezione della salute umana. Le misure comunitarie, che disciplinano il campo degli alimenti e dei mangimi, devono essere fondate su un'adeguata valutazione dei potenziali rischi per la salute umana e animale e, tenendo conto dei dati scientifici disponibili, devono mantenere o, se giustificato da un punto di vista scientifico, aumentare il livello di protezione della salute umana e della salute animale garantito nella Comunità. È, tuttavia, impossibile ravvisare nella completa eliminazione del rischio un obiettivo realistico per quanto concerne la decisione in materia di gestione dei rischi nella fattispecie in oggetto. Spetta al responsabile della gestione dei rischi il compito di determinare il livello di rischio accettabile in base a tutti gli elementi della valutazione scientifica del rischio.
- (9) Inoltre, l'esecuzione delle politiche comunitarie garantisce un elevato livello di protezione dell'ambiente, sia intervenendo direttamente in campo ambientale che integrando prescrizioni in materia di politica ambientale nella definizione e attuazione di strategie e azioni comunitarie in altri settori.
- (10) Il 30 ottobre 1998 il comitato scientifico delle misure veterinarie collegate con la salute pubblica (CSMVSP) ha presentato una relazione sui "vantaggi e limiti dei trattamenti antimicrobici delle carcasse di pollame", nella quale raccomandava di analizzare a fondo ogni sostanza o tecnica di decontaminazione prima di autorizzarne l'uso.

⁴ GUL 325 del 12.12.2003, pag. 1. Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 1237/2007 della Commissione (GU L 280 del 24.10.2007, pag. 5).

⁵ GUL 165 del 30.4.2004, pag. 1. Rettifica pubblicata nella GUL 191 del 28.5.2004, pag. 1. Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 301/2008 del Consiglio (GU L 97 del 9.4.2008, pag. 85).

- (11) Inoltre, nel suo parere scientifico sulla "valutazione dei trattamenti antimicrobici delle carcasse di pollame", del 14 e 15 aprile 2003, il CSMVSP ha concluso che la decontaminazione può costituire un utile strumento per ridurre ulteriormente il numero degli agenti patogeni, a condizione che, lungo l'intera catena alimentare, si applichi una strategia di controllo integrata, che comprenda anche l'applicazione di misure di igiene allo stadio della produzione primaria, durante il trasporto e negli impianti di macellazione e di trasformazione.
- (12) Nel suo parere scientifico, adottato il 6 dicembre 2005, l'Autorità europea per la sicurezza alimentare (nel seguito "EFSA") ha affermato che il trattamento delle carcasse di pollame con biossido di cloro, cloruro di sodio acidificato, fosfato trisodico e perossiacidi non presenta alcun rischio per la sicurezza. Essa ha inoltre constatato che, rispetto ai trattamenti per immersione più o meno breve nell'acqua usata più volte dei bagni di raffreddamento, la nebulizzazione riduce l'esposizione ai residui e sottoprodotti animali che possono derivare dall'uso delle sostanze antimicrobiche.
- (13) Gli effetti tossicologici dell'uso simultaneo o consecutivo di più sostanze antimicrobiche per la decontaminazione in superficie degli alimenti di origine animale non sono stati valutati con la dovuta attenzione. Occorre pertanto evitare l'uso combinato di più sostanze antimicrobiche.
- (14) Il 6 marzo 2008 l'EFSA ha adottato un parere scientifico sulla valutazione dei possibili effetti delle quattro sostanze antimicrobiche sull'insorgenza della resistenza agli antimicrobici. Essa ha concluso che non esistono dati pubblicati che indichino che l'uso delle quattro sostanze indicate nel suo parere del 6 dicembre 2005 possa condurre ad un incremento della tolleranza batterica alle stesse o a una maggior resistenza agli antibiotici terapeutici. Tali risultati hanno indotto l'EFSA ad incoraggiare ricerche più approfondite sul rischio di un incremento della tolleranza batterica a questo tipo di sostanze e sulla possibilità della loro resistenza agli antibiotici terapeutici e ad altri agenti antimicrobici.
- (15) Il 18 marzo 2008 e il 2 aprile 2008 il comitato scientifico dei rischi sanitari ed ambientali (nel seguito "CSRSA") e il comitato scientifico dei rischi sanitari emergenti e recentemente identificati (nel seguito "CSRSEI") hanno adottato un parere scientifico congiunto sull'impatto ambientale e sugli effetti sulla resistenza agli antimicrobici delle quattro sostanze utilizzate per eliminare la contaminazione in superficie delle carcasse di pollame, nel quale hanno rilevato la carente conoscenza dei potenziali effetti negativi dell'uso dei diversi biocidi. Dando seguito alla richiesta della Commissione riguardo alle quattro sostanze, i due comitati hanno concluso che mancano informazioni sufficienti per procedere a valutazioni quantitative complete. Vi è il rischio per l'ambiente di una possibile diffusione o selezione di ceppi più resistenti e della potenziale presenza di residui nelle carcasse di pollame. Il CSRSA e il CSRSEI ritengono tuttavia che il rischio per l'ambiente sia contenuto.
- (16) Nella sua veste di responsabile della gestione dei rischi in vista della determinazione di un livello accettabile di rischio per la salute pubblica e la salute degli animali, nonché per l'ambiente, la Commissione ritiene che non si possa escludere il rischio di una possibile resistenza agli antibiotici e di un potenziale impatto delle quattro sostanze antimicrobiche sull'ambiente. Di conseguenza, al fine di ridurre ulteriormente i rischi, vanno stabilite severe condizioni e prescrizioni per l'uso di tali sostanze, in

particolare per quanto riguarda la durata dell'esposizione, la concentrazione delle sostanze e la limitazione dell'uso ad una sola di esse.

- (17) L'uso di diverse sostanze antimicrobiche per la decontaminazione in superficie delle carcasse di pollame potrebbe comportare rischi per l'ambiente acquatico, la salute del personale impiegato negli impianti di trattamento delle acque reflue e il funzionamento e l'efficacia delle reti fognarie e/o degli impianti di depurazione. L'uso di sostanze antimicrobiche contenenti cloro rischia di portare alla formazione di composti clororganici, molti dei quali sono persistenti, bioaccumulabili o cancerogeni. I composti del fosforo inoltre sono una delle fonti dell'eutrofizzazione dei mari regionali europei, responsabile della proliferazione massiccia delle alghe e di altre indesiderate turbative dell'ambiente acquatico. Di conseguenza, occorre adottare misure per monitorare adeguatamente l'eliminazione di tali sostanze.
- (18) A fini di informazione del consumatore, l'uso delle sostanze antimicrobiche diverse dall'acqua potabile sulle carcasse di pollame deve figurare sull'etichetta apposta sulle carcasse, nonché sui tagli e sulle preparazioni a base di carni ricavate da tali carcasse di pollame. Pertanto, nel presente regolamento occorre definire prescrizioni in tal senso in materia di etichettatura.
- (19) Le sostanze utilizzate per eliminare la contaminazione in superficie delle carcasse di pollame e non a fini di conservazione non alterano la definizione di "carni fresche", di cui all'allegato I, punto 1.10 del regolamento (CE) n. 853/2004.
- (20) Tuttavia, il presente regolamento va applicato non prima che sia stata modificata la definizione di "carni di pollame" di cui all'allegato XIV, parte B.II, punto 1, del regolamento (CE) n. 1234/2007, del 22 ottobre 2007, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli (regolamento unico OCM)⁶ Tale modifica consentirà l'immissione sul mercato e la commercializzazione - come carni di pollame - delle carni trattate con sostanze antimicrobiche.
- (21) È opportuno autorizzare l'uso di biossido di cloro, cloruro di sodio acidificato, fosfato trisodico e perossiacidi per la decontaminazione in superficie delle carcasse di pollame, in attesa che gli operatori del settore alimentare degli Stati membri forniscano nuovi dati scientifici riguardo all'uso di tali sostanze, anche riguardo alle potenziali conseguenze per l'ambiente e al rischio di insorgenza della resistenza agli antibiotici. Si esortano gli operatori del settore alimentare dei paesi terzi a presentare i loro dati al riguardo, in base ai quali la Commissione riesaminerà l'autorizzazione e le condizioni d'uso di tali sostanze.
- (22) Il comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali ha espresso parere sfavorevole alle misure proposte dalla Commissione, pertanto, le misure di cui al presente regolamento devono essere adottate dal Consiglio,

⁶ GU L 299 del 16.11.2007, pag. 1. Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 248/2008 del Consiglio (GU L 76 del 19.3.2008, pag. 6).

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1
Sostanze autorizzate

Si autorizza l'uso delle sostanze antimicrobiche di cui all'allegato per la decontaminazione in superficie delle carcasse di pollame ("sostanze autorizzate").

Articolo 2
Obblighi degli operatori del settore alimentare riguardo all'uso delle sostanze autorizzate

Gli operatori del settore alimentare utilizzano le sostanze autorizzate esclusivamente sulle carcasse intere di pollame, non su parti di esse o su tagli di pollame.

L'uso delle sostanze autorizzate su carcasse di pollame avviene alle condizioni di cui all'allegato e conformemente alle seguenti prescrizioni:

- a) è vietato l'uso simultaneo o consecutivo di più di una sostanza autorizzata sulle carcasse di pollame;
- b) se una sostanza autorizzata è utilizzata più volte nel corso di un processo di produzione, il suo tempo di contatto con gli alimenti non deve superare complessivamente i periodi indicati ai punti 2, 3 e 4 dell'allegato;
- c) se una sostanza autorizzata è utilizzata in una vasca di preraffreddamento o di raffreddamento, la soluzione contenente tale sostanza deve essere sostituita ad intervalli regolari al fine di mantenere la concentrazione prescritta della sostanza autorizzata;
- d) in una fase appropriata del processo di produzione, successiva all'uso della sostanza autorizzata, si deve procedere al risciacquo delle carcasse di pollame con acqua potabile, compreso il risciacquo interno delle carcasse eviscerate, per garantire l'eliminazione intenzionale della sostanza in modo tale da precludere eventuali effetti tecnologici sul prodotto finito;
- e) l'efficacia delle operazioni di lavaggio, volte ad escludere la presenza di eventuali residui della sostanza autorizzata o di suoi possibili derivati nel prodotto finito, deve essere comprovata scientificamente tramite un appropriato monitoraggio permanente;
- f) l'uso della sostanza autorizzata e il lavaggio devono avvenire nel locale adibito alla macellazione prima che le carcasse di pollame siano introdotte in un deposito refrigerato o di raffreddamento.

Articolo 3

Obblighi degli operatori del settore alimentare riguardo alla raccolta dei dati

1. Gli operatori del settore alimentare raccolgono dati ai seguenti scopi di ricerca:
 - a) rischio dell'incremento della tolleranza batterica nei confronti della sostanza autorizzata e della resistenza agli antibiotici terapeutici;
 - b) impatto sull'ambiente dell'eliminazione delle soluzioni utilizzate di sostanze autorizzate e dell'acqua di lisciviazione;
 - c) rischio di disseminazione o selezione di ceppi resistenti nelle acque residue.
2. Gli operatori del settore alimentare metteranno a disposizione dell'autorità competente i dati raccolti conformemente al paragrafo 1, non appena la Commissione avrà stabilito le specifiche tecniche.

Articolo 4

Etichettatura

In caso di uso della sostanza autorizzata per decontaminare in superficie le carcasse di pollame, l'operatore del settore alimentare appone su tali carcasse, nonché su tutti i tagli e tutte le preparazioni a base di carni da esse ricavate, un'etichetta che sia facilmente visibile, chiaramente leggibile e indelebile, recante la seguente dicitura:

- a) trattato con sostanze antimicrobiche o
- b) decontaminato con sostanze chimiche.

Articolo 5

Acque residue

1. Gli operatori del settore alimentare si conformano alle prescrizioni relative alla qualità delle acque residue, laddove l'uso delle sostanze autorizzate preveda lo scarico di tali acque in un impianto di raccolta e di trattamento delle acque urbane o il confluire delle acque reflue industriali, una volta trattate, nella rete idrica. Tali prescrizioni riguardano:

- a) la qualità degli effluenti che confluono nei sistemi di raccolta e di trattamento delle acque reflue urbane:

cloro totale (espresso in Cl₂): 0,4 mg/l

composti clororganici, espressi in
composti organoalogenati assorbibili (AOX) 1,0 mg/l

- b) la qualità degli effluenti immessi nelle acque superficiali:
- | | |
|----------------------------------------------------------------------------------|----------|
| cloro totale (espresso in Cl ₂): | 0,4 mg/l |
| fosforo totale (espresso in P): | 2,0 mg/l |
| composti clororganici, espressi in
composti organoalogenati assorbibili (AOX) | 0,1 mg/l |

2. Gli operatori del settore alimentare vigilano con cadenza almeno mensile sul rispetto delle prescrizioni in materia di qualità degli effluenti di cui al paragrafo 1 sulla base di campioni prelevati in misura proporzionale al flusso nell'arco delle 24 ore.

Il monitoraggio della qualità degli effluenti si basa sulle norme internazionali ISO 7393 - 1:1985/2001, ISO 7393 - 2:1985, ISO 7393 - 3:1990, ISO 6878:2004 e ISO 9562:2004. Tuttavia, l'autorità competente può autorizzare il ricorso ad altri metodi qualora sia possibile dimostrare che le risultanze sono equivalenti a quelle dei metodi ISO.

Articolo 6 Controlli ufficiali

1. Laddove sia utilizzata una sostanza autorizzata per decontaminare in superficie le carcasse di pollame l'autorità competente:
- a) aumenta la frequenza e/o la durata dei controlli ufficiali, in particolare di quelli previsti all'articolo 10 del regolamento (CE) n. 882/2004, con particolare attenzione agli obblighi che incombono agli operatori del settore alimentare conformemente all'articolo 2 del presente regolamento;
 - b) può stabilire nei singoli casi condizioni supplementari riguardo all'uso di tale sostanza.
2. L'autorità competente effettua controlli ufficiali della vigilanza ad opera degli operatori del settore alimentare conformemente all'articolo 5, paragrafo 2.

Articolo 7 Obblighi dell'autorità competente riguardo alla raccolta dei dati

Ogni sei mesi a decorrere dalla data d'attuazione del presente regolamento, l'autorità competente trasmette alla Commissione i dati di cui all'articolo 3.

Articolo 8
Entrata in vigore, revisione e applicazione

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

Esso si applica decorrenza dalla data d'attuazione del regolamento del Consiglio che modifica la definizione di "carni di pollame" di cui all'allegato XIV, parte B.II, punto 1, del regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio.

Entro due anni a decorrere dalla data d'applicazione, la Commissione rivede il presente regolamento alla luce dei nuovi dati scientifici disponibili relativi all'uso delle sostanze figuranti nell'allegato e, se del caso, propone i necessari adeguamenti dell'autorizzazione.

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

Fatto a Bruxelles, il

Per il Consiglio
Il Presidente

ALLEGATO

Elenco delle sostanze autorizzate e relative condizioni d'uso

(conformemente all'articolo 2)

1. Biossido di cloro:
 - a) ad una concentrazione massima di 3 mg/kg di biossido di cloro residuo nell'acqua, nelle fasi del processo di produzione in cui è utilizzata la sostanza autorizzata;
 - b) nel caso di raffreddamento continuo per immersione, in controcorrente, la durata del contatto deve essere proporzionale alle dimensioni delle carcasse di pollame e valutata in funzione della concentrazione del biossido di cloro utilizzato.

2. Cloruro di sodio acidificato:
 - a) nelle acque di trattamento del pollame utilizzate come soluzioni di preraffreddamento o di raffreddamento, ad una concentrazione compresa tra 50 e 150 mg/kg di cloruro di sodio miscelato con un acido autorizzato ad uso alimentare tale che il pH della soluzione sia compreso tra 2,8 e 3,2; la soluzione è usata come liquido di immersione per una durata totale massima di 5-8 secondi;
 - b) nelle acque di trattamento del pollame utilizzate come soluzioni nebulizzate, ad una concentrazione compresa tra 500 e 1 200 mg/kg di cloruro di sodio miscelato con un acido autorizzato ad uso alimentare tale che il pH della soluzione sia compreso tra 2,3 e 2,9; la soluzione è nebulizzata per una durata totale massima di 15 secondi.

3. Fosfato trisodico:

nelle acque di trattamento del pollame, ad una concentrazione compresa tra 80 e 120 g/kg. La soluzione è applicata per immersione o nebulizzazione su carcasse di pollame che non sono state sottoposte a raffreddamento, per una durata totale massima di 15 secondi.

4. Perossiacidi:

nelle acque di trattamento del pollame può essere utilizzata una miscela di acido peracetico, acido ottanoico, acido acetico, perossido di idrogeno, acido perossiottanoico e acido idrossietilidene-1,1-difosfonico (HEDP) a concentrazioni massime di 220 mg/kg di acido peracetico, 110 mg/kg di perossido di idrogeno e 13 mg/kg di HEDP, per la durata totale massima di 15 secondi, tramite nebulizzazione o immersione.