

Gazzetta ufficiale

delle Comunità europee

ISSN 0378 - 7028

L 268

34° anno

24 settembre 1991

Edizione
in lingua italiana

Legislazione

Sommario

I Atti per i quali la pubblicazione è una condizione di applicabilità

.....

II Atti per i quali la pubblicazione non è una condizione di applicabilità

Consiglio

91/492/CEE:

- ★ Direttiva del Consiglio, del 15 luglio 1991, che stabilisce le norme sanitarie applicabili alla produzione e alla commercializzazione dei molluschi bivalvi vivi 1

91/493/CEE:

- ★ Direttiva del Consiglio, del 22 luglio 1991, che stabilisce le norme sanitarie applicabili alla produzione e alla commercializzazione dei prodotti della pesca 15

91/494/CEE:

- ★ Direttiva del Consiglio, del 26 giugno 1991, relativa alle norme di polizia sanitaria per gli scambi intracomunitari e le importazioni in provenienza dai paesi terzi di carni fresche di volatili da cortile 35

91/495/CEE:

- ★ Direttiva del Consiglio, del 27 novembre 1990, relativa ai problemi sanitari e di polizia sanitaria in materia di produzione e di commercializzazione di carni di coniglio e di selvaggina d'allevamento 41

91/496/CEE:

- ★ Direttiva del Consiglio, del 15 luglio 1991, che fissa i principi relativi all'organizzazione dei controlli veterinari per gli animali che provengono dai paesi terzi e che sono introdotti nella Comunità e che modifica le direttive 89/662/CEE, 90/425/CEE e 90/675/CEE 56

Prezzo: 16 ECU

(segue)

Gli atti i cui titoli sono stampati in caratteri chiari appartengono alla gestione corrente. Essi sono adottati nel quadro della politica agricola ed hanno generalmente una durata di validità limitata.

I titoli degli altri atti sono stampati in grassetto e preceduti da un asterisco.

Spedizione in abbonamento postale gruppo I / 70% — Milano.

91/497/CEE:

- ★ Direttiva del Consiglio, del 29 luglio 1991, che modifica e codifica la direttiva 64/433/CEE relativa a problemi sanitari in materia di scambi intracomunitari di carni fresche onde estenderla alla produzione e immissione sul mercato di carni fresche . . . 69

91/498/CEE:

- ★ Direttiva del Consiglio, del 29 luglio 1991, relativa alla concessione di deroghe temporanee e limitate alle norme sanitarie specifiche della Comunità in materia di produzione e immissione sul mercato di carni fresche 105

91/499/CEE:

- ★ Direttiva del Consiglio, del 26 giugno 1991, che modifica la direttiva 64/432/CEE in relazione alla diagnosi della brucellosi bovina e della leucosi bovina enzootica 107

II

(Atti per i quali la pubblicazione non è una condizione di applicabilità)

CONSIGLIO

DIRETTIVA DEL CONSIGLIO

del 15 luglio 1991

che stabilisce le norme sanitarie applicabili alla produzione e alla commercializzazione dei molluschi bivalvi vivi

(91/492/CEE)

IL CONSIGLIO DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità economica europea, in particolare l'articolo 43,

vista la proposta della Commissione ⁽¹⁾,

visto il parere del Parlamento europeo ⁽²⁾,

visto il parere del Comitato economico e sociale ⁽³⁾,

considerando che, per l'attuazione del mercato interno e in particolare per garantire un armonioso funzionamento dell'organizzazione comune dei mercati nel settore dei prodotti della pesca istituita con il regolamento (CEE) n. 3796/81 ⁽⁴⁾, modificato da ultimo dal regolamento (CEE) n. 2886/89 ⁽⁵⁾, è necessario che la commercializzazione dei molluschi bivalvi vivi non sia più ostacolata dalle divergenze fra le normative sanitarie in vigore negli Stati membri; che si potrà così armonizzare maggiormente la produzione e la commercializzazione, garantire pari condizioni di concorrenza e fornire al tempo stesso un prodotto di qualità al consumatore;

considerando che la direttiva 79/923/CEE del Consiglio, del 30 ottobre 1979, relativa ai requisiti di qualità delle acque destinate alla molluschicoltura ⁽⁶⁾, dispone che è necessario stabilire i requisiti sanitari cui devono rispondere i prodotti della molluschicoltura;

considerando che, per tutelare la salute dei consumatori, si devono fissare requisiti per tutte le fasi di raccolta, manipolazione, conservazione, trasporto e distribuzione dei molluschi bivalvi vivi; che tali requisiti si applicano anche agli echinodermi, ai tunicati ed ai gasteropodi marini;

considerando che è importante, qualora sorga un problema sanitario dopo l'immissione sul mercato di molluschi bivalvi vivi, poter risalire allo stabilimento speditore e alla zona di raccolta d'origine; che è quindi necessario istituire un sistema di registrazione e di bollatura che consenta di identificare il percorso di un lotto dopo la raccolta;

considerando che è importante stabilire norme sanitarie per il prodotto finale; che tuttavia le conoscenze scientifiche e tecniche non sono ancora sufficientemente sviluppate per risolvere definitivamente taluni problemi sanitari, sicché è necessario instaurare, per garantire una protezione sanitaria ottimale della collettività, un sistema comunitario che consenta di adottare rapidamente e, se del caso, di rafforzare le norme sanitarie onde prevenire contaminazioni virali o altri rischi per la salute dell'uomo;

considerando che i molluschi bivalvi vivi provenienti da zone di raccolta che non consentono un consumo diretto e senza rischi possono essere resi salubri con un processo di depurazione o mediante stabulazione in acqua pulita per un periodo adeguato; che occorre quindi redigere un elenco sia delle zone nelle quali possono essere raccolti molluschi destinati al consumo umano diretto nonché delle zone di produzione i cui molluschi devono essere depurati o stabulati;

considerando che spetta anzitutto al produttore accertare che i molluschi bivalvi vivi siano conformi alle presenti disposizioni sanitarie; che incombe alle autorità competenti degli Stati membri provvedere, mediante controlli e ispezioni,

⁽¹⁾ GU n. C 84 del 2. 4. 1990, pag. 29.

⁽²⁾ GU n. C 183 del 15. 7. 1991.

⁽³⁾ GU n. C 332 del 31. 12. 1990, pag. 1.

⁽⁴⁾ GU n. L 379 del 31. 12. 1981, pag. 1.

⁽⁵⁾ GU n. L 282 del 2. 10. 1989, pag. 1.

⁽⁶⁾ GU n. L 281 del 10. 11. 1979, pag. 47.

affinché il produttore rispetti le disposizioni sanitarie suddette; che le autorità competenti devono in particolare controllare regolarmente le zone di raccolta in modo da accertare che i molluschi di dette zone non contengano microrganismi né sostanze tossiche in quantità ritenute pericolose per la salute dell'uomo;

considerando che si devono istituire misure di controllo comunitario per garantire l'applicazione uniforme delle disposizioni della presente direttiva in tutti gli Stati membri;

considerando che le norme, i principi e le misure di salvaguardia di cui alla direttiva 90/675/CEE del Consiglio, del 10 dicembre 1990, che fissa i principi relativi all'organizzazione dei controlli veterinari per i prodotti che provengono dai paesi terzi e che sono introdotti nella Comunità ⁽¹⁾, devono applicarsi nel caso di specie;

considerando che nell'ambito degli scambi intracomunitari si applicano anche le norme fissate dalla direttiva 89/662/CEE del Consiglio, dell'11 dicembre 1989, relativa ai controlli veterinari applicabili negli scambi intracomunitari nella prospettiva della realizzazione del mercato interno ⁽²⁾, modificate dalla direttiva 90/675/CEE;

considerando che i molluschi bivalvi vivi prodotti in un paese terzo e destinati ad essere commercializzati nel territorio della Comunità non devono fruire di un regime più favorevole di quello vigente nella Comunità; che, per il controllo delle norme di produzione e di commercializzazione nei paesi terzi, è opportuno istituire una procedura comunitaria che consenta alla Comunità di applicare un regime comune d'importazione fondato su norme equivalenti;

considerando che per tener conto di certe situazioni particolari conviene accordare deroghe a taluni stabilimenti in attività prima del 1° gennaio 1993, per consentire loro di adeguarsi all'insieme delle condizioni stabilite dalla presente direttiva;

considerando che nel caso degli animali vivi che si possono consumare mentre sono vivi conviene derogare, per quanto concerne la data di scadenza, alle norme della direttiva 79/112/CEE del Consiglio, del 18 dicembre 1978, relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità ⁽³⁾, modificata da ultimo dalla direttiva 91/72/CEE ⁽⁴⁾;

considerando che conviene prevedere la possibilità di adottare misure transitorie per fronteggiare l'assenza di talune norme di applicazione;

considerando che è opportuno affidare alla Commissione il compito di adottare determinate misure di applicazione della presente direttiva; che occorre istituire a tale scopo procedure di stretta ed efficace collaborazione tra la Commissione e gli Stati membri nell'ambito del comitato veterinario permanente,

HA ADOTTATO LA PRESENTE DIRETTIVA:

CAPITOLO I

Disposizioni generali

Articolo 1

La presente direttiva stabilisce le norme sanitarie che disciplinano la produzione e la commercializzazione dei molluschi bivalvi vivi destinati al consumo umano diretto o alla trasformazione prima del consumo.

La presente direttiva si applica, escluse le disposizioni relative alla depurazione, agli echinodermi, ai tunicati ed ai gastropodi marini.

Articolo 2

Ai fini della presente direttiva si intende per:

- 1) *molluschi bivalvi*: i molluschi lamellibranchi filtratori;
- 2) *biotossine marine*: le sostanze tossiche accumulate dai molluschi bivalvi con l'assorbimento di plancton contenente tossine;
- 3) *acqua di mare pulita*: l'acqua marina o l'acqua salmastra, da utilizzare alle condizioni stabilite dalla presente direttiva, che non presenta contaminazioni microbiologiche e composti tossici o nocivi di origine naturale o immessi nell'ambiente, come quelli elencati nell'allegato della direttiva 79/923/CEE, in quantità tali da compromettere i requisiti sanitari o alterare il gusto dei molluschi bivalvi;
- 4) *autorità competente*: l'autorità centrale di uno Stato membro competente ad effettuare i controlli veterinari o qualsiasi autorità cui essa abbia delegato tale competenza;
- 5) *rifinitura*: la conservazione di molluschi bivalvi vivi che per la loro qualità non richiedono la stabulazione o il trattamento in uno stabilimento di depurazione, in bacini o in qualsiasi altro impianto contenente acqua di mare pulita o in bacini naturali allo scopo di asportarne sabbia, fanghi o muco;
- 6) *produttore*: la persona fisica o giuridica che raccoglie molluschi bivalvi vivi con qualsiasi mezzo in una zona di raccolta allo scopo di trattarli e immetterli sul mercato;
- 7) *zona di produzione*: le parti di mare, di laguna o di estuario dove si trovano giacimenti naturali di molluschi bivalvi oppure luoghi utilizzati per la coltivazione di molluschi bivalvi, dove questi ultimi vengono raccolti vivi;
- 8) *zona di stabulazione*: le parti di mare, di laguna o di estuario riconosciute dall'autorità competente, chiaramente delimitate e segnalate mediante boe, paletti o qualsiasi altro strumento fisso e destinate esclusivamente alla depurazione naturale dei molluschi bivalvi vivi;

⁽¹⁾ GU n. L 373 del 31. 12. 1990, pag. 1.

⁽²⁾ GU n. L 395 del 30. 12. 1989, pag. 13.

⁽³⁾ GU n. L 33 dell'8. 2. 1979, pag. 1.

⁽⁴⁾ GU n. L 42 del 16. 1. 1991, pag. 27.

- 9) *centro di spedizione*: l'impianto, a terra o galleggiante, riconosciuto, riservato al ricevimento, alla rifinitura, al lavaggio, alla pulitura, alla calibratura e al confezionamento dei molluschi bivalvi vivi idonei al consumo umano;
- 10) *centro di depurazione*: lo stabilimento riconosciuto comprendente bacini alimentati con acqua marina naturalmente pulita o resa pulita con adeguato trattamento, in cui i molluschi bivalvi vivi sono collocati per il tempo necessario all'eliminazione dei contaminanti microbiologici affinché diventino idonei al consumo umano;
- 11) *stabulazione*: l'operazione che consiste nel trasferire molluschi bivalvi vivi in zone marine o lagunari riconosciute o in zone di estuari riconosciute, sotto la sorveglianza dell'autorità competente, per il tempo necessario all'eliminazione dei contaminanti. Ciò non include l'operazione specifica di trasferimento di molluschi bivalvi in zone più adatte ad una crescita o ingrasso ulteriori;
- 12) *mezzi di trasporto*: le parti riservate al carico negli autoveicoli, nei veicoli su rotaia e negli aeromobili, nonché le stive dei pescherecci o i contenitori per il trasporto terrestre, marittimo o aereo;
- 13) *confezionamento*: l'operazione mediante la quale i molluschi bivalvi vivi sono posti in materiali d'imballaggio idonei allo scopo;
- 14) *partita*: il quantitativo di molluschi bivalvi vivi manipolato in un centro di spedizione o trattato in un centro di depurazione e successivamente destinato a uno o più clienti;
- 15) *lotto*: il quantitativo di molluschi bivalvi vivi prelevato in una zona di produzione e destinato successivamente ad essere consegnato ad un centro di spedizione riconosciuto, ad un centro di depurazione, ad una zona di stabulazione o ad uno stabilimento di trasformazione;
- 16) *commercializzazione*: la detenzione o l'esposizione per la vendita, la messa in vendita, la vendita, la consegna o qualsiasi altra forma di immissione sul mercato di molluschi bivalvi vivi destinati al consumo umano crudi o a fini di trasformazione nella Comunità, con conclusione della cessione diretta, sul mercato locale, di piccoli quantitativi dal pescatore costiero al venditore al minuto o al consumatore i quali devono essere assoggettati ai controlli sanitari prescritti dalle normative nazionali per il controllo della vendita al minuto;
- 17) *importazione*: l'introduzione nel territorio della Comunità di molluschi bivalvi vivi provenienti da paesi terzi;
- 18) *coliformi fecali*: batteri a forma di bastoncelli, aerobi facoltativi, gram-negativi non sporigeni, citocromossidasi-negativi, che fermentano lattosio con produzione di gas in presenza di sali biliari o di altri agenti tensioattivi con proprietà analoghe inibitorie della crescita in un minimo di 24 ore ad una temperatura di $44\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 0,2\text{ }^{\circ}\text{C}$;
- 19) *E. coli*: coliformi fecali che producono indolo dal triptofano in 24 ore alla temperatura di $44\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 0,2\text{ }^{\circ}\text{C}$.

CAPITOLO II

Disposizioni per la produzione comunitaria

Articolo 3

1. La commercializzazione dei molluschi bivalvi vivi per il consumo umano diretto è soggetta alle seguenti condizioni:

- a) provengono da zone di produzione che possiedono i requisiti prescritti nel capitolo I dell'allegato. Tuttavia, per quanto riguarda i pettinidi, questa disposizione si applica unicamente ai prodotti dell'acquacoltura, come definiti all'articolo 2, punto 2 della direttiva 91/493/CEE del Consiglio, del 22 luglio 1991, che stabilisce le norme sanitarie applicabili alla produzione e alla commercializzazione dei prodotti della pesca ⁽¹⁾;
- b) sono stati raccolti e trasportati dalla zona di produzione a un centro di spedizione, un centro di depurazione, una zona di stabulazione o uno stabilimento di trasformazione, osservando le norme prescritte nel capitolo II dell'allegato;
- c) nei casi previsti dalla presente direttiva, sono stati stabulati in zone riconosciute a tal fine e conformi alle norme prescritte nel capitolo III dell'allegato;
- d) sono stati manipolati in condizioni igieniche e, se del caso, depurati in stabilimenti riconosciuti a tal fine e rispondenti ai requisiti prescritti nel capitolo IV dell'allegato;
- e) possiedono i requisiti fissati nel capitolo V dell'allegato;
- f) sono stati oggetto di un controllo sanitario ai sensi delle disposizioni del capitolo VI dell'allegato;
- g) sono stati debitamente confezionati ai sensi delle disposizioni del capitolo VII dell'allegato;
- h) sono stati conservati e trasportati in condizioni igieniche soddisfacenti ai sensi delle disposizioni dei capitoli VIII e IX dell'allegato;
- i) recano il bollo sanitario previsto nel capitolo X dell'allegato.

2. I molluschi bivalvi vivi destinati a subire un'ulteriore trasformazione devono rispondere ai requisiti pertinenti di cui al paragrafo 1 ed essere trattati conformemente alle disposizioni della direttiva 91/493/CEE.

Articolo 4

Gli Stati membri provvedono a che chiunque manipoli molluschi bivalvi vivi nelle fasi di produzione e di commercializzazione prenda le misure necessarie per conformarsi alle disposizioni della presente direttiva.

In particolare, i responsabili dei centri di spedizione e di depurazione provvedono affinché:

⁽¹⁾ Vedi pagina 15 della presente Gazzetta ufficiale.

- sia regolarmente prelevato e analizzato un numero rappresentativo di campioni per esami di laboratorio onde stabilire un quadro cronologico, in funzione delle zone da cui provengono i lotti, delle caratteristiche sanitarie dei molluschi bivalvi vivi prima e dopo la manipolazione in un centro di spedizione o in un centro di depurazione;
- sia tenuto un registro, da tenere a disposizione delle autorità competenti, in cui vengono annotati i risultati dei controlli effettuati.

Articolo 5

1. a) L'autorità competente procede al riconoscimento dei centri di spedizione e dei centri di depurazione dopo averne accertata la conformità alle disposizioni della presente direttiva. Essa prende le misure necessarie se le condizioni richieste non sono più soddisfatte. A tal fine essa tiene conto in particolare delle conclusioni di un eventuale controllo effettuato conformemente all'articolo 6, paragrafo 1.

Tuttavia, all'espressa condizione che i molluschi vivi provenienti da tali centri rispondano alle norme d'igiene stabilite dalla presente direttiva, gli Stati possono, per le prescrizioni concernenti le attrezzature e le strutture di cui al capitolo IV dell'allegato, da precisarsi anteriormente al 1° ottobre 1991 secondo la procedura prevista all'articolo 12, concedere ai centri di spedizione e di depurazione un periodo supplementare, sino al 31 dicembre 1995, per conformarsi ai requisiti per il riconoscimento previsti al capitolo precitato. Possono ottenere tale deroga soltanto gli stabilimenti che esercitano la loro attività al 31 dicembre 1991 e che avranno sottoposto all'autorità nazionale competente, anteriormente al 1° luglio 1992, una richiesta debitamente motivata a tal fine. Questa richiesta deve comportare un piano e un programma di lavori che precisi i termini entro i quali gli stabilimenti potranno conformarsi ai requisiti predetti. Qualora venga richiesto un contributo finanziario della Comunità, potranno essere accettati soltanto i progetti conformi ai requisiti della presente direttiva.

L'autorità competente redige un elenco dei centri di spedizione e dei centri di depurazione riconosciuti, ai quali attribuisce un numero ufficiale.

L'elenco dei centri di spedizione e dei centri di depurazione riconosciuti e qualsiasi modifica successiva vanno comunicati da ogni Stato membro alla Commissione, che a sua volta comunica le informazioni agli altri Stati membri.

- b) Gli stabilimenti vengono regolarmente ispezionati e controllati sotto la responsabilità dell'autorità competente, che deve avere libero accesso a tutte le parti degli stabilimenti per accertare l'osservanza delle disposizioni della presente direttiva.

Qualora dalle ispezioni e dai controlli risultasse che le disposizioni della presente direttiva non vengono osservate, l'autorità competente adotta i provvedimenti opportuni.

2. a) L'autorità competente redige un elenco, precisandone l'ubicazione e i confini, delle zone di produzione e di stabulazione dalle quali i molluschi bivalvi vivi possono essere prelevati conformemente alle disposizioni della presente direttiva e, in particolare, di quelle del capitolo I dell'allegato.

L'elenco deve essere comunicato agli operatori interessati dalla presente direttiva, in particolare ai produttori e ai responsabili dei centri di depurazione e dei centri di spedizione.

- b) Le zone di produzione e di stabulazione vengono sorvegliate sotto la responsabilità dell'autorità competente conformemente alle disposizioni della presente direttiva.

Qualora da tale sorveglianza risultasse che le disposizioni della presente direttiva non vengono più osservate, l'autorità competente chiude la zona di produzione o di stabulazione in questione fintanto che la situazione non si sia normalizzata.

3. L'autorità competente può vietare la produzione e la raccolta di molluschi bivalvi nelle zone considerate inadeguate a tal fine per motivi sanitari.

Articolo 6

1. Laddove sia necessario per l'applicazione uniforme della presente direttiva, esperti della Commissione possono effettuare controlli sul posto in collaborazione con le autorità competenti degli Stati membri; in particolare essi possono verificare se i centri e le zone di produzione e di stabulazione sono effettivamente conformi alle disposizioni della presente direttiva. Lo Stato membro, nel cui territorio viene effettuato il controllo, presta agli esperti l'assistenza necessaria per l'adempimento della loro missione. La Commissione comunica agli Stati membri l'esito dei controlli.

2. Le modalità di applicazione del paragrafo 1 sono stabilite secondo la procedura prevista all'articolo 12.

3. La Commissione può elaborare raccomandazioni con indicazione delle linee direttrici per le buone pratiche di fabbricazione applicabili nelle diverse fasi della produzione e della commercializzazione.

Articolo 7

1. In particolare per quanto riguarda l'organizzazione ed il seguito da riservare ai controlli che saranno effettuati dallo Stato membro di destinazione e alle misure di salvaguardia da mettere in atto si applicano le norme previste dalla direttiva 89/662/CEE per quanto concerne i molluschi bivalvi vivi, agli echinodermi, ai tunicati ed ai gasteropodi marini, destinati al consumo umano.

2. La direttiva 89/662/CEE è così modificata:

a) nell'allegato A viene aggiunto il seguente trattino:

«— Direttiva 91/492/CEE del Consiglio, del 15 luglio 1991, che stabilisce le norme sanitarie applicabili alla produzione e alla commercializzazione dei molluschi bivalvi vivi (GU n. L 268 del 24. 9. 1991, pag. 1.);

b) nell'allegato B è soppresso il seguente trattino:

«— molluschi bivalvi vivi destinati al consumo umano».

CAPITOLO III

Disposizioni per le importazioni provenienti da paesi terzi

Articolo 8

Le disposizioni applicate alle importazioni di molluschi bivalvi vivi in provenienza dai paesi terzi devono essere almeno equivalenti a quelle previste per la produzione e la commercializzazione dei prodotti comunitari.

Articolo 9

Per garantire l'applicazione uniforme delle disposizioni di cui all'articolo 8 si applica la procedura seguente:

1) esperti della Commissione e degli Stati membri effettuano controlli sul posto per accertare se le norme di produzione e di commercializzazione possono considerarsi equivalenti a quelle applicate nella Comunità.

Gli esperti degli Stati membri cui sono affidati questi controlli vengono designati dalla Commissione su proposta degli Stati membri.

I controlli sono svolti per conto della Comunità, che si assume l'onere delle relative spese.

La frequenza e le modalità di tali controlli sono stabilite secondo la procedura prevista all'articolo 12;

2) per decidere se le norme di produzione e di commercializzazione dei molluschi bivalvi vivi in un paese terzo possono considerarsi equivalenti a quelle della Comunità si prendono in considerazione soprattutto:

a) la legislazione del paese terzo;

b) l'organizzazione dell'autorità competente del paese terzo e dei suoi servizi ispettivi, i poteri attribuiti a tali servizi e la sorveglianza a cui sono sottoposti, nonché le possibilità di cui dispongono detti servizi per vigilare sull'effettiva osservanza della normativa nazionale vigente;

c) le norme sanitarie effettivamente applicate per la produzione e la commercializzazione dei molluschi bivalvi vivi, in particolare per la sorveglianza delle zone di raccolta in relazione alla contaminazione microbiologica e ambientale, nonché alla presenza di biotossine marine;

d) la regolarità e la rapidità delle informazioni trasmesse dal paese terzo sulla presenza di plancton contenente tossine nelle zone di raccolta e, in particolare, di specie che non esistono nelle acque comunitarie, nonché sui rischi che questa presenza può presentare per la Comunità;

e) le garanzie che il paese terzo può fornire in merito al rispetto dei requisiti fissati al capitolo V dell'allegato;

3) secondo la procedura di cui all'articolo 12, la Commissione adotta:

a) l'elenco dei paesi terzi che soddisfano le condizioni di equivalenza di cui al paragrafo 2;

b) per ciascun paese terzo, le condizioni particolari d'importazione applicabili ai molluschi bivalvi vivi. Tali condizioni devono comprendere:

i) i tipi di certificati sanitari che devono accompagnare ogni partita destinata alla Comunità;

ii) una delimitazione delle zone di produzione nelle quali i molluschi bivalvi vivi possono essere prelevati e dalle quali possono essere importati;

iii) l'obbligo di comunicare immediatamente alla Comunità qualsiasi cambiamento relativamente al riconoscimento delle zone di produzione;

iv) l'eventuale depurazione dopo l'arrivo nel territorio della Comunità;

c) l'elenco degli stabilimenti dai quali è autorizzata l'importazione di molluschi bivalvi vivi. A tale scopo vengono redatti uno o più elenchi di stabilimenti. Uno stabilimento può figurare in un elenco soltanto se è ufficialmente riconosciuto dall'autorità competente del paese terzo che esporta nella Comunità. Il riconoscimento è rilasciato se sono soddisfatte le seguenti condizioni:

— rispondenza a requisiti equivalenti a quelli prescritti dalla presente direttiva,

— sorveglianza dello stabilimento da parte di un servizio ufficiale di controllo del paese terzo;

4) le decisioni di cui al punto 3 possono essere modificate secondo la procedura prevista all'articolo 12.

Le decisioni e le relative modifiche sono pubblicate nella *Gazzetta ufficiale delle Comunità europee*, serie L;

5) in attesa delle decisioni di cui al paragrafo 3, gli Stati membri applicano alle importazioni dei molluschi bivalvi

vivi provenienti dai paesi terzi condizioni almeno equivalenti a quelle relative alla produzione e all'immissione sul mercato dei prodotti comunitari.

Articolo 10

Le norme ed i principi previsti dalla direttiva 90/675/CEE sono applicabili, in particolare per quanto riguarda l'organizzazione e il seguito da riservare ai controlli che devono essere effettuati dagli Stati membri e le misure di salvaguardia da attuare.

Senza pregiudizio dell'osservanza delle norme e dei principi di cui al primo comma del presente articolo e in attesa dell'attuazione delle decisioni di cui all'articolo 8, punto 3) ed all'articolo 30 della direttiva 90/675/CEE, le pertinenti modalità nazionali di applicazione dell'articolo 8, punti 1 e 2 di detta direttiva rimangono applicabili.

CAPITOLO IV

Disposizioni finali

Articolo 11

I capitoli dell'allegato possono essere modificati dal Consiglio che delibera a maggioranza qualificata su proposta della Commissione.

Anteriormente al 1° gennaio 1994 la Commissione presenta al Consiglio, previo parere del comitato veterinario scientifico, una relazione concernente il contenuto dei capitoli I e V dell'allegato, eventualmente corredata di proposte di modifica di detti capitoli.

Articolo 12

1. Qualora sia fatto riferimento alla procedura definita nel presente articolo, il comitato veterinario permanente, in appresso denominato «comitato», è investito senza indugio della questione dal suo presidente, su iniziativa di quest'ultimo o a richiesta di uno Stato membro.

2. Il rappresentante della Commissione sottopone al comitato un progetto delle misure da adottare. Il comitato formula il suo parere sul progetto entro un termine che il presidente può fissare in funzione dell'urgenza della questione in esame. Il parere è formulato alla maggioranza prevista dall'articolo 148, paragrafo 2 del trattato per l'adozione delle decisioni che il Consiglio deve prendere su proposta della Commissione. Nelle votazioni al comitato, viene attribuita ai voti dei rappresentanti degli Stati membri la ponderazione definita all'articolo precitato. Il presidente non partecipa alla votazione.

3. a) La Commissione adotta le misure previste qualora siano conformi al parere del comitato.

b) Se le misure previste non sono conformi al parere del comitato, o in mancanza di parere, la Commissione

sottopone senza indugio al Consiglio una proposta in merito alle misure da prendere. Il Consiglio delibera a maggioranza qualificata.

Se il Consiglio non ha deliberato entro un termine di tre mesi a decorrere dalla data in cui gli è stata sottoposta la proposta, la Commissione adotta le misure proposte, tranne nel caso in cui il Consiglio si sia pronunciato a maggioranza semplice contro tali misure.

Articolo 13

Per tener conto dell'eventuale assenza, al 1° gennaio 1993, di una decisione sulle modalità di applicazione della presente direttiva, si potranno adottare, per un periodo di due anni, le misure transitorie necessarie, secondo la procedura prevista all'articolo 12.

Articolo 14

La Commissione, previa consultazione degli Stati membri, presenta al Consiglio, anteriormente al 1° luglio 1992, una relazione sui requisiti minimi in materia di strutture ed attrezzature che dovranno essere rispettate dai piccoli centri di spedizione o da piccole aziende che provvedono alla distribuzione sul mercato locale e situati in regioni soggette a particolari vincoli quanto al loro approvvigionamento, corredate di eventuali proposte sulle quali il Consiglio, deliberando secondo la procedura di voto prevista all'articolo 43 del trattato, si pronuncerà entro il 31 dicembre 1992.

Le disposizioni della presente direttiva verranno riesaminate prima del 1° gennaio 1998 dal Consiglio che delibera su proposte della Commissione basate sull'esperienza acquisita.

Articolo 15

Gli Stati membri mettono in vigore le disposizioni legislative, regolamentari o amministrative necessarie per conformarsi alla presente direttiva prima del 1° gennaio 1993. Essi ne informano la Commissione.

Quando gli Stati membri adottano tali disposizioni, queste contengono un riferimento alla presente direttiva o sono corredate da un siffatto riferimento all'atto della pubblicazione ufficiale. Le modalità di tale riferimento sono decise dagli Stati membri.

Articolo 16

Gli Stati membri sono destinatari della presente direttiva.

Fatto a Bruxelles, addì 15 luglio 1991.

Per il Consiglio

Il Presidente

P. BUKMAN

ALLEGATO

CAPITOLO I

REQUISITI DELLE ZONE DI PRODUZIONE

1. L'ubicazione e i confini delle zone di produzione devono essere fissati dall'autorità competente in modo da identificare le zone in cui i molluschi bivalvi vivi:
 - a) possono essere raccolti e utilizzati per il consumo umano diretto; i molluschi bivalvi vivi provenienti da queste zone devono soddisfare i requisiti previsti al capitolo V del presente allegato;
 - b) possono essere raccolti, ma possono essere immessi sul mercato ai fini del consumo umano soltanto dopo aver subito un trattamento in un centro di depurazione o previa stabulazione. I molluschi bivalvi vivi provenienti da queste zone non devono superare i livelli (misurati mediante la prova del numero più probabile in cinque provette e tre diluizioni) di 6 000 coliformi fecali per 100 g di polpa o di 4 600 E. coli per 100 g di polpa nel 90 % dei campioni.

Prevvia depurazione o stabulazione, dovranno essere soddisfatti tutti i requisiti fissati nel capitolo V del presente allegato;
 - c) possono essere raccolti, ma possono essere immessi sul mercato soltanto previa stabulazione di lunga durata (minimo due mesi), associata o meno ad un processo di depurazione, o dopo un processo di depurazione intensivo per un periodo e con modalità da stabilirsi secondo la procedura prevista all'articolo 12 della presente direttiva, in modo da soddisfare le stesse condizioni di cui alla lettera a). I molluschi bivalvi vivi provenienti da queste zone non devono superare i livelli (misurati mediante la prova del numero più probabile in cinque provette e tre diluizioni) di 60 000 coliformi fecali per 100 g di polpa.
2. Gli eventuali cambiamenti dei confini delle zone di produzione e la loro chiusura temporanea o definitiva devono essere comunicati immediatamente dall'autorità competente agli operatori interessati dalla presente direttiva, in particolare ai produttori e ai responsabili dei centri di depurazione e dei centri di spedizione.

CAPITOLO II

NORME PER LA RACCOLTA E IL TRASPORTO DEI LOTTI VERSO UN CENTRO DI SPEDIZIONE O DI DEPURAZIONE, UNA ZONA DI STABULAZIONE O UNO STABILIMENTO DI TRASFORMAZIONE

1. Le tecniche di raccolta utilizzate non devono arrecare danni eccessivi ai gusci o ai tessuti dei molluschi bivalvi vivi.
2. Dopo la raccolta i molluschi bivalvi vivi devono essere adeguatamente protetti da compressioni, abrasioni o vibrazioni e non devono essere esposti a temperature eccessivamente calde o fredde.
3. Le tecniche utilizzate per la raccolta, il trasporto, lo sbarco e la manipolazione dei molluschi bivalvi vivi non devono provocare una contaminazione ulteriore del prodotto, né una riduzione sensibile della sua qualità, né cambiamenti tali da comprometterne la possibilità di depurazione, trasformazione o stabulazione.
4. Nell'intervallo tra la raccolta e lo sbarco a terra, i molluschi bivalvi vivi non devono essere immersi nuovamente in acqua che potrebbe contaminarli ulteriormente.
5. I mezzi adibiti al trasporto dei molluschi bivalvi vivi devono essere utilizzati in condizioni tali da evitare qualsiasi contaminazione ulteriore e la compressione dei gusci. Essi devono consentire uno scolo e un lavaggio adeguati.

Quando i molluschi bivalvi vivi vengono trasportati in massa, per una lunga distanza, verso un centro di spedizione, un centro di depurazione, una zona di stabulazione o uno stabilimento di trasformazione, i mezzi di trasporto devono essere attrezzati in modo da garantire loro le migliori condizioni di sopravvivenza e, in particolare, devono soddisfare i requisiti di cui al capitolo IX, punto 2.

6. Un documento di registrazione per identificare i lotti di molluschi bivalvi vivi deve accompagnare ogni lotto durante il trasporto dalla zona di produzione al centro di spedizione, al centro di depurazione, alla zona di stabulazione o allo stabilimento di trasformazione. Il documento è rilasciato dall'autorità competente su richiesta del produttore. Il produttore deve compilare per ciascun lotto, in caratteri leggibili e indelebili, le sezioni pertinenti del documento di registrazione, in cui devono essere riportate le seguenti indicazioni:
 - identità e firma del produttore,
 - data di raccolta,
 - ubicazione della zona di produzione nel modo più circostanziato possibile,

- specie di molluschi e quantità rispettiva, indicate nel modo più preciso possibile,
- numero di riconoscimento e luogo di destinazione per il confezionamento, la stabulazione, la depurazione o la trasformazione.

I documenti di registrazione devono essere numerati in maniera continua e in ordine di successione. L'autorità competente tiene un registro in cui sono annotati il numero dei documenti di registrazione e il nome dei produttori di molluschi bivalvi vivi a cui sono stati rilasciati. Il documento di registrazione di ciascun lotto di molluschi bivalvi vivi va contrassegnato con la data di consegna al centro di spedizione, al centro di depurazione, alla zona di stabulazione o allo stabilimento di trasformazione; i responsabili di tali centri, zone o stabilimenti conservano il documento di registrazione per almeno 60 giorni.

Tuttavia, quando la raccolta è effettuata da addetti del centro di spedizione, del centro di depurazione, della zona di stabulazione o dello stabilimento di trasformazione di destinazione, il documento di registrazione può essere sostituito da un'autorizzazione permanente di trasporto rilasciata dall'autorità competente.

7. Qualora venga decisa la chiusura temporanea di una zona di produzione o di stabulazione, l'autorità competente non rilascia più documenti di registrazione per questa zona e sospende immediatamente la validità di tutti i documenti di registrazione già rilasciati.

CAPITOLO III

NORME PER LA STABULAZIONE DEI MOLLUSCHI BIVALVI VIVI

Per la stabulazione dei molluschi bivalvi vivi si devono rispettare le seguenti norme:

- 1) i molluschi bivalvi vivi sono stati raccolti e trasportati conformemente a quanto disposto nel capitolo II del presente allegato;
- 2) le tecniche di manipolazione dei molluschi bivalvi vivi destinati alla stabulazione devono permettere loro di riprendere a nutrirsi con il processo di filtrazione una volta immersi in acque naturali;
- 3) i molluschi bivalvi vivi non devono essere stabulati ad una densità che ne impedisca la depurazione;
- 4) i molluschi bivalvi vivi sono immersi in acqua di mare nella zona di stabulazione per un periodo di tempo superiore a quello necessario perché le percentuali di batteri fecali siano ridotte ai livelli ammessi dalla presente direttiva e tenendo conto del fatto che devono essere soddisfatti i requisiti fissati al capitolo V;
- 5) se necessario, l'autorità competente stabilisce e comunica per ciascuna specie di molluschi bivalvi vivi e per ciascuna zona di stabulazione riconosciuta la temperatura minima dell'acqua per una stabulazione efficace;
- 6) le zone di stabulazione dei molluschi bivalvi vivi devono essere riconosciute dall'autorità competente; i confini di tali zone devono essere chiaramente segnalati con boe, pali o altri materiali fissi; una distanza minima di 300 metri deve separare le zone di stabulazione tra di loro e queste ultime dalle zone di produzione;
- 7) nell'ambito della zona di stabulazione i settori devono essere ben separati per impedire che i diversi lotti si mescolino tra loro; dev'essere utilizzato il sistema «tutto dentro tutto fuori», in maniera che non sia possibile introdurre un nuovo lotto prima che sia stata estratta la totalità di quello precedente;
- 8) i responsabili delle zone di stabulazione tengono a disposizione dell'autorità competente i registri in cui annotano regolarmente la provenienza dei molluschi bivalvi vivi, i periodi di stabulazione, i settori di stabulazione e la successiva destinazione di ciascun lotto stabulato;
- 9) durante il trasporto dalla zona di stabulazione dove sono stati raccolti al centro di spedizione, al centro di depurazione o allo stabilimento di trasformazione riconosciuti, i lotti sono scortati dal documento di registrazione previsto al capitolo II, punto 6 del presente allegato, salvo quando gli stessi addetti operano sia nel bacino di stabulazione che nel centro di spedizione, nel centro di depurazione o nello stabilimento di trasformazione.

CAPITOLO IV

REQUISITI PER IL RICONOSCIMENTO DEI CENTRI DI SPEDIZIONE O DI DEPURAZIONE

I. Requisiti generali concernenti i fabbricati e le attrezzature

I centri non devono essere situati in zone vicine a odori sgradevoli, fumi, polveri ed altri agenti contaminanti. Le aree interessate non devono essere soggette a inondazioni in seguito a normali alte maree o allo scolo delle acque delle zone circostanti.

I centri devono avere almeno:

- 1) nei reparti in cui i molluschi bivalvi vivi sono manipolati o conservati:
 - a) fabbricati o impianti solidi, concepiti e mantenuti in modo da prevenire contaminazioni dei molluschi bivalvi vivi ad opera di qualsiasi tipo di rifiuti, acque luride, vapori o sudiciume e da impedire la presenza di roditori o di altri animali;
 - b) pavimenti facili da pulire e sistemati in modo da agevolare lo scolo delle acque;
 - c) un'area di lavoro sufficientemente vasta per l'esecuzione soddisfacente di tutte le operazioni;
 - d) pareti resistenti e facili da pulire;
 - e) un'illuminazione sufficiente, naturale o artificiale;
- 2) un numero adeguato di spogliatoi, lavabi e latrine; in prossimità di queste ultime devono esservi sufficienti lavabi;
- 3) dispositivi adeguati per la pulizia di utensili, recipienti e attrezzature;
- 4) impianti per l'alimentazione e, se del caso, l'immagazzinamento di acqua esclusivamente potabile ai sensi della direttiva 80/778/CEE del Consiglio, del 15 luglio 1980, concernente la qualità delle acque destinate al consumo umano ⁽¹⁾, o impianti per l'approvvigionamento di acqua di mare pulita.

Possono essere autorizzati anche impianti di alimentazione di acqua non potabile, che non deve però venire a contatto diretto con i molluschi bivalvi vivi, né servire per lavare o disinfettare recipienti, attrezzature o dispositivi che vengono a contatto con i molluschi bivalvi vivi. Le condutture dell'acqua non potabile devono essere chiaramente distinte da quelle destinate all'acqua potabile;
- 5) attrezzature e strumenti o rispettive superfici che possono venire a contatto con i molluschi bivalvi vivi in materiale resistente alla corrosione e facile da pulire e da lavare ripetutamente.

II. Norme igieniche generali

Si esige una perfetta pulizia e igiene da parte del personale e per quanto concerne i locali, gli impianti e le condizioni di lavoro:

- 1) gli addetti al trattamento o alla manipolazione di molluschi bivalvi vivi devono indossare abiti da lavoro puliti e, se del caso, guanti puliti idonei alle operazioni che devono svolgere;
- 2) è fatto divieto al personale di sputare o di avere modi di comportamento che possono provocare la contaminazione dei molluschi bivalvi vivi; le persone colpite da malattia che i molluschi bivalvi vivi potrebbero trasmettere non possono accedere al lavoro e alla manipolazione di tali prodotti fintanto che non sono guarite;
- 3) i roditori, gli insetti e qualsiasi altro parassita devono essere distrutti e vanno presi provvedimenti per impedirne ulteriori infestazioni; gli animali domestici non devono avere accesso agli impianti;
- 4) i locali, le attrezzature e gli strumenti utilizzati per la manipolazione di molluschi bivalvi vivi devono essere tenuti puliti e in buono stato di manutenzione; le attrezzature e gli strumenti devono essere accuratamente puliti alla fine della giornata lavorativa e ogni qualvolta sia necessario;
- 5) i locali, gli strumenti e le attrezzature non devono essere adibiti ad usi diversi dalla manipolazione dei molluschi bivalvi vivi, salvo autorizzazione dell'autorità competente;
- 6) i rifiuti devono essere ammassati in condizioni igieniche in un reparto separato e, se del caso, collocati in appositi contenitori coperti. I rifiuti devono essere allontanati dallo stabilimento con un'adeguata frequenza;
- 7) i prodotti finiti devono essere conservati sotto protezione e tenuti lontani dai reparti in cui sono manipolati altri animali diversi dai molluschi bivalvi vivi, ad esempio i crostacei.

III. Norme per i centri di depurazione

Oltre alle norme di cui alle sezioni I e II, devono essere rispettate le seguenti condizioni:

- 1) i pavimenti e le pareti dei bacini di depurazione e dei serbatoi di acqua devono avere superfici lisce, resistenti e impermeabili e devono potersi pulire facilmente strofinandoli o utilizzando acqua in pressione; i bacini di depurazione devono avere un fondo con pendenza adeguata ed essere provvisti di canali di scolo sufficienti per il volume delle attività;

⁽¹⁾ GU n. L 229 del 30. 8. 1980, pag. 11. Direttiva modificata, da ultimo, dall'atto di adesione del 1985 (GU n. L 302 del 15. 11. 1985, pag. 218).

- 2) prima della depurazione i molluschi bivalvi vivi devono essere liberati dal fango con acqua potabile o acqua di mare pulita in pressione. Questo prelavaggio può essere effettuato anche nei bacini di depurazione prima che inizi il ciclo di depurazione; in tal caso le tubature di scolo sono lasciate aperte per tutta la fase del prelavaggio e si attende quindi il tempo necessario affinché le vasche siano pulite quando inizia il processo di depurazione vero e proprio;
- 3) i bacini di depurazione devono essere alimentati con acqua di mare sufficiente per ora e per tonnellata di molluschi bivalvi vivi trattati;
- 4) per la depurazione dei molluschi bivalvi vivi si deve utilizzare acqua di mare pulita o resa tale mediante trattamento; la distanza tra il punto di alimentazione e le bocche di scarico delle acque reflue deve essere sufficiente ad evitare contaminazioni; il procedimento di trattamento dell'acqua di mare viene, se necessario, autorizzato dopo che l'autorità competente ne ha accertato l'efficienza; l'acqua potabile utilizzata per preparare acqua di mare con i suoi principali componenti chimici deve essere conforme alle norme della direttiva 80/778/CEE;
- 5) il sistema di depurazione deve consentire che i molluschi bivalvi vivi riprendano rapidamente a nutrirsi mediante filtrazione, eliminino la contaminazione residua, non vengano ricontaminati e siano in grado, una volta depurati, di mantenere la propria vitalità in condizioni idonee per il confezionamento, la conservazione e il trasporto prima di essere immessi sul mercato;
- 6) la quantità di molluschi bivalvi vivi da depurare non deve essere superiore alla capacità depurativa del centro; i molluschi devono essere depurati ininterrottamente per il periodo necessario al rispetto dei requisiti microbiologici fissati nel capitolo V. Tale periodo inizia dal momento in cui i molluschi bivalvi vivi collocati nel bacino sono coperti dall'acqua fino al momento in cui vengono tolti dal bacino.

Il centro di depurazione deve tener conto dei dati specifici della materia prima (tipo di molluschi bivalvi, zona di provenienza, carica microbica, ecc.) ove fosse necessario prolungare il periodo di depurazione per accertare che i molluschi bivalvi vivi siano conformi ai requisiti batteriologici di cui al capitolo V;

- 7) qualora un bacino di depurazione contenga diversi lotti di molluschi, gli stessi debbono essere della medesima specie e provenire da una medesima zona di produzione, ovvero da diverse zone aventi il medesimo status sanitario. Il trattamento deve estendersi in funzione del periodo richiesto dal lotto che necessita la durata di depurazione più lunga;
- 8) i contenitori in cui vengono collocati i molluschi bivalvi vivi negli impianti di depurazione devono essere costruiti in modo che l'acqua di mare possa passare; lo spessore degli strati di molluschi bivalvi vivi non deve ostacolare l'apertura dei gusci durante il processo di depurazione;
- 9) nel bacino di depurazione in cui sono sottoposti a risanamento molluschi bivalvi vivi non devono essere tenuti crostacei, pesci o altri animali marini;
- 10) al termine del ciclo di depurazione, i gusci dei molluschi bivalvi vivi devono essere accuratamente lavati con getti di acqua potabile o di acqua di mare pulita; tale operazione può essere eventualmente effettuata nel bacino di depurazione; l'acqua utilizzata non deve essere rimessa in circolazione;
- 11) i centri di depurazione devono essere dotati di un laboratorio oppure avvalersi dei servizi di un laboratorio attrezzato per controllare l'efficacia del procedimento di depurazione per mezzo di specificazioni microbiologiche. I laboratori esterni ai centri devono essere riconosciuti dall'autorità competente;
- 12) i centri di depurazione registrano regolarmente:
 - l'esito delle analisi microbiologiche delle acque dell'impianto di depurazione all'entrata nei bacini di depurazione;
 - l'esito delle analisi microbiologiche dei molluschi bivalvi vivi prima della depurazione;
 - l'esito delle analisi microbiologiche dei molluschi bivalvi vivi dopo la depurazione;
 - la data e la quantità di molluschi bivalvi vivi consegnati al centro di depurazione ed il numero del documento di registrazione;
 - le ore di riempimento e di svuotamento degli impianti di depurazione (durata del processo di depurazione);
 - i dati particolareggiati sulle spedizioni effettuate dopo la depurazione.

Queste indicazioni devono essere complete, accurate, leggibili ed iscritte in un registro apposito tenuto a disposizione dell'autorità competente per eventuali controlli;

- 13) i centri di depurazione devono accettare soltanto lotti di molluschi bivalvi vivi scortati dal documento di registrazione di cui al capitolo II del presente allegato.

I centri di depurazione che inviano lotti di molluschi bivalvi vivi a centri di spedizione devono fornire il documento di registrazione di cui al capitolo II, punto 6;

- 14) ogni confezione di molluschi bivalvi vivi depurati deve essere munita di un'etichetta attestante che i molluschi sono stati depurati.

IV. Norme per i centri di spedizione

1. Oltre alle norme di cui alle sezioni I e II, i centri di spedizione devono rispettare le seguenti condizioni:
 - a) la rifinitura non deve arrecare alcuna contaminazione al prodotto; gli impianti di rifinitura devono essere utilizzati secondo norme riconosciute dalle autorità competenti, soprattutto per quanto riguarda i requisiti batteriologici e chimici dell'acqua di mare utilizzata negli impianti;
 - b) negli impianti di rifinitura le attrezzature e i contenitori non devono costituire una fonte di contaminazione;
 - c) il procedimento di cernita dei molluschi vivi non deve arrecare al prodotto ulteriori contaminazioni né alterazioni che possono comprometterne il trasporto o la conservazione dopo il confezionamento;
 - d) i molluschi bivalvi vivi devono essere lavati o puliti con acqua potabile o con acqua di mare pulita in pressione; l'acqua utilizzata non deve essere rimessa in circolazione.
2. I centri di spedizione devono accettare soltanto lotti di molluschi bivalvi vivi scortati dai documenti di registrazione di cui al capitolo II, punto 6, provenienti da una zona di raccolta, da un bacino di stabulazione o da uno stabilimento di depurazione riconosciuti.
3. I centri di spedizione devono essere dotati di un laboratorio oppure avvalersi dei servizi di un laboratorio attrezzato per controllare, tra l'altro, che i molluschi siano conformi ai requisiti microbiologici previsti al capitolo V. Il laboratorio esterno al centro dev'essere riconosciuto dall'autorità competente.

Tali disposizioni non si applicano però ai centri di spedizione che ricevono i molluschi esclusivamente e direttamente da uno stabilimento di depurazione in cui sono stati esaminati al termine della depurazione.

4. I centri di spedizione devono tenere a disposizione dell'autorità competente i seguenti dati:
 - i risultati degli esami microbiologici dei molluschi bivalvi vivi provenienti da una zona di produzione riconosciuta o da una zona di stabulazione;
 - la data e la quantità di molluschi bivalvi vivi consegnati al centro di spedizione ed il numero del documento di registrazione;
 - dati particolareggiati sulle spedizioni.

Tali dati devono essere classificati in ordine cronologico e archiviati per un periodo di almeno tre mesi, che dovrà essere precisato dall'autorità competente.

5. I centri di spedizione che si trovano a bordo dei pescherecci sono soggetti alle condizioni stabilite al punto 1, lettere b), c) e d), nonché ai punti 3 e 4. Le condizioni fissate nella parte I e II si applicano, mutatis mutandis, a questi centri di spedizione; potranno però essere elaborate condizioni specifiche conformemente alla procedura prevista all'articolo 12 della presente direttiva.

CAPITOLO V

REQUISITI DEI MOLLUSCHI BIVALVI VIVI

I molluschi bivalvi vivi destinati al consumo umano immediato devono soddisfare i seguenti requisiti:

- 1) posseggono le caratteristiche visive del prodotto fresco e vitale, in particolare gusci privi di sudiciume, reazione adeguata a percussioni e livelli normali di liquido intervalvare;
- 2) contengono meno di 300 coliformi fecali o meno di 230 E. coli per 100 g di polpa e di liquido intervalvare, misurati mediante la prova del numero più probabile (in 5 provette e 3 diluizioni) o mediante qualsiasi altro procedimento batteriologico che presenti lo stesso grado di precisione;
- 3) non sono presenti salmonelle in 25 g di polpa;
- 4) non contengono sostanze tossiche o nocive di origine naturale o immesse nell'ambiente, come quelle elencate nell'allegato della direttiva 79/923/CEE, in quantità tali che l'assunzione di alimenti calcolata superi la dose giornaliera ammissibile (DGA) per l'uomo o tali da alterare il gusto dei molluschi.

La Commissione definisce secondo la procedura prevista all'articolo 12 i metodi di analisi applicabili per il controllo dei criteri chimici e dei valori limite da rispettare;

- 5) il tenore massimo di nuclidi radioattivi non supera i limiti fissati dalla Comunità per gli alimenti;
- 6) il tenore di veleno paralizzante («Paralytic Shellfish Poison» — PSP) nelle parti commestibili dei molluschi (corpo intero o parti consumabili separatamente) non supera 80 microgrammi per 100 g, utilizzando il metodo di analisi biologico — se del caso associato ad un metodo chimico di ricerca della saxitossina — o qualsiasi altro metodo riconosciuto secondo la procedura prevista all'articolo 12 della presente direttiva.

In caso di contestazione dei risultati, il metodo di riferimento deve essere il metodo biologico;

- 7) i consueti metodi di analisi biologica non devono dare reazione positiva quanto alla presenza di veleno diarreogeno nelle parti commestibili dei molluschi (corpo intero o parti consumabili separatamente);
- 8) se non vengono applicati metodi di routine per la ricerca di virus e se non sono state fissate norme virologiche, il controllo sanitario è basato sul conteggio dei batteri fecali.

Gli esami intesi a verificare il rispetto dei requisiti del presente capitolo devono essere eseguiti secondo metodi comprovati e scientificamente riconosciuti.

Per garantire l'applicazione uniforme della presente direttiva, i piani di campionamento nonché i metodi e le tolleranze analitiche da applicare per accertare il rispetto dei requisiti del presente capitolo sono adottati secondo la procedura di cui all'articolo 12.

L'efficacia dei batteri fecali indicatori e i rispettivi massimali, nonché gli altri parametri fissati nel presente capitolo, vengono tenuti sotto costante controllo e possono essere riveduti, qualora prove scientifiche lo richiedano, secondo la procedura prevista dall'articolo 12.

Si applica la procedura prevista dall'articolo 12 quando le prove scientifiche dimostrino che è necessario introdurre altri controlli sanitari, oppure modificare i parametri indicati nel presente capitolo, per tutelare la salute pubblica.

CAPITOLO VI

CONTROLLO SANITARIO E SORVEGLIANZA DELLA PRODUZIONE

L'autorità competente istituisce un sistema di controllo sanitario per accertare il rispetto delle norme contenute nella presente direttiva. Tale sistema di controllo comprende:

- 1) la sorveglianza periodica delle zone di produzione e di stabulazione di molluschi bivalvi vivi allo scopo di:
 - a) evitare eventuali infrazioni circa la provenienza e la destinazione dei molluschi bivalvi vivi;
 - b) verificare i requisiti microbiologici dei molluschi bivalvi vivi relativamente alla zona di raccolta;
 - c) verificare l'eventuale presenza di plancton tossico nelle acque di produzione e di stabulazione e di biotossine nei molluschi bivalvi vivi;
 - d) verificare l'eventuale presenza di contaminanti chimici i cui tenori massimi autorizzati saranno stabiliti secondo la procedura prevista all'articolo 12 entro il 31 dicembre 1992.

Ai fini delle lettere c) e d) le autorità competenti istituiscono piani di campionamento per controllare l'eventuale presenza di plancton tossico ad intervalli regolari o caso per caso se i periodi di raccolta sono irregolari;

- 2) nei piani di campionamento di cui al punto 1 si deve tener conto in particolare:

- a) di probabili variazioni della contaminazione fecale in ciascuna zona di produzione e di stabulazione;
- b) di variazioni possibili, nelle zone di produzione e di stabulazione, della presenza di plancton contenente biotossine marine; il campionamento deve essere predisposto come segue:
 - i) sorveglianza: campionamento periodico organizzato per individuare eventuali cambiamenti di composizione del plancton contenente tossine e la sua distribuzione geografica. Qualora i dati ottenuti facciano sospettare l'accumulo di tossine nella polpa dei molluschi, si procede ad un campionamento intensivo;

ii) campionamento intensivo:

- controllo del plancton nelle acque di coltivazione e di pesca con aumento del numero dei punti di campionamento e dei campioni, e
- prove di tossicità sui molluschi più sensibili alla contaminazione provenienti dalla zona in questione.

La commercializzazione dei molluschi di detta zona potrà essere nuovamente autorizzata soltanto dopoché un nuovo campionamento avrà dato esito soddisfacente delle prove di tossicità;

c) della possibile contaminazione dei molluschi nella zona di produzione e di stabulazione.

Quando l'esito di un piano di campionamento rivela che l'immissione sul mercato di molluschi bivalvi vivi può costituire un rischio per la salute dell'uomo, l'autorità competente chiude la zona di produzione, per quanto concerne i molluschi interessati, fintanto che la situazione non si sia normalizzata;

- 3) analisi di laboratorio intese ad accertare il rispetto dei requisiti per il prodotto finito contenuti nel capitolo V del presente allegato. In particolare, verrà istituito un sistema di controllo per verificare che il livello delle biotossine marine non superi i limiti di sicurezza;
- 4) un'ispezione periodica degli stabilimenti per controllare in particolare:
- a) se sono sempre soddisfatte le condizioni per il riconoscimento;
 - b) la pulizia dei locali, degli impianti, delle attrezzature nonché l'igiene del personale;
 - c) la manipolazione e il trattamento soddisfacenti dei molluschi bivalvi vivi;
 - d) la corretta utilizzazione e il normale funzionamento degli impianti di depurazione o di rifinitura;
 - e) i registri di cui al capitolo IV, punto III.12;
 - f) l'uso appropriato dei bolli sanitari.

Questi controlli possono comprendere il prelievo di campioni per analisi di laboratorio. L'esito delle analisi viene comunicato ai responsabili degli stabilimenti;

5) controlli delle condizioni di conservazione e di trasporto delle partite di molluschi bivalvi vivi.

CAPITOLO VII

CONFEZIONAMENTO

1. I molluschi bivalvi vivi devono essere confezionati in condizioni igieniche soddisfacenti.

I recipienti e i contenitori:

- non devono alterare le caratteristiche organolettiche dei molluschi bivalvi vivi;
- non devono poter trasmettere ai molluschi sostanze nocive alla salute dell'uomo;
- devono essere sufficientemente resistenti da proteggere efficacemente i molluschi bivalvi vivi.

2. Le ostriche devono essere confezionate con la parte concava del guscio rivolta verso il basso.

3. Tutte le confezioni di molluschi vivi devono essere chiuse e restare sigillate dal momento in cui lasciano il centro di spedizione fino al momento della consegna al consumatore o al venditore al dettaglio.

CAPITOLO VIII

CONSERVAZIONE E MAGAZZINAGGIO

1. Nei locali adibiti alla conservazione, i molluschi bivalvi vivi devono essere mantenuti ad una temperatura che non pregiudichi la loro qualità e vitalità; le confezioni non devono venire a contatto con il pavimento, ma devono essere collocate su un piano pulito e rialzato.
2. Una volta confezionati e usciti dal centro di spedizione, i molluschi bivalvi vivi non devono essere immersi nuovamente in acqua di mare o aspersi d'acqua, tranne per quanto concerne la vendita al dettaglio operata dallo speditore stesso.

CAPITOLO IX

TRASPORTO DAL CENTRO DI SPEDIZIONE

1. Le partite di molluschi bivalvi vivi destinate al consumo umano devono essere trasportate in colli chiusi dal centro di spedizione fino al momento della vendita diretta al consumatore o al venditore al dettaglio.
2. I mezzi di trasporto utilizzati per partite di molluschi bivalvi devono presentare le seguenti caratteristiche:
 - a) le pareti interne e qualsiasi altra parte che potrebbe venire a contatto con i molluschi bivalvi vivi devono essere in materiali resistenti alla corrosione; le pareti devono essere lisce e facili da pulire;
 - b) devono essere adeguatamente attrezzati per proteggere efficacemente i molluschi da temperature eccessive, calde o fredde, da contaminazioni dovute a sudiciume o polveri e da danni ai gusci provocati da vibrazioni e abrasioni;
 - c) i molluschi bivalvi vivi non devono essere trasportati con altri prodotti che potrebbero contaminarli.
3. Le partite di molluschi bivalvi vivi devono essere trasportate e distribuite per mezzo di veicoli o contenitori chiusi che mantengano i prodotti ad una temperatura tale da non alterare la loro qualità e vitalità.

Le confezioni di molluschi bivalvi vivi non devono essere trasportate a contatto diretto con il fondo del veicolo o del contenitore, che deve essere provvisto di griglie o di altri dispositivi che impediscano tale contatto.

Qualora le partite di molluschi bivalvi vivi vengano trasportate utilizzando ghiaccio, quest'ultimo deve essere stato fabbricato con acqua potabile o con acqua di mare pulita.

CAPITOLO X

BOLLATURA DELLE PARTITE

1. Tutti i colli di una partita di molluschi bivalvi vivi devono essere muniti di un bollo sanitario che consenta di identificare il centro di spedizione di provenienza in qualsiasi fase del trasporto e della distribuzione fino alla vendita al dettaglio. Fatte salve le disposizioni della direttiva 79/112/CEE, nel bollo devono essere riportate le seguenti indicazioni:
 - paese speditore,
 - specie di molluschi bivalvi (denominazione comune e denominazione scientifica),
 - identificazione del centro di spedizione per mezzo del numero di riconoscimento rilasciato dall'autorità competente,
 - data di confezionamento, indicando almeno il giorno e il mese.
- In deroga alla direttiva 79/112/CEE, la data di scadenza può essere sostituita dalla menzione «Questi animali devono essere vivi al momento dell'acquisto».
2. Il bollo sanitario può essere stampigliato sul materiale di confezionamento o apposto su un'etichetta separata, fissata al materiale di confezionamento o posta all'interno della confezione. Il bollo sanitario può essere anche del tipo a fissazione mediante torsione o gancio; i bolli adesivi possono essere utilizzati soltanto se sono staccabili. I bolli sanitari, di qualunque tipo siano, possono essere utilizzati una sola volta e non sono trasferibili.
 3. Il bollo sanitario deve essere in materiale resistente e impermeabile e recare le indicazioni previste in caratteri leggibili, indelebili e facilmente decifrabili.
 4. Una volta che ne abbia frazionato il contenuto, il venditore al dettaglio deve conservare per almeno 60 giorni il bollo sanitario apposto su ogni partita di molluschi bivalvi vivi che non sono confezionati in colli per la vendita al minuto.

DIRETTIVA DEL CONSIGLIO

del 22 luglio 1991

che stabilisce le norme sanitarie applicabili alla produzione e alla commercializzazione dei prodotti della pesca

(91/493/CEE)

IL CONSIGLIO DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità economica europea, in particolare l'articolo 43,

viste le proposte della Commissione ⁽¹⁾,visti i pareri del Parlamento europeo ⁽²⁾,visti i pareri del Comitato economico e sociale ⁽³⁾,

considerando che, in vista della realizzazione del mercato interno e in particolare per garantire un armonioso funzionamento dell'organizzazione comune del mercato nel settore dei prodotti della pesca, istituita dal regolamento (CEE) n. 3796/81 ⁽⁴⁾, modificato da ultimo dal regolamento (CEE) n. 2886/89 ⁽⁵⁾, è necessario che la commercializzazione dei pesci e dei prodotti ittici non sia più ostacolata da divergenti normative sanitarie in vigore negli Stati membri; che si potrà così realizzare una maggiore armonizzazione della produzione e della commercializzazione e assicurare pari condizioni di concorrenza, garantendo nel contempo al consumatore prodotti di qualità;

considerando che il Parlamento europeo, nella sua risoluzione legislativa del 17 marzo 1989 ⁽⁶⁾, ha chiesto alla Commissione di elaborare proposte globali sull'igiene della produzione e della commercializzazione dei prodotti della pesca, che contengano anche soluzioni per il problema dei nematodi;

considerando che i prodotti della pesca appena catturati sono, in linea di massima, indenni da contaminazioni ad opera di microrganismi; che possono essere tuttavia successivamente soggetti a contaminazione e decomposizione se vengono manipolati e trasformati in maniera non igienica;

considerando che occorre stabilire le norme essenziali a garanzia di una corretta igiene durante la manipolazione dei

prodotti della pesca freschi o trasformati in tutte le fasi della produzione, della conservazione e del trasporto;

considerando che è opportuno applicare, per analogia, alcune norme di commercializzazione che sono state fissate in applicazione dell'articolo 2 del regolamento (CEE) n. 3796/81 per determinare i requisiti sanitari di questi prodotti;

considerando che spetta anzitutto all'industria ittica accertare che i prodotti della pesca siano conformi alle norme sanitarie della presente direttiva;

considerando che le autorità competenti degli Stati membri devono verificare, per mezzo di ispezioni e controlli, che i produttori e i fabbricanti rispettino le norme sanitarie suddette;

considerando che si devono istituire misure comunitarie di controllo per garantire l'applicazione uniforme in tutti gli Stati membri delle disposizioni della presente direttiva;

considerando che, per garantire un funzionamento armonioso del mercato unico, le misure adottate devono applicarsi nello stesso modo agli scambi del mercato nazionale e agli scambi intracomunitari;

considerando che, nell'ambito degli scambi intracomunitari, si applicano ai prodotti della pesca le norme stabilite dalla direttiva 89/662/CEE del Consiglio, dell'11 dicembre 1989, relativa ai controlli veterinari applicabili negli scambi intracomunitari, nella prospettiva della realizzazione del mercato interno ⁽⁷⁾, modificata dalla direttiva 90/675/CEE ⁽⁸⁾;

considerando che i prodotti della pesca provenienti da paesi terzi e destinati alla commercializzazione nella Comunità non devono fruire di un regime più favorevole di quello in vigore nella Comunità; che è pertanto opportuno istituire una procedura comunitaria per il controllo delle condizioni di produzione e di commercializzazione nei paesi terzi affinché possa applicarsi un regime comune d'importazione fondato su condizioni equivalenti;

considerando che le importazioni in questione sono sottoposte alle norme di controllo ed alle misure di salvaguardia che formano oggetto della direttiva 90/675/CEE del Consiglio, del 10 dicembre 1990, che fissa i principi relativi all'organizzazione dei controlli veterinari per i prodotti che provengono dai paesi terzi e che sono introdotti nella Comunità;

considerando che, per tener conto di situazioni particolari, conviene concedere deroghe ad alcuni stabilimenti in attività

⁽¹⁾ GU n. C 66 dell'11. 3. 1988, pag. 2, GU n. C 282 dell'8. 11. 1989, pag. 7 e GU n. C 84 del 2. 4. 1990, pag. 56.

⁽²⁾ GU n. C 96 del 17. 4. 1989, pag. 29 e GU n. C 183 del 15. 7. 1991.

⁽³⁾ GU n. C 134 del 24. 5. 1988, pag. 31 e GU n. C 332 del 31. 12. 1990, pag. 59.

⁽⁴⁾ GU n. L 379 del 31. 12. 1981, pag. 1.

⁽⁵⁾ GU n. L 282 del 2. 10. 1989, pag. 1.

⁽⁶⁾ GU n. C 96 del 17. 4. 1989, pag. 199.

⁽⁷⁾ GU n. L 395 del 30. 12. 1989, pag. 13.

⁽⁸⁾ GU n. L 373 del 31. 12. 1990, pag. 1.

anteriormente al 1° gennaio 1993 per consentire loro di adeguarsi alla totalità delle condizioni previste dalla presente direttiva;

considerando che è opportuno affidare alla Commissione il compito di prendere alcune misure di applicazione della presente direttiva; che occorre istituire a tale scopo procedure di stretta ed efficace collaborazione tra la Commissione e gli Stati membri nell'ambito del comitato veterinario permanente;

considerando che le disposizioni fondamentali stabilite dalla presente direttiva potranno essere ulteriormente precisate,

HA ADOTTATO LA PRESENTE DIRETTIVA:

CAPITOLO I

Disposizioni generali

Articolo 1

La presente direttiva stabilisce le norme sanitarie che disciplinano la produzione e la commercializzazione dei prodotti della pesca destinati al consumo umano.

Articolo 2

Ai fini della presente direttiva si intende per:

- 1) *prodotti della pesca*: tutti gli animali marini o di acqua dolce o parti di essi, comprese le loro uova e lattime, esclusi i mammiferi acquatici, le rane e gli animali acquatici oggetto di altri atti comunitari;
- 2) *prodotti dell'acquacoltura*: tutti i prodotti della pesca nati ed allevati in condizioni controllate dall'uomo fino al momento della loro commercializzazione come prodotti alimentari. Si considerano tuttavia prodotti dell'acquacoltura anche i pesci o crostacei d'acqua dolce o di mare catturati giovani nel loro ambiente naturale ed allevati in cattività fino a quando abbiano raggiunto la taglia commerciale richiesta per il consumo umano. I pesci ed i crostacei di taglia commerciale catturati nel loro ambiente naturale e conservati vivi per essere venduti più tardi non sono considerati prodotti dell'acquacoltura se vengono semplicemente conservati in vivai senza che venga fatto nulla per aumentarne la taglia o il peso;
- 3) *refrigerazione*: il procedimento che consiste nell'abbassare la temperatura dei prodotti della pesca tanto da avvicinarla a quella del ghiaccio fondente;
- 4) *prodotti freschi*: i prodotti della pesca, interi o preparati, compresi i prodotti condizionati sotto vuoto o in atmosfera modificata che, ai fini della conservazione, non hanno subito alcun trattamento diverso dalla refrigerazione;
- 5) *prodotti preparati*: i prodotti della pesca sottoposti ad una operazione che ne abbia modificato l'integrità anatomica, quali l'eviscerazione, la decapitazione, l'affettatura, la sfilettatura, la tritatura, ecc.;
- 6) *prodotti trasformati*: i prodotti della pesca che hanno subito un procedimento chimico o fisico, ad esempio cottura, affumicamento, salagione, essiccazione, marinatura, ecc., applicato ai prodotti refrigerati o congelati, associati o meno ad altri prodotti alimentari, oppure una combinazione di questi procedimenti;
- 7) *conserva*: il procedimento che consiste nel confezionare i prodotti in recipienti ermeticamente chiusi e nel sottoporli ad un trattamento termico sufficiente a distruggere o inattivare tutti i microrganismi che potrebbero proliferare, indipendentemente dalla temperatura alla quale il prodotto è destinato ad essere conservato;
- 8) *prodotti congelati*: i prodotti della pesca sottoposti ad un procedimento di congelazione con cui è stata raggiunta al centro del prodotto una temperatura minima di almeno -18 °C, previa stabilizzazione termica;
- 9) *confezionamento*: l'operazione destinata a proteggere i prodotti della pesca mediante un involucri, un contenitore o altro materiale idoneo;
- 10) *lotto*: il quantitativo di prodotti della pesca ottenuto in circostanze praticamente identiche;
- 11) *partita*: il quantitativo di prodotti della pesca destinato ad uno o più acquirenti nel paese destinatario ed inoltrato con un solo mezzo di trasporto;
- 12) *mezzi di trasporto*: le parti riservate al carico negli autoveicoli, nei veicoli su rotaia e negli aeromobili, nonché le stive dei pescherecci o i contenitori per il trasporto terrestre, marittimo o aereo;
- 13) *autorità competente*: l'autorità centrale d'uno Stato membro competente per effettuare i controlli veterinari, o qualsiasi autorità cui essa ha delegato tale competenza;
- 14) *stabilimento*: ogni locale in cui dei prodotti della pesca sono preparati, trasformati, refrigerati, congelati, confezionati o immagazzinati. Gli impianti collettivi per le aste e i mercati all'ingrosso in cui si effettuano soltanto l'esposizione e la vendita all'ingrosso non sono considerati stabilimenti;
- 15) *commercializzazione*: la detenzione o l'esposizione per la vendita, la messa in vendita, la vendita, la consegna o qualsiasi altra forma di immissione sul mercato nella Comunità, ad esclusione della cessione diretta, sul mercato locale, di piccole quantità da un pescatore al venditore al minuto o al consumatore, che devono essere sottoposte ai controlli sanitari prescritti dalle normative nazionali per il controllo del commercio al minuto;
- 16) *importazione*: l'introduzione nel territorio della Comunità di prodotti della pesca provenienti da paesi terzi;

- 17) *acqua di mare pulita*: l'acqua marina o salmastra che non presenta contaminazioni microbiologiche, sostanze nocive e/o plancton marino tossico in quantità tali da incidere sui requisiti sanitari dei prodotti della pesca, da utilizzare alle condizioni stabilite dalla presente direttiva;
- 18) *nave officina*: la nave a bordo della quale i prodotti della pesca sono sottoposti ad una o più delle seguenti operazioni seguite da un confezionamento: sfilettatura, affettatura, pelatura, tritatura, congelazione o trasformazione.

Non sono considerati navi officina:

- i pescherecci che praticano soltanto la cottura dei gamberetti e dei molluschi a bordo,
- i pescherecci che provvedono soltanto al congelamento a bordo.

Articolo 3

1. I prodotti della pesca catturati nel loro ambiente naturale sono commercializzati se rispondono ai seguenti requisiti:

a) sono stati:

- i) catturati e eventualmente manipolati per il dissanguamento, la decapitazione, l'eviscerazione e il taglio delle pinne, refrigerati o congelati, a bordo delle navi conformemente a norme igieniche che dovranno essere stabilite dal Consiglio, che delibera a maggioranza qualificata su proposta della Commissione. La Commissione presenterà anteriormente al 1° ottobre 1992 proposte a tale scopo;

- ii) eventualmente manipolati in navi officina riconosciute in conformità dell'articolo 7, rispettando le norme del capitolo I dell'allegato.

La cottura dei gamberetti e dei molluschi a bordo deve rispettare le disposizioni stabilite nell'allegato, capitolo III, punto I, paragrafo 5 e nel capitolo IV, punto IV, paragrafo 7, lettera a). Queste navi sono oggetto di una registrazione specifica da parte delle autorità competenti;

- b) durante e dopo le operazioni di sbarco sono stati manipolati nell'osservanza del capitolo II dell'allegato;
- c) sono stati manipolati e, se del caso, confezionati, preparati, trasformati, congelati, scongelati o immagazzinati in condizioni igieniche in stabilimenti riconosciuti ai sensi dell'articolo 7, nell'osservanza dei capitoli III e IV dell'allegato.

L'autorità competente può autorizzare, in deroga al capitolo II, punto 2 dell'allegato, il travaso all'attracco dei prodotti freschi della pesca in recipienti destinati alla spedizione immediata in uno stabilimento riconosciuto o in un impianto per le aste o in un mercato all'ingrosso registrati per esservi controllati;

- d) sono stati sottoposti ad un controllo sanitario, nell'osservanza del capitolo V dell'allegato;
- e) sono stati confezionati nel modo appropriato, nell'osservanza del capitolo VI dell'allegato;
- f) sono muniti di un contrassegno di identificazione nell'osservanza del capitolo VII dell'allegato;
- g) sono stati immagazzinati e trasportati in condizioni igieniche soddisfacenti, nell'osservanza del capitolo VIII dell'allegato.

2. Quando è possibile dal punto di vista tecnico e commerciale, l'eviscerazione deve essere praticata il più rapidamente possibile dopo la cattura o lo sbarco.

3. I prodotti dell'acquacoltura vengono commercializzati se rispondono ai seguenti requisiti:

- a) la macellazione deve essere effettuata in condizioni igieniche appropriate; i prodotti dell'acquacoltura non devono essere insudiciati da terra, fanghiglia o feci; se non vengono trasformati subito dopo la macellazione, devono essere conservati refrigerati;

- b) devono inoltre soddisfare i requisiti di cui al paragrafo 1, lettere da c) a g).

4. a) La commercializzazione di molluschi bivalvi vivi avviene nell'osservanza della direttiva 91/492/CEE del Consiglio, del 15 luglio 1991, che stabilisce le norme sanitarie applicabili alla produzione e alla commercializzazione dei molluschi bivalvi vivi ⁽¹⁾.

- b) In caso di trasformazione, i molluschi bivalvi devono soddisfare, oltre ai requisiti di cui alla lettera a), i requisiti di cui al paragrafo 1, lettere da c) a g).

Articolo 4

I prodotti della pesca destinati ad essere immessi vivi sul mercato devono essere tenuti costantemente nelle condizioni più idonee alla sopravvivenza.

Articolo 5

Non possono essere commercializzati i seguenti prodotti:

- pesci velenosi delle famiglie Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae e Canthigasteridae;
- prodotti della pesca contenenti biotossine (ad esempio la ciguatossina o le tossine che paralizzano i muscoli).

Norme particolareggiate sulle specie oggetto del presente articolo e sui metodi di analisi saranno stabilite secondo la procedura prevista all'articolo 15.

⁽¹⁾ Vedi pagina 1 della presente Gazzetta ufficiale.

Articolo 6

1. Gli Stati membri provvedono a che le persone responsabili per lo stabilimento prendano tutte le misure necessarie affinché, in tutte le fasi della produzione dei prodotti della pesca, siano osservate le disposizioni della presente direttiva.

A tal fine dette persone procedono ad autocontrolli basati sui seguenti principi:

- identificazione dei punti critici nel loro stabilimento, in funzione dei procedimenti di fabbricazione utilizzati;
- definizione ed attuazione di metodi di sorveglianza e di controllo di detti punti critici;
- prelievo di campioni per analisi in un laboratorio riconosciuto dall'autorità competente, ai fini di controllo dei metodi di pulizia e disinfezione ed ai fini di verifica dell'osservanza delle norme stabilite dalla presente direttiva;
- conservazione di una registrazione scritta o registrata in maniera indelebile dei punti precedenti, in vista della loro presentazione all'autorità competente. I risultati dei vari controlli ed esami saranno, in particolare, conservati durante un periodo di almeno due anni.

2. Se i risultati degli autocontrolli o qualsiasi informazione di cui dispongono le persone responsabili di cui al paragrafo 1 evidenziano o fanno sospettare l'esistenza di un rischio sanitario, vengono prese sotto controllo ufficiale le misure appropriate, fatte salve le misure di cui all'articolo 3, paragrafo 1, quarto comma della direttiva 89/662/CEE.

3. Le modalità di applicazione del paragrafo 1, secondo comma sono stabilite secondo la procedura prevista all'articolo 15.

Articolo 7

1. L'autorità competente procede al riconoscimento degli stabilimenti dopo averne accertato la conformità alle disposizioni della presente direttiva per quanto concerne la natura delle attività che essi esercitano. Il riconoscimento deve essere rinnovato se uno stabilimento inizia ad esercitare attività diverse da quelle per le quali esso è stato riconosciuto.

L'autorità competente prende le opportune misure se le condizioni richieste non sono più soddisfatte. A tal fine essa tiene segnatamente conto delle risultanze di un eventuale controllo effettuato ai sensi dell'articolo 8.

L'autorità competente procede alla registrazione degli impianti collettivi per le aste e dei mercati all'ingrosso non soggetti a riconoscimento, dopo averne accertato la conformità alle disposizioni della presente direttiva.

2. Tuttavia, alla condizione espressa che i prodotti provenienti dalle navi officina e dagli impianti collettivi per le aste e dai mercati all'ingrosso soddisfino le norme d'igiene fissate dalla presente direttiva, gli Stati membri possono, per i requisiti in materia di attrezzature e di strutture previsti ai capitoli da I a IV dell'allegato, concedere alle navi officina e agli impianti collettivi per le aste o ai mercati all'ingrosso un termine supplementare, fino al 31 dicembre 1995, per conformarsi ai requisiti per il riconoscimento previsti al capitolo IX. Potranno ottenere siffatte deroghe soltanto le navi officina e gli impianti collettivi per le aste o i mercati all'ingrosso che esercitano la loro attività al 31 dicembre 1991 e che avranno presentato all'autorità nazionale competente, anteriormente al 1° luglio 1992, una richiesta debitamente motivata a tale scopo. Questa domanda deve essere corredata da un piano e da un programma di lavoro che precisino i termini entro i quali le navi officina e gli impianti collettivi per le aste o i mercati all'ingrosso potranno conformarsi a detti requisiti. Qualora venga richiesto un contributo finanziario comunitario, potranno essere accettati soltanto i progetti conformi ai requisiti della presente direttiva.

3. L'autorità competente redige un elenco degli stabilimenti da essa riconosciuti, ai quali attribuisce un numero di riconoscimento ufficiale.

L'elenco degli stabilimenti riconosciuti e ogni ulteriore modifica sono comunicati da ciascuno Stato membro alla Commissione. La Commissione comunica queste informazioni agli altri Stati membri.

4. Gli stabilimenti vengono regolarmente ispezionati e controllati sotto la responsabilità dell'autorità competente, che deve avere libero accesso a tutte le parti degli stabilimenti per accertare l'osservanza delle disposizioni della presente direttiva.

Qualora dalle ispezioni e dai controlli risulti che le disposizioni della presente direttiva non vengono osservate, l'autorità competente adotta i provvedimenti opportuni.

5. I paragrafi 1, 3 e 4 si applicano anche alle navi officina.

6. I paragrafi 3 e 4 si applicano anche ai mercati all'ingrosso e agli impianti collettivi per le aste.

Articolo 8

1. Laddove sia necessario per l'applicazione uniforme della presente direttiva, esperti della Commissione possono effettuare controlli sul posto in collaborazione con le autorità competenti degli Stati membri. Essi possono verificare in particolare se gli stabilimenti sono effettivamente conformi alle disposizioni della presente direttiva. Lo Stato membro nel cui territorio viene effettuato un controllo presta agli esperti l'assistenza necessaria per l'adempimento della loro missione. La Commissione comunica agli Stati membri l'esito dei controlli.

2. Le modalità di applicazione del paragrafo 1 sono stabilite secondo la procedura prevista all'articolo 15.

Articolo 9

1. Si applicano le norme fissate dalla direttiva 89/662/CEE per quanto riguarda i prodotti della pesca destinati al consumo umano, in particolare per quanto attiene all'organizzazione dei controlli da parte dello Stato membro destinatario e ai conseguenti provvedimenti, nonché alle misure di salvaguardia da applicare.

2. La direttiva 89/662/CEE è così modificata:

a) nell'allegato A è aggiunto il seguente trattino:

«— Direttiva 91/493/CEE del Consiglio, del 22 luglio 1991, che stabilisce le norme sanitarie applicabili alla produzione e alla commercializzazione dei prodotti della pesca (GU n. L 268 del 24. 9. 1991 pag. 15.)»;

b) nell'allegato B è soppresso il seguente trattino:

«— prodotti della pesca destinati al consumo umano».

CAPITOLO II

Importazioni da paesi terzi

Articolo 10

Le disposizioni applicate alle importazioni di prodotti della pesca provenienti da paesi terzi devono essere almeno equivalenti a quelle che disciplinano la produzione e la commercializzazione dei prodotti comunitari.

I prodotti della pesca catturati nel loro ambiente naturale da un peschereccio battente bandiera di un paese terzo devono essere assoggettati ai controlli di cui all'articolo 18, paragrafo 3 della direttiva 90/675/CEE.

Articolo 11

1. Le condizioni particolari di importazione dei prodotti della pesca sono stabilite per ogni paese terzo o gruppo di paesi terzi secondo la procedura prevista all'articolo 15, in funzione della situazione sanitaria del paese terzo interessato.

2. Per consentire di stabilire le condizioni d'importazione e per controllare le condizioni di produzione, di magazzinaggio e di spedizione dei prodotti della pesca destinati alla Comunità, esperti della Commissione e degli Stati membri effettuano controlli in loco.

Gli esperti degli Stati membri incaricati di tali controlli sono designati dalla Commissione su proposta degli Stati membri.

Questi controlli sono effettuati per conto della Comunità, la quale prende a suo carico le spese corrispondenti.

La frequenza e le modalità di detti controlli sono determinate secondo la procedura prevista all'articolo 15.

3. Per stabilire le condizioni d'importazione dei prodotti della pesca di cui al paragrafo 1 si prendono in considerazione soprattutto:

a) la legislazione del paese terzo;

b) l'organizzazione dell'autorità competente del paese terzo e dei suoi servizi ispettivi, i poteri attribuiti a tali servizi e la sorveglianza a cui sono sottoposti, nonché le possibilità di cui dispongono detti servizi per vigilare sull'effettiva osservanza della normativa nazionale vigente;

c) le condizioni sanitarie di produzione, di magazzinaggio e di spedizione effettivamente applicate ai prodotti della pesca destinati alla Comunità;

d) le garanzie che il paese terzo può fornire in merito al rispetto dei requisiti fissati al capitolo V dell'allegato.

4. Le condizioni d'importazione di cui al paragrafo 1 devono comprendere:

a) le modalità per il rilascio del certificato sanitario che deve accompagnare le partite destinate alla Comunità;

b) l'apposizione del bollo che consenta di identificare i prodotti della pesca, segnatamente mediante il numero di riconoscimento dello stabilimento di provenienza, salvo nel caso di prodotti della pesca congelati, sbarcati immediatamente per l'industria conserviera e accompagnati dal certificato di cui alla lettera a);

c) un elenco di stabilimenti riconosciuti e, se del caso, di navi officina, di impianti collettivi per le aste o di mercati all'ingrosso registrati ed approvati dalla Commissione secondo la procedura prevista all'articolo 15.

A tal scopo vengono redatti uno o più elenchi di stabilimenti, in base ad una comunicazione delle competenti autorità del paese terzo alla Commissione. Uno stabilimento può figurare in un elenco soltanto se è ufficialmente riconosciuto dall'autorità competente del paese terzo che esporta nella Comunità. Il riconoscimento è rilasciato se sono soddisfatte le seguenti condizioni:

— rispondenza a requisiti equivalenti a quelli prescritti dalla presente direttiva,

— sorveglianza dello stabilimento da parte di un servizio ufficiale di controllo del paese terzo.

5. Le condizioni di cui al paragrafo 4, lettere a) e b) possono essere modificate secondo la procedura prevista all'articolo 15.

L'elenco di cui al paragrafo 4, lettera c) può essere modificato dalla Commissione, in conformità delle norme stabilite dalla decisione 90/13/CEE della Commissione ⁽¹⁾.

6. Per far fronte a situazioni particolari, e secondo la procedura prevista all'articolo 15, possono essere autorizzate importazioni in provenienza diretta da uno stabilimento o da una nave officina di un paese terzo allorquando quest'ultimo non è in grado di fornire le garanzie previste al paragrafo 3 e sempre che questo stabilimento o questa nave officina abbiano ottenuto, previa ispezione effettuata conformemente al paragrafo 2, un'autorizzazione particolare. La decisione di riconoscimento stabilisce le condizioni specifiche d'importazione valide per i prodotti provenienti da tale stabilimento o nave officina.

7. In attesa che siano stabilite le condizioni d'importazione di cui al paragrafo 1, gli Stati membri applicano alle importazioni dei prodotti della pesca provenienti dai paesi terzi condizioni almeno equivalenti a quelle relative alla produzione e all'immissione sul mercato dei prodotti comunitari.

Articolo 12

1. Le norme ed i principi previsti dalla direttiva 90/675/CEE sono applicabili, in particolare per quanto riguarda l'organizzazione ed il seguito da dare ai controlli che devono effettuare gli Stati membri e le misure di salvaguardia da attuare.

2. Senza pregiudizio dell'osservanza delle norme e dei principi di cui al paragrafo 1 del presente articolo ed in attesa dell'attuazione delle decisioni di cui all'articolo 8, punto 3 ed all'articolo 30 della direttiva 90/675/CEE e all'articolo 11 della presente direttiva, le pertinenti modalità nazionali di applicazione dell'articolo 8, punti 1 e 2 di detta direttiva rimangono applicabili.

CAPITOLO III

Disposizioni finali

Articolo 13

Gli allegati sono modificati dal Consiglio, che delibera a maggioranza qualificata su proposta della Commissione.

Articolo 14

La Commissione, previa consultazione degli Stati membri, presenta al Consiglio, anteriormente al 1° luglio 1992, una relazione concernente i requisiti minimi in materia di strutture e di attrezzature che debbono rispettare i piccoli stabilimenti che provvedono alla distribuzione sul mercato locale e sono situati in zone soggette a particolari vincoli di approvvigionamento, corredate di eventuali proposte sulle

quali il Consiglio, deliberando secondo la procedura di voto dell'articolo 43 del trattato, si pronuncia anteriormente al 31 dicembre 1992.

Articolo 15

1. Nei casi in cui si fa riferimento alla procedura prevista dal presente articolo, il comitato veterinario permanente, istituito con la decisione 68/361/CEE ⁽²⁾, è investito senza indugio della questione dal suo presidente, su iniziativa di quest'ultimo o a richiesta di uno Stato membro.

2. Il rappresentante della Commissione sottopone al comitato un progetto delle misure da adottare. Il comitato formula il suo parere sul progetto entro un termine che il presidente può fissare in funzione dell'urgenza della questione in esame. Il parere è formulato alla maggioranza prevista dall'articolo 148, paragrafo 2 del trattato per l'adozione della decisione che il Consiglio deve prendere su proposta della Commissione. Nelle votazioni al comitato, viene attribuita ai voti dei rappresentanti degli Stati membri la ponderazione definita all'articolo precitato. Il presidente non partecipa alla votazione.

3. a) La Commissione adotta le misure previste qualora siano conformi al parere del comitato.

b) Se le misure previste non sono conformi al parere del comitato, o in mancanza di parere, la Commissione sottopone senza indugio al Consiglio una proposta in merito alle misure da prendere. Il Consiglio delibera a maggioranza qualificata.

Se il Consiglio non ha deliberato entro un termine di tre mesi a decorrere dalla data in cui gli è stata sottoposta la proposta, la Commissione adotta le misure proposte, tranne nel caso in cui il Consiglio si sia pronunciato a maggioranza semplice contro tali misure.

Articolo 16

Per tener conto dell'eventuale assenza, al 1° gennaio 1993, di una decisione sulle modalità di applicazione della presente direttiva, si potranno adottare per un periodo di due anni le misure transitorie necessarie, secondo la procedura prevista all'articolo 15.

Articolo 17

Le disposizioni della presente direttiva verranno riesaminate prima del 1° gennaio 1998 dal Consiglio che delibera su proposte della Commissione basate sull'esperienza acquisita.

⁽¹⁾ GU n. L 8 dell'11. 1. 1990, pag. 70.

⁽²⁾ GU n. L 255 del 18. 10. 1968, pag. 23.

Articolo 18

Gli Stati membri mettono in vigore le disposizioni legislative, regolamentari e amministrative necessarie per conformarsi alla presente direttiva anteriormente al 1° gennaio 1993. Essi ne informano la Commissione.

Quando gli Stati membri adottano tali disposizioni, queste contengono un riferimento alla presente direttiva o sono corredate da un siffatto riferimento all'atto della pubblicazione ufficiale. Le modalità di tale riferimento sono decise dagli Stati membri.

Articolo 19

Gli Stati membri sono destinatari della presente direttiva.

Fatto a Bruxelles, addì 22 luglio 1991.

Per il Consiglio

Il Presidente

P. DANKERT

ALLEGATO

CAPITOLO I

DISPOSIZIONI APPLICABILI ALLE NAVI OFFICINA

I. Requisiti in materia di costruzione e di attrezzature

1. Le navi officina devono disporre almeno

- a) di una zona di raccolta riservata all'imbarco dei prodotti della pesca, progettata e suddivisa in reparti di dimensioni sufficienti, in modo da poter separare una serie di carichi. La zona di raccolta ed i suoi elementi smontabili devono essere facili da pulire. Essa deve essere progettata in modo da proteggere i prodotti dall'azione del sole o delle intemperie nonché da qualunque fonte di insudiciamento o di contaminazione;
- b) di un sistema di convogliamento dei prodotti della pesca dalla zona di raccolta verso i reparti di lavoro conforme alle norme d'igiene;
- c) di reparti di lavoro di dimensioni sufficienti a consentire di realizzare le preparazioni e trasformazioni dei prodotti della pesca in condizioni igieniche appropriate. Essi devono essere progettati e disposti in modo da evitare qualsiasi contaminazione dei prodotti;
- d) di reparti destinati alla conservazione dei prodotti finiti di dimensioni sufficienti, progettati in modo da poter essere facilmente puliti. Se a bordo funziona un'unità di trattamento dei rifiuti, una stiva separata deve essere destinata al magazzinaggio di tali sottoprodotti;
- e) di un locale destinato al magazzinaggio dei materiali di confezionamento, separato dai locali adibiti alla preparazione ed alla trasformazione dei prodotti;
- f) di attrezzature speciali per evacuare direttamente in mare o, se le circostanze lo richiedono, in un recipiente a tenuta stagna riservato a tal fine, i rifiuti e prodotti della pesca non idonei al consumo umano. Se tali rifiuti sono conservati e trattati a bordo per essere disinfettati, devono essere previsti locali separati adibiti a tal fine;
- g) di un impianto che consenta l'approvvigionamento di acqua potabile ai sensi della direttiva 80/778/CEE del Consiglio, del 15 luglio 1980, concernente la qualità delle acque destinate al consumo umano ⁽¹⁾, o di acqua di mare pulita sotto pressione. La bocca di pompaggio dell'acqua di mare deve essere situata in modo che la qualità dell'acqua pompata non possa essere alterata dal rigetto in mare delle acque reflue, dei rifiuti e dell'acqua di raffreddamento dei motori;
- h) di un adeguato numero di spogliatoi, lavabi e latrine, queste ultime senza accesso diretto ai locali in cui sono preparati, trasformati o conservati i prodotti della pesca. I lavabi devono essere forniti di dispositivi per la pulizia nonché di asciugamani, che soddisfino le esigenze in materia di igiene; i rubinetti dei lavabi non devono poter essere azionati a mano.

2. Nei reparti in cui si procede alla preparazione e alla trasformazione o congelazione/surgelazione dei prodotti della pesca sono necessari:

- a) un pavimento che sia nel contempo antisdrucciolevole e facile da pulire e da disinfettare, dotato di dispositivi che agevolino l'evacuazione delle acque. Le strutture e gli apparecchi fissati al suolo devono essere muniti di ombrinali di dimensioni sufficienti ad impedire che vengano ostruiti con residui di pesce e ad agevolare lo scolo delle acque;
- b) pareti e soffitto facili da pulire, in particolare per quanto riguarda le tubature e i canali o condotti elettrici che li attraversano;
- c) circuiti idraulici disposti o protetti in modo da evitare che un'eventuale fuga d'olio contamini i prodotti della pesca;
- d) un'aerazione sufficiente e, se necessario, un buon sistema di evacuazione dei vapori;
- e) un'illuminazione sufficiente;
- f) dispositivi per la pulizia e la disinfezione degli utensili, delle attrezzature e degli impianti;
- g) dispositivi per la pulizia e la disinfezione delle mani i cui rubinetti non devono essere azionati a mano, forniti di asciugamani da usarsi una sola volta.

⁽¹⁾ GU n. L 229 del 30. 9. 1980, pag. 11. Direttiva modificata, da ultimo, dall'atto di adesione del 1985 (GU n. L 302 del 15. 11. 1985, pag. 218).

3. I dispositivi e gli utensili di lavoro come ad esempio tavoli di sezionamento, recipienti, nastri trasportatori, macchine per l'eviscerazione, la sfilettatura, ecc. devono essere realizzati in materiali resistenti alla corrosione dell'acqua di mare, facili da pulire e da disinfettare ed essere in buono stato di manutenzione.
4. Le navi officina che congelano i prodotti della pesca devono disporre:
 - a) di installazioni con capacità frigorifera in grado di ridurre rapidamente la temperatura in modo da ottenere al centro del prodotto una temperatura conforme alle disposizioni della presente direttiva;
 - b) di installazioni con capacità frigorifera in grado di mantenere i prodotti della pesca nelle stive di magazzino ad una temperatura conforme alle disposizioni della presente direttiva. Le stive di magazzino devono essere munite di un termografo facilmente leggibile.

II. Norme igieniche per la manipolazione e la conservazione dei prodotti della pesca a bordo

1. A bordo della nave officina deve esservi una persona qualificata, responsabile dell'applicazione delle buone pratiche di fabbricazione dei prodotti della pesca. Essa deve essere investita dell'autorità necessaria a far rispettare le disposizioni stabilite dalla presente direttiva. Inoltre, tiene a disposizione degli agenti addetti al controllo il programma d'ispezione e di verifica dei punti critici applicato a bordo, un registro nel quale sono annotate le sue osservazioni nonché le registrazioni termiche eventualmente richieste.
2. Le norme igieniche generali applicabili ai locali e alle attrezzature sono quelle stabilite al capitolo III, punto II, parte A del presente allegato.
3. Le norme igieniche generali applicabili al personale sono quelle stabilite al capitolo III, punto II, parte B del presente allegato.
4. Le operazioni di decapitazione, eviscerazione e sfilettatura devono essere realizzate in ottemperanza alle norme igieniche stabilite al capitolo IV, punti I.2, I.3 e I.4 del presente allegato.
5. Le operazioni di trasformazione dei prodotti della pesca effettuate a bordo devono essere realizzate in ottemperanza alle norme igieniche stabilite al capitolo IV, punti III, IV e V del presente allegato.
6. Il confezionamento e l'imballaggio dei prodotti della pesca a bordo devono essere realizzati in ottemperanza alle norme igieniche stabilite al capitolo VI del presente allegato.
7. La conservazione dei prodotti della pesca a bordo deve essere effettuata in ottemperanza alle norme igieniche stabilite al capitolo VIII, punti 1 e 2 del presente allegato.

CAPITOLO II

NORME APPLICABILI DURANTE E DOPO LE OPERAZIONI DI SBARCO

1. Le attrezzature utilizzate per le operazioni di scarico e di sbarco devono essere costruite con materiale facile da pulire e devono essere in buono stato di manutenzione e di pulizia.
2. Occorre evitare la contaminazione dei prodotti della pesca durante le operazioni di scarico e di sbarco; si deve, in particolare, provvedere a che:
 - lo scarico e lo sbarco siano effettuati rapidamente;
 - i prodotti della pesca siano posti immediatamente in un ambiente protetto alla temperatura appropriata in funzione della natura del prodotto e, se del caso, posti sotto il ghiaccio nei mezzi di trasporto, nei locali di magazzino o di vendita o in uno stabilimento;
 - non vengano utilizzate attrezzature né si ricorra a manipolazioni che possano deteriorare le parti commestibili dei prodotti della pesca.
3. Le parti di impianti collettivi per le aste e di mercati all'ingrosso in cui i prodotti della pesca vengono esposti per la vendita devono:
 - a) essere coperte e avere pareti facili da pulire;
 - b) avere un pavimento in materiale impermeabile, facile da lavare e da disinfettare, sistemato in modo da agevolare l'evacuazione delle acque e avere un dispositivo per l'evacuazione igienica delle acque reflue;

- c) essere provviste di installazioni sanitarie con un numero sufficiente di lavabi e latrine a sciaquone. I lavabi devono essere forniti di dispositivi per la pulizia delle mani nonché di asciugamani da usare una sola volta;
 - d) essere sufficientemente illuminate per agevolare l'esame dei prodotti della pesca di cui al capitolo V;
 - e) non essere utilizzate ad altri fini durante l'esposizione o il deposito dei prodotti della pesca; non devono circolarvi veicoli emittenti gas di scarico che possono influire negativamente sulla qualità dei prodotti della pesca, né accedervi animali indesiderabili;
 - f) essere regolarmente pulite, almeno dopo ogni vendita; ogni qualvolta vengono utilizzate, le casse devono essere pulite e sciacquate all'interno ed all'esterno con acqua potabile o con acqua di mare pulita; se necessario, occorre procedere ad una disinfezione;
 - g) essere provviste di cartelli ben visibili con divieto di fumare, sputare, bere e mangiare;
 - h) poter essere chiuse e mantenute chiuse qualora l'autorità competente lo ritenga necessario;
 - i) disporre di un impianto di approvvigionamento d'acqua che soddisfi le condizioni del capitolo III, punto I.7 del presente allegato;
 - j) disporre di speciali contenitori a tenuta stagna, in materiale resistente alla corrosione, per collocarvi i prodotti della pesca non destinati al consumo umano;
 - k) qualora non dispongano di propri locali in loco o nelle immediate vicinanze, disporre, in funzione dei quantitativi esposti per la vendita, di un locale sufficientemente attrezzato, che possa essere chiuso a chiave, riservato all'uso dell'autorità competente, e del materiale necessario all'esercizio dei controlli.
4. Una volta sbarcati o eventualmente dopo la prima vendita, i prodotti della pesca devono essere immediatamente inoltrati al luogo di destinazione, nelle condizioni stabilite dal capitolo VIII del presente allegato.
5. Tuttavia, se non sono soddisfatte le condizioni fissate al punto 4, i mercati in cui i prodotti della pesca sono eventualmente depositati, prima di essere esposti per la vendita o dopo la vendita e in attesa di essere inoltrati al luogo di destinazione, devono disporre di depositi isotermici di capacità sufficiente, conformi ai requisiti di cui al capitolo III, punto I.3 del presente allegato. In questo caso, i prodotti della pesca devono essere conservati ad una temperatura che si avvicini a quella del ghiaccio fondente.
6. Le norme igieniche generali di cui al capitolo III, punto II — eccettuato il punto B.1.a) del presente allegato — si applicano mutatis mutandis ai mercati in cui i prodotti della pesca sono esposti per la vendita o depositati.
7. I mercati all'ingrosso in cui sono esposti alla vendita o depositati i prodotti della pesca sono soggetti alle stesse disposizioni previste nel presente capitolo, ai punti 3 e 5 e alle disposizioni del capitolo III, punti I.4, I.10 e I.11 del presente allegato.

Le norme igieniche generali di cui al capitolo III, punto II del presente allegato si applicano mutatis mutandis ai mercati all'ingrosso.

CAPITOLO III

REQUISITI GENERALI DEGLI STABILIMENTI A TERRA

I. Requisiti generali in materia di locali e attrezzature

Gli stabilimenti devono avere almeno:

- 1) reparti di lavoro sufficientemente vasti per potervi esercitare le attività professionali in condizioni igieniche appropriate. Essi devono essere progettati e disposti in modo da evitare qualsiasi contaminazione del prodotto e da separare nettamente il settore pulito da quello insudiciato;
- 2) nei reparti in cui si procede alla manipolazione, alla preparazione e alla trasformazione dei prodotti considerati:
 - a) un pavimento in materiale impermeabile, facile da pulire e da disinfettare, sistemato in modo da agevolare l'evacuazione delle acque o munito di un dispositivo per l'evacuazione delle acque;

- b) pareti con superfici lisce facili da pulire, resistenti ed impermeabili;
 - c) un soffitto facile da pulire;
 - d) porte in materiale inalterabile, facili da pulire;
 - e) un'aerazione sufficiente e, se necessario, un buon sistema di evacuazione dei vapori;
 - f) un'illuminazione sufficiente;
 - g) un numero sufficiente di dispositivi per la pulizia e la disinfezione delle mani; nei reparti di lavoro e nelle latrine, i rubinetti non devono essere azionati a mano; tali dispositivi devono essere forniti di asciugamani da usare una sola volta;
 - h) dispositivi per la pulizia degli utensili, delle attrezzature e degli impianti;
- 3) nei depositi isotermici in cui sono conservati prodotti della pesca:
- quanto disposto al punto 2, lettere a), b), c), d) e f);
 - se del caso, un impianto frigorifero sufficientemente potente da garantire il mantenimento dei prodotti nelle condizioni termiche previste dalla presente direttiva;
- 4) dispositivi appropriati di protezione contro animali indesiderabili (insetti, roditori, uccelli, ecc.);
- 5) dispositivi e utensili di lavoro (ad esempio, tavoli di sezionamento, recipienti, nastri trasportatori e coltelli) in materiale resistente alla corrosione, facili da lavare e da disinfettare;
- 6) contenitori speciali a perfetta tenuta, in materiale resistente alla corrosione, per collocarvi i prodotti non destinati al consumo umano e un locale adibito al deposito di questi contenitori, qualora essi non siano scaricati almeno alla fine di ogni giorno di lavoro;
- 7) un impianto che fornisca acqua potabile ai sensi della direttiva 80/778/CEE o, se del caso, acqua di mare pulita o depurata mediante un sistema appropriato, sotto pressione e in quantità sufficiente; tuttavia, in via eccezionale, è autorizzato un impianto di acqua non potabile per la produzione di vapore, la lotta antincendio e il raffreddamento di impianti frigoriferi a condizione che le condutture all'uso installate non consentano l'uso di tale acqua per altri scopi e non presentino rischi di contaminazione dei prodotti. Le condutture dell'acqua non potabile devono essere ben distinte da quelle utilizzate per l'acqua potabile o per l'acqua di mare pulita;
- 8) un impianto per l'evacuazione delle acque reflue conforme alle norme igieniche;
- 9) un numero sufficiente di spogliatoi provvisti di pareti e pavimenti lisci, impermeabili e lavabili, di lavabi e latrine a sciaquone, queste ultime senza accesso diretto ai locali di lavoro. I lavabi devono essere forniti di dispositivi per la pulizia delle mani nonché di asciugamani da usare una sola volta; i rubinetti dei lavabi non devono essere azionati a mano;
- 10) un locale sufficientemente attrezzato, che possa essere chiuso a chiave, riservato all'uso esclusivo del servizio ispezione, se la quantità di prodotti trattati ne rende necessaria la presenza regolare o permanente;
- 11) attrezzature adeguate per la pulizia e la disinfezione dei mezzi di trasporto. Tali attrezzature non sono tuttavia obbligatorie se vigono disposizioni che impongono la pulizia e la disinfezione dei mezzi di trasporto in impianti ufficialmente riconosciuti dall'autorità competente;
- 12) negli stabilimenti in cui sono tenuti animali vivi, ad esempio crostacei e pesci, un impianto che garantisca le migliori condizioni di sopravvivenza, alimentato con acqua di qualità tale da non trasmettere agli animali sostanze o organismi nocivi.

II. Norme igieniche generali

A. Norme igieniche generali per locali e attrezzature

1. I pavimenti, le pareti, i soffitti e i tramezzi, nonché le attrezzature e gli utensili utilizzati per la lavorazione dei prodotti della pesca devono essere tenuti in condizioni di pulizia e manutenzione soddisfacenti, onde evitare possibili contaminazioni dei prodotti.
2. I roditori, gli insetti e qualsiasi altro parassita devono essere sistematicamente distrutti nei locali o sulle attrezzature. I topicidi, gli insetticidi, i disinfettanti e qualsiasi altra sostanza tossica sono depositati in locali o armadi che possano essere chiusi a chiave. Essi non devono costituire in alcun modo un rischio di contaminazione dei prodotti.

3. I reparti di lavoro, gli utensili e le attrezzature non devono essere adibiti ad usi diversi dalla lavorazione dei prodotti della pesca. Tuttavia, essi possono essere utilizzati per la lavorazione — simultanea o in momenti diversi — di altri prodotti alimentari, previa autorizzazione dell'autorità competente.
4. L'uso di acqua potabile ai sensi della direttiva 80/778/CEE o di acqua di mare pulita è d'obbligo in qualsiasi caso; tuttavia, in via eccezionale, è autorizzato l'uso di acqua non potabile per la produzione di vapore, la lotta antincendio e il raffreddamento di impianti a condizione che le condutture all'uopo installate non consentano l'uso di tale acqua per altri scopi e non presentino rischi di contaminazione dei prodotti.
5. I detersivi, i disinfettanti e sostanze simili devono essere autorizzati dall'autorità competente e utilizzati in modo da non avere effetti negativi sulle attrezzature e sui prodotti.

B. Norme igieniche generali per il personale

1. Il personale deve trovarsi nelle migliori condizioni di pulizia. In particolare:
 - a) esso deve indossare abiti da lavoro idonei e puliti nonché copricapi puliti che raccolgano completamente la capigliatura; tale disposizione concerne soprattutto le persone addette alla manipolazione di prodotti della pesca soggetti a contaminazione;
 - b) il personale addetto alla manipolazione e alla preparazione dei prodotti della pesca deve lavarsi le mani almeno ad ogni ripresa del lavoro; le ferite alle mani devono essere coperte da una medicazione stagna;
 - c) è vietato fumare, sputare, bere e mangiare nei locali adibiti alla lavorazione e alla conservazione dei prodotti della pesca.
2. Il datore di lavoro deve prendere i provvedimenti necessari per impedire la lavorazione e la manipolazione dei prodotti della pesca alle persone che potrebbero contaminarli fintanto che non sia dimostrato che sono atte ad esercitare senza pericolo tali attività.

All'atto dell'assunzione, le persone addette alla lavorazione e alla manipolazione dei prodotti della pesca sono tenute a provare mediante certificato medico che nulla osta alla loro assegnazione. I successivi controlli medici di tali persone sono stabiliti dalla legislazione nazionale in vigore nello Stato membro in questione o, per i paesi terzi, dalle garanzie particolari che saranno stabilite secondo la procedura prevista all'articolo 15.

CAPITOLO IV

DISPOSIZIONI PARTICOLARI PER LA MANIPOLAZIONE DEI PRODOTTI DELLA PESCA NEGLI STABILIMENTI A TERRA

I. Disposizioni per i prodotti freschi

1. Se non vengono distribuiti, spediti, preparati o trasformati immediatamente dopo essere arrivati nello stabilimento, i prodotti refrigerati non confezionati devono essere conservati o esposti sotto il ghiaccio nel deposito isoteramico dello stabilimento. Va reimmesso ghiaccio ogni qualvolta sia necessario; il ghiaccio utilizzato, con o senza sale, deve essere fabbricato con acqua potabile o con acqua di mare pulita e immagazzinato in condizioni igieniche in contenitori appositi, che vengono conservati puliti e in buono stato di manutenzione. I prodotti freschi preconfezionati devono essere refrigerati per mezzo del ghiaccio o mediante raffreddamento meccanico che permetta di ottenere condizioni di temperatura analoghe.
2. Le operazioni come la decapitazione e l'eviscerazione, qualora non siano state effettuate a bordo, devono essere effettuate in condizioni igieniche soddisfacenti. I prodotti devono essere lavati accuratamente con acqua potabile o con acqua di mare pulita subito dopo tali operazioni.
3. Le operazioni come la sfilettatura e l'affettatura devono essere eseguite in modo da evitare la contaminazione o l'insudiciamento dei filetti e delle trancé ed eseguite in un luogo diverso da quello in cui hanno luogo la decapitazione e l'eviscerazione. I filetti e le trancé non devono restare sui tavoli di lavoro più del tempo richiesto per la loro preparazione; se devono essere venduti freschi, i filetti e le trancé devono essere refrigerati al più presto una volta preparati.
4. Le viscere e le parti che possono costituire un pericolo per la salute pubblica sono separate e tenute distanti dai prodotti destinati al consumo umano.
5. I contenitori utilizzati per la distribuzione o la conservazione di prodotti della pesca freschi devono essere costruiti in modo da garantire la protezione dei prodotti dalla contaminazione e la loro conservazione in condizioni igieniche soddisfacenti e, in particolare, da agevolare l'evacuazione dell'acqua di fusione del ghiaccio.

6. In mancanza di dispositivi speciali per la loro evacuazione continua, i rifiuti devono essere posti in recipienti a perfetta tenuta muniti di coperchio e facili da pulire e da disinfettare. I rifiuti non devono accumularsi nei locali di lavoro. Essi devono essere rimossi e trasportati continuamente oppure ogni volta che i contenitori sono pieni e almeno al termine di ogni giornata di lavoro nei contenitori o nel locale separato di cui al capitolo III, punto I.6 del presente allegato. I recipienti, i contenitori e/o il locale riservati ai rifiuti devono essere accuratamente puliti e, se del caso, disinfettati dopo ogni utilizzazione. I rifiuti depositati non devono costituire una fonte di contaminazione per lo stabilimento o di disturbo per la zona circostante.

II. Disposizioni per i prodotti congelati

1. Gli impianti devono avere almeno:
 - a) installazioni con capacità frigorifera in grado di ridurre rapidamente la temperatura ai livelli fissati nella presente direttiva;
 - b) installazioni con capacità frigorifera in grado di mantenere i prodotti nei locali di magazzinaggio ad una temperatura non superiore a quelle previste dalla presente direttiva, qualunque sia la temperatura esterna.

Tuttavia, tenendo conto delle necessità tecniche legate al metodo di congelazione e di manutenzione di questi prodotti, per i pesci interi congelati in salamoia e destinati alla fabbricazione di conserve, temperature più elevate di quelle previste dalla presente direttiva, comunque non superiori a -9°C , possono essere tollerate.

2. I prodotti freschi da congelare o surgelare devono soddisfare i requisiti previsti nel punto I del presente capitolo.
3. I locali di magazzinaggio devono essere muniti di un termografo facilmente leggibile. L'elemento sensibile del termometro deve essere posto nella zona in cui la temperatura è la più elevata.

I grafici delle registrazioni devono essere tenuti a disposizione delle autorità di controllo almeno per la durata di conservazione del prodotto.

III. Disposizioni per i prodotti decongelati

Gli stabilimenti che procedono alla decongelazione devono rispettare le condizioni seguenti:

- 1) i prodotti della pesca devono essere decongelati nel rispetto di condizioni igieniche appropriate. Occorre evitare possibilità di contaminazione e provvedere ad un'efficace evacuazione dell'acqua di fusione del ghiaccio.
Durante la decongelazione, la temperatura dei prodotti non deve aumentare in misura eccessiva;
- 2) una volta decongelati, i prodotti devono essere manipolati rispettando le condizioni stabilite dalla presente direttiva; qualora vengano sottoposti ad operazioni di preparazione o di trasformazione, queste devono essere eseguite al più presto. Se sono immessi direttamente sul mercato, deve figurare sull'imballaggio un'indicazione chiaramente visibile concernente lo stato decongelato del pesce, conformemente all'articolo 5, paragrafo 3 della direttiva 79/112/CEE del Consiglio, del 18 dicembre 1978, relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità ⁽¹⁾.

IV. Disposizioni per i prodotti trasformati

1. I prodotti freschi, congelati o decongelati da trasformare devono essere conformi ai requisiti di cui ai punti I o II del presente capitolo.
2. Gli eventuali trattamenti praticati, destinati a inibire lo sviluppo di microrganismi patogeni o che costituiscono un elemento importante per garantire la conservazione del prodotto, devono essere scientificamente riconosciuti; se il trattamento viene praticato su prodotti di cui al capitolo I, punti 1.b) e 1.c) dell'allegato della direttiva 91/492/CEE, che non abbiano formato oggetto di una stabilizzazione o di una purificazione, esso deve essere approvato secondo la procedura prevista all'articolo 15 entro un termine di quattro mesi a decorrere dalla ricezione della richiesta di uno Stato membro.

Il responsabile dello stabilimento deve tenere un registro con i trattamenti praticati. Occorre, in funzione del tipo di trattamento applicato, registrare e controllare i tempi e la temperatura dei trattamenti termici, il tenore di sale, il pH, il tenore di acqua. I registri devono essere tenuti a disposizione dell'autorità competente per un periodo almeno uguale a quello di conservazione del prodotto.

⁽¹⁾ GU n. L 33 dell'8. 2. 1979, pag. 1. Direttiva modificata, da ultimo, dalla direttiva 91/72/CEE (GU n. L 42 del 16. 1. 1991, pag. 27).

3. I prodotti la cui conservazione è garantita soltanto per un periodo limitato successivo ad un trattamento quale la salagione, l'affumicamento, l'essiccazione o la marinatura devono recare, sull'imballaggio, una scritta chiaramente visibile nella quale devono figurare le condizioni di magazzinaggio, in conformità della direttiva 79/112/CEE.

Devono essere inoltre rispettate le disposizioni seguenti.

4. *Conserve*

Nel caso della fabbricazione di prodotti della pesca sottoposti a sterilizzazione in recipienti ermeticamente chiusi, occorre badare a che:

- a) l'acqua utilizzata per la preparazione delle conserve sia potabile;
- b) il trattamento termico sia conforme ad un corretto procedimento definito in base a criteri importanti quali il tempo di riscaldamento, la temperatura, il riempimento, la dimensione del recipiente, ecc., di cui va tenuta debita registrazione. Il trattamento deve essere in grado di distruggere o rendere inattivi gli organismi patogeni nonché le spore dei microrganismi patogeni. L'impianto di riscaldamento deve essere dotato di dispositivi di controllo per verificare che i recipienti abbiano effettivamente subito un trattamento termico adeguato. A seguito del trattamento termico, i recipienti devono essere raffreddati con acqua potabile, salvo la presenza di eventuali additivi chimici utilizzati secondo buona tecnica industriale per contrastare la corrosione delle apparecchiature e dei contenitori;
- c) il fabbricante esegua controlli supplementari per sondaggio per accertarsi che i prodotti trasformati abbiano subito un trattamento termico idoneo mediante:
 - prove d'incubazione: l'incubazione dura sette giorni a 37 °C o 10 giorni a 35 °C o qualsiasi altra combinazione equivalente;
 - l'esame microbiologico del contenuto e dei recipienti nel laboratorio dello stabilimento o in un altro laboratorio riconosciuto;
- d) dalla produzione giornaliera vengano prelevati campioni ad intervalli prestabiliti per accertare l'efficacia dell'aggraffatura. Devono essere previste a tale scopo attrezzature idonee per l'esame di sezioni perpendicolari delle aggraffature dei recipienti chiusi;
- e) vengano eseguiti controlli per accertare che i recipienti non siano danneggiati;
- f) su tutti i recipienti sottoposti ad un trattamento termico in circostanze praticamente identiche venga apposto un contrassegno per identificare il lotto, conformemente alle disposizioni della direttiva 89/396/CEE del Consiglio, del 14 giugno 1989, relativa alle diciture o marche che consentono di identificare la partita alla quale appartiene una derrata alimentare ⁽¹⁾.

5. *Affumicamento*

Le operazioni di affumicatura devono essere realizzate in un locale separato o in un luogo particolare munito se necessario di un sistema di ventilazione atto ad evitare che i fumi e il calore della combustione si propaghino negli altri locali e luoghi in cui vengono preparati, trasformati o conservati i prodotti della pesca.

- a) I materiali utilizzati per la produzione di fumo per l'affumicamento del pesce devono essere immagazzinati in un luogo discosto dal reparto di fumigazione e utilizzati in modo da non contaminare i prodotti.
- b) I materiali utilizzati per la produzione di fumo mediante combustione di legno dipinto, verniciato, incollato o trattato con conservanti devono essere vietati.
- c) Una volta affumicati, i prodotti, prima di essere confezionati, devono essere rapidamente raffreddati alla temperatura richiesta per la loro conservazione.

6. *Salagione*

- a) Le operazioni di salagione devono essere eseguite in luoghi diversi e sufficientemente discosti da quelli in cui si eseguono le altre operazioni.
- b) Il sale utilizzato per la preparazione dei prodotti della pesca deve essere pulito e conservato in modo da evitare possibili contaminazioni. Non deve essere riutilizzato.
- c) I recipienti di salatura devono essere costruiti in modo da proteggere i prodotti della pesca dalla contaminazione durante l'intero processo di salagione.
- d) I recipienti e i reparti di salatura devono essere puliti prima di tale operazione.

⁽¹⁾ GU n. L 186 del 30. 6. 1989, pag. 21.

7. *Prodotti di crostacei e molluschi cotti*

La cottura di crostacei e di molluschi deve essere effettuata come segue:

- a) dopo ogni operazione di cottura si procede al raffreddamento rapido dei prodotti, utilizzando a tale scopo acqua potabile o acqua di mare pulita. Se non viene utilizzato alcun altro metodo di conservazione, il raffreddamento deve proseguire fino a raggiungere la temperatura del ghiaccio in fusione;
- b) la sgusciatura deve essere effettuata in condizioni igieniche evitando la contaminazione dei prodotti. Se l'operazione viene eseguita a mano, gli addetti devono lavarsi accuratamente le mani e tutti i piani di lavoro devono essere puliti con cura; nel caso invece di operazioni meccaniche, le macchine devono essere pulite a intervalli frequenti e disinfettate dopo ogni giorno di lavoro.

Una volta sgusciati, i prodotti cotti devono essere immediatamente congelati o refrigerati ad una temperatura che impedisca lo sviluppo di agenti patogeni e conservati in locali appositi;

- c) il fabbricante deve effettuare regolarmente controlli microbiologici della sua produzione, rispettando le norme che saranno stabilite conformemente al capitolo V, punto 4 del presente allegato.

8. *Polpa di pesce*

La polpa di pesce ottenuta mediante separazione meccanica delle lische deve essere elaborata nelle seguenti condizioni:

- a) la spinatura deve essere effettuata senza indugio dopo la sfilettatura utilizzando materie prime prive di intestini; se vengono utilizzati pesci interi, occorre prima eviscerarli e lavarli;
- b) le macchine utilizzate devono essere pulite ad intervalli frequenti e comunque almeno ogni due ore;
- c) una volta elaborata, la polpa deve essere, al più presto possibile, congelata o incorporata in prodotti destinati alla congelazione o ad un trattamento stabilizzante.

V. Disposizioni relative ai parassiti

1. Durante la produzione e prima dell'immissione sul mercato per il consumo umano i pesci e i prodotti ittici devono essere sottoposti ad un controllo visivo per la ricerca e l'asportazione dei parassiti visibili.

I pesci o le parti di pesci che presentano manifestamente parassiti e che sono asportati non devono essere immessi sul mercato per il consumo umano.

Le modalità del controllo sono adottate secondo la procedura prevista all'articolo 15 della presente direttiva, su proposta della Commissione che sarà presentata anteriormente al 1° ottobre 1992.

2. I pesci e i prodotti ittici di cui al punto 3 destinati ad essere consumati tal quali devono inoltre essere sottoposti ad un trattamento di congelazione a temperatura pari o inferiore a -20°C all'interno del pesce per almeno 24 ore, trattamento che deve essere eseguito sul prodotto crudo o sul prodotto finito.

3. I pesci e prodotti ittici seguenti sono soggetti alle condizioni di cui al punto 2:

- a) i pesci che vanno consumati crudi o praticamente crudi, come le aringhe giovani (maatje);
- b) le specie seguenti se devono essere sottoposte ad un trattamento di affumicatura a freddo durante il quale la temperatura all'interno del pesce è inferiore a 60°C :
 - aringhe,
 - sgombri,
 - spratti,
 - salmoni selvatici dell'Atlantico e del Pacifico;
- c) le aringhe marinate e/o salate se il trattamento praticato non garantisce la distruzione delle larve di nematodi.

L'elenco suddetto può essere modificato sulla scorta di dati scientifici, secondo la procedura prevista dall'articolo 15 della presente direttiva. Secondo la stessa procedura sono fissati i criteri che consentono di definire i trattamenti considerati sufficienti o insufficienti per distruggere i nematodi.

4. I produttori devono accertare che i pesci e i prodotti ittici di cui al punto 3 o le materie prime destinate alla loro preparazione abbiano subito, prima di essere immessi al consumo, il trattamento di cui al punto 2.
5. I prodotti della pesca di cui al punto 3 devono essere accompagnati, alla loro immissione sul mercato, da un'attestazione del fabbricante che indichi il trattamento al quale sono stati sottoposti.

CAPITOLO V

CONTROLLO SANITARIO E SORVEGLIANZA DELLE DISPOSIZIONI DI PRODUZIONE

I. Sorveglianza generale

Le autorità competenti istituiscono un sistema di controllo e di sorveglianza per verificare se le disposizioni della presente direttiva vengono rispettate.

Tale sistema comprenderà in particolare:

- 1) un controllo dei pescherecci, fermo restando che tale controllo potrà essere effettuato al rientro in porto;
- 2) un controllo delle condizioni di sbarco e di prima vendita;
- 3) un'ispezione degli stabilimenti a intervalli regolari, in particolare per accertare:
 - a) il rispetto delle condizioni di riconoscimento;
 - b) la corretta manipolazione dei prodotti della pesca;
 - c) lo stato di pulizia dei locali, degli impianti e degli utensili nonché l'igiene del personale;
 - d) la corretta applicazione dei bolli;
- 4) un controllo dei mercati all'ingrosso e degli impianti collettivi per le aste;
- 5) la verifica delle condizioni di conservazione e di trasporto.

II. Disposizioni specifiche

1. Controlli organolettici

Fatte salve le deroghe previste dal regolamento (CEE) n. 103/76 del Consiglio, del 19 gennaio 1976, che stabilisce norme comuni di commercializzazione per alcuni pesci freschi o refrigerati ⁽¹⁾, ogni lotto di prodotti della pesca deve essere presentato per verifica all'autorità competente al momento dello sbarco o anteriormente alla prima vendita per verificare se i prodotti sono idonei al consumo umano. Tale verifica consiste in un esame organolettico effettuato mediante campionatura.

I prodotti della pesca che rispettano, circa le condizioni di freschezza, le norme comuni di commercializzazione fissate in applicazione dell'articolo 2 del regolamento (CEE) n. 3796/81 sono considerati conformi ai requisiti organolettici richiesti per il rispetto della presente direttiva.

Per i prodotti della pesca che non sono oggetto di un'armonizzazione nell'ambito del regolamento (CEE) n. 3796/81, la Commissione può eventualmente fissare requisiti organolettici specifici secondo la procedura prevista all'articolo 15 della presente direttiva.

L'esame organolettico è ripetuto dopo la prima vendita dei prodotti della pesca se si è constatato che i requisiti del presente regolamento non sono rispettati o qualora lo si ritenga necessario. Dopo la prima vendita i prodotti della pesca devono soddisfare almeno i requisiti minimi di freschezza stabiliti in applicazione del regolamento sopra citato.

Qualora dall'esame organolettico risulti che non sono idonei al consumo umano, saranno presi provvedimenti affinché i prodotti della pesca in questione vengano ritirati dal mercato e denaturati in modo da essere resi impropri al consumo umano.

Se l'esame organolettico fa sorgere dubbi sulla freschezza dei prodotti della pesca, si può ricorrere ai controlli chimici o microbiologici.

2. Controlli parassitologici

Prima dell'immissione sul mercato per il consumo umano i pesci e i prodotti ittici devono essere sottoposti ad un controllo visivo per campionatura per la ricerca dei parassiti visibili.

⁽¹⁾ GU n. L 20 del 28. 1. 1976, pag. 29. Regolamento modificato, da ultimo, dal regolamento (CEE) n. 33/89 (GU n. L 5 del 7. 1. 1989, pag. 18).

I pesci o le parti di pesci che presentano manifestamente parassiti e che sono asportati non devono essere immessi sul mercato per il consumo umano.

Le modalità del controllo sono stabilite secondo la procedura prevista all'articolo 15 della presente direttiva.

3. Controlli chimici

A. Si prelevano campioni che vengono sottoposti ad esami di laboratorio per controllare i parametri seguenti:

a) ABVT (Azoto basico volatile totale) e TMA-N (trimetilamina-azoto):

I valori di questi parametri devono essere precisati per categorie di specie secondo la procedura prevista all'articolo 15 della presente direttiva.

b) Istamina:

Si prelevano da ciascun lotto nove campioni, per i quali:

- il tenore medio non deve superare 100 ppm;
- due campioni possono avere un tenore superiore a 100 ppm ma inferiore a 200 ppm;
- nessun campione deve avere un tenore superiore a 200 ppm.

Questi valori limite si applicano unicamente ai pesci delle seguenti famiglie: Scombridae e Clupeidae. Tuttavia i pesci di queste famiglie che abbiano subito un trattamento di maturazione enzimatica in salamoia possono presentare tenori di istamina più elevati che non possono tuttavia superare il doppio dei valori suddetti. Gli esami devono essere effettuati ricorrendo a metodi affidabili e scientificamente riconosciuti, quale, ad esempio, il metodo di cromatografia in fase liquida ad alto rendimento (HPLC).

B. Contaminanti presenti nell'ambiente acquatico

Fatta salva la regolamentazione comunitaria in materia di protezione e di gestione delle acque, soprattutto per quanto riguarda l'inquinamento dell'ambiente acquatico, i prodotti della pesca non devono contenere, nelle loro parti commestibili, contaminanti presenti nell'ambiente acquatico, come metalli pesanti e sostanze organoalogenate, in quantità tali che l'assorbimento alimentare calcolato sia superiore alla dose giornaliera o settimanale ammissibile per l'uomo.

Gli Stati membri istituiscono un piano di sorveglianza per controllare il livello di contaminazione dei prodotti della pesca ad opera dei contaminanti.

C. Conformemente alla procedura di cui all'articolo 5 della presente direttiva, sono adottati entro il 31 dicembre 1992:

- a) i metodi di analisi da utilizzare per il controllo dei criteri chimici, nonché i piani di campionamento,
- b) i livelli da rispettare per quanto riguarda i criteri chimici.

4. Controlli microbiologici

Ove sia necessario per la tutela della salute umana, dovranno essere fissati, conformemente alla procedura prevista all'articolo 15 della presente direttiva, criteri microbiologici comprendenti piani di campionamento e metodi di analisi.

La Commissione sottoporrà a tale scopo progetti per misure appropriate anteriormente al 1° ottobre 1992.

CAPITOLO VI

CONFEZIONAMENTO

1. Le operazioni di confezionamento devono essere effettuate in condizioni igieniche soddisfacenti ed in modo da evitare che i prodotti della pesca vengano contaminati.
2. I materiali di confezionamento ed i prodotti che possono entrare in contatto con i prodotti della pesca devono soddisfare tutte le norme igieniche e in particolare devono essere:
 - tali da non alterare le caratteristiche organolettiche delle preparazioni e dei prodotti della pesca;
 - tali da non trasmettere ai prodotti della pesca sostanze nocive alla salute umana;
 - sufficientemente solidi da garantire una protezione efficace dei prodotti della pesca.

3. I materiali di confezionamento non possono essere riutilizzati ad eccezione di taluni contenitori speciali in materiali impermeabili, lisci e resistenti alla corrosione, di agevole pulitura e disinfezione, che possono essere riutilizzati una volta puliti e disinfettati. I materiali di confezionamento utilizzati per i prodotti freschi tenuti in ghiaccio devono essere concepiti in modo da permettere l'evacuazione dell'acqua di fusione del ghiaccio.
4. Prima di essere utilizzati, i materiali di confezionamento devono essere immagazzinati in un settore separato dal reparto di produzione e protetti in modo da non essere insudiciati o contaminati.

CAPITOLO VII

IDENTIFICAZIONE

Fatte salve le disposizioni della direttiva 79/112/CEE, il bollo o i documenti di accompagnamento devono permettere, ai fini di eventuali controlli, di risalire allo stabilimento che ha spedito le partite di prodotti della pesca. A tale scopo sulla confezione o sui documenti di accompagnamento devono figurare le seguenti indicazioni:

- il paese di spedizione;
- l'identificazione dello stabilimento per mezzo del numero di riconoscimento ufficiale o, nel caso, di registrazione separata degli impianti collettivi per le aste e dei mercati all'ingrosso, prevista all'articolo 7, paragrafo 1, terzo comma della presente direttiva, il numero di registrazione di tali impianti.

CAPITOLO VIII

CONSERVAZIONE E TRASPORTO

1. Durante le fasi di deposito e di trasporto i prodotti della pesca vengono mantenuti alle temperature stabilite dalla presente direttiva, segnatamente:
 - i prodotti della pesca freschi o congelati nonché i prodotti di crostacei e molluschi cotti e refrigerati, alla temperatura del ghiaccio in fusione;
 - i prodotti della pesca congelati, eccetto i pesci congelati in salamoia destinati alla fabbricazione di conserve ad una temperatura stabile di -18°C , o inferiore in tutti i punti del prodotto, con eventuali brevi fluttuazioni verso l'alto, di 3°C al massimo, durante il trasporto;
 - i prodotti trasformati, alle temperature indicate dal fabbricante, oppure qualora le circostanze lo esigano, fissate secondo la procedura prevista all'articolo 15 della presente direttiva.
2. Allorché i prodotti della pesca congelati sono trasportati da un deposito di refrigerazione verso uno stabilimento autorizzato per essere congelati fin dal loro arrivo al fine di essere preparati o trasformati e la distanza da percorrere è breve, ossia non supera 50 km o un'ora di tragitto, l'autorità competente può accordare una deroga alle condizioni di cui al punto 1, secondo trattino.
3. I prodotti non possono essere depositati o trasportati con altri prodotti che possano pregiudicarne la salubrità o contaminarli, senza che siano imballati in modo da assicurare una protezione soddisfacente.
4. I veicoli adibiti al trasporto dei prodotti della pesca devono essere costruiti e attrezzati in modo che durante tutto il trasporto possano essere rispettate le temperature stabilite dalla presente direttiva. Se per refrigerare i prodotti si utilizza il ghiaccio, occorre provvedere a che l'acqua di fusione del ghiaccio venga evacuata onde evitare che rimanga a contatto con i prodotti. Le superfici interne dei mezzi di trasporto devono essere rifinite in modo da non danneggiare i prodotti della pesca; esse devono essere inoltre lisce e facili da pulire e da disinfettare.
5. I mezzi di trasporto utilizzati per i prodotti della pesca non possono servire al trasporto di altri prodotti che possano danneggiarli o contaminarli, a meno che un'accurata pulizia e una successiva disinfezione non garantiscano che i prodotti della pesca non saranno contaminati.

6. È vietato trasportare i prodotti della pesca in un veicolo o in un contenitore che non sia pulito e che avrebbe dovuto essere disinfettato.
7. Le condizioni di trasporto di prodotti della pesca immessi vivi sul mercato non devono avere effetti negativi su tali prodotti.

CAPITOLO IX

PUNTI DELL'ALLEGATO I CHE POSSONO FORMARE OGGETTO DI DEROGHE E CONDIZIONI EVENTUALMENTE APPLICABILI IN CASO DI DEROGA

Capitolo I, parte I dell'allegato

1. *Punto 1 a)*
a condizione che i prodotti siano al riparo dal sole, dalle intemperie e da qualsiasi fonte di insudiciamento o di contaminazione.
2. *Punto 1 c)*
a condizione che sia evitata una contaminazione dei prodotti.
3. *Punto 1 d) prima frase*
a condizione che i prodotti finiti siano conservati a bordo alle condizioni di temperatura richieste.
4. *Punto 1 g) ultima frase*
a condizione che i prodotti non possano essere contaminati dalle acque reflue, dai rifiuti o dall'acqua di raffreddamento dei motori.
5. *Punto 1 h)*
a condizione che il personale che manipola i prodotti della pesca possa lavarsi le mani dopo essersi servito delle latrine.
6. *Punto 2 a)*
a condizione che i pavimenti siano puliti e disinfettati in modo adeguato.
7. *Punti 2 b), c) e d)*
8. *Punto 2 g) per quanto concerne i rubinetti e gli asciugamani*
9. *Punto 3*
a condizione che i dispositivi e gli utensili di lavoro siano mantenuti in buono stato.

Capitolo II dell'allegato

10. *Punto 3 a)*
a condizione che le pareti siano tenute pulite.
11. *Punto 3 b)*
a condizione che i pavimenti vengano puliti dopo ciascuna vendita.
12. *Punto 3 c) prima frase*
13. *Punto 3 e): veicoli emittenti gas di scarico*
a condizione che i prodotti contaminati dai gas di scarico siano ritirati dal mercato.
14. *Punto 3 j)*
a condizione che i prodotti non destinati al consumo umano non possano contaminare i prodotti della pesca o esservi mescolati.

15. *Punto 3 k)*16. *Punto 7*

nella misura in cui questo punto si richiama al punto 3 dello stesso capitolo e al punto 10 del capitolo III, sezione I.

Capitolo III, parte I dell'allegato17. *Punto 1*

a condizione che i prodotti finiti non possano essere contaminati dalle materie prime o dai rifiuti.

18. *Punto 2 a)*

a condizione che il pavimento sia debitamente pulito e disinfettato.

19. *Punto 2 b)*

a condizione che le pareti siano tenute pulite.

20. *Punto 2 c)*

a condizione che il soffitto non sia fonte di contaminazione.

21. *Punto 2 d)*22. *Punto 2 e)*

a condizione che i prodotti non siano alterati o contaminati dai vapori.

23. *Punto 2 g)*

a condizione che il personale abbia a disposizione i mezzi necessari per lavarsi le mani.

24. *Punto 3*25. *Punto 5*

per quanto riguarda i materiali resistenti alla corrosione, a condizione che siano tenuti puliti i dispositivi e gli utensili di lavoro.

26. *Punto 6*

a condizione che i prodotti non possono essere contaminati dai rifiuti o dai loro scarichi.

27. *Punto 10***Capitolo IV dell'allegato**28. *Parte I, punto 1*

per quanto concerne l'obbligo di conservare i prodotti nel deposito isoteramico dello stabilimento a condizione che i prodotti siano rimessi sotto ghiaccio, se necessario, per un periodo non superiore a dodici ore o che possano essere messi in un deposito isoteramico non appartenente allo stabilimento ma situato in prossimità dello stesso.

29. *Parte I, punto 6*

per quanto concerne l'obbligo di porre i rifiuti in recipienti a perfetta tenuta muniti di coperchio a condizione che i prodotti non possano essere contaminati dai rifiuti o dai loro scarichi.

30. *Parte IV, punto 5, primo comma*

a condizione che siano prese tutte le precauzioni atte ad evitare che i prodotti della pesca in fase di preparazione o conservati siano danneggiati dai fumi.

31. *Parte IV, punto 6 a)*

a condizione che i prodotti della pesca in fase di preparazione o di conservazione non siano danneggiati dalle operazioni di salatura.

DIRETTIVA DEL CONSIGLIO

del 26 giugno 1991

relativa alle norme di polizia sanitaria per gli scambi intracomunitari e le importazioni in provenienza dai paesi terzi di carni fresche di volatili da cortile

(91/494/CEE)

IL CONSIGLIO DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità economica europea, in particolare l'articolo 43,

vista la proposta della Commissione ⁽¹⁾,

visto il parere del Parlamento europeo ⁽²⁾,

visto il parere del Comitato economico e sociale ⁽³⁾,

considerando che le carni di volatili da cortile figurano nell'elenco dei prodotti dell'allegato II del trattato; che l'allevamento di volatili da cortile rientra nel quadro delle attività agricole e costituisce una fonte di reddito per una parte della popolazione rurale;

considerando che occorre sopprimere le disparità esistenti tra gli Stati membri fissando le norme di polizia sanitaria per gli scambi intracomunitari di carni fresche di volatili da cortile, onde garantire lo sviluppo razionale di questo settore e migliorarne la produttività favorendo gli scambi intracomunitari nella prospettiva del completamento del mercato interno;

considerando in particolare che, ai fini di una migliore conoscenza delle condizioni sanitarie dei volatili da cortile da cui provengono le carni fresche destinate ad essere spedite in altri Stati membri, occorre prescrivere che tali volatili siano stati allevati nel territorio della Comunità o importati da paesi terzi conformemente al capitolo III della direttiva 90/539/CEE del Consiglio, del 15 ottobre 1990, relativa alle norme di polizia sanitaria per gli scambi intracomunitari e le importazioni in provenienza dai paesi terzi di pollame e uova da cova ⁽⁴⁾;

considerando che, per evitare la propagazione di epizootie attraverso carni fresche, occorre escludere dagli scambi intracomunitari le carni fresche provenienti da un'azienda o zona nei cui confronti esistano, conformemente alla regolamentazione comunitaria, divieti di polizia sanitaria o provenienti da una zona infetta dall'influenza aviaria o dalla malattia di Newcastle;

considerando che occorre vigilare affinché le carni fresche di volatili da cortile non conformi alla regolamentazione comunitaria non siano munite del bollo sanitario previsto dalla

direttiva 71/118/CEE del Consiglio, del 15 febbraio 1971, relativa a problemi sanitari in materia di scambi di carni fresche di volatili da cortile ⁽⁵⁾, modificata da ultimo dalla direttiva 90/484/CEE ⁽⁶⁾; che tali carni possono essere tuttavia destinate ad altri usi se hanno subito un trattamento in grado di distruggere i germi di malattie e se sono quindi munite di un contrassegno particolare;

considerando che, per quanto riguarda l'organizzazione ed il seguito da dare ai controlli effettuati dallo Stato membro di destinazione e le misure di salvaguardia da instaurare, è opportuno riferirsi alle regole generali previste nella direttiva 89/662/CEE del Consiglio, dell'11 dicembre 1989, relativa ai controlli veterinari negli scambi intracomunitari nella prospettiva della realizzazione del mercato interno ⁽⁷⁾;

considerando che è opportuno prevedere la possibilità di controlli da parte della Commissione;

considerando che, per consentire lo sviluppo armonioso degli scambi intracomunitari, è opportuno definire un regime comunitario applicabile alle importazioni in provenienza da paesi terzi;

considerando che la definizione di questo regime comunitario presuppone in particolare la stesura di un elenco di paesi terzi o di parti di paesi terzi a partire da cui possono essere importate nella Comunità le carni fresche di volatili da cortile nonché l'obbligo di presentare un certificato;

considerando che è opportuno incaricare gli esperti veterinari della Comunità di accertare il rispetto della regolamentazione comunitaria nei paesi terzi;

considerando che le norme ed i principi generali applicabili nei controlli delle carni fresche di volatili da cortile saranno determinati in un momento successivo, nel quadro delle misure da prendere per la realizzazione del mercato interno;

considerando che è opportuno modificare la direttiva 90/539/CEE per tener conto del contenuto della presente direttiva, allo scopo in particolare di assicurare un parallelismo per quanto riguarda la data in cui gli Stati membri dovranno conformarsi alle nuove norme sanitarie;

considerando che le disposizioni della presente direttiva dovranno essere rivedute nel quadro del completamento del mercato interno;

⁽¹⁾ GU n. C 327 del 30. 12. 1989, pag. 72.

⁽²⁾ GU n. C 183 del 15. 7. 1991.

⁽³⁾ GU n. C 124 del 21. 5. 1990, pag. 12.

⁽⁴⁾ GU n. L 303 del 31. 10. 1990, pag. 6.

⁽⁵⁾ GU n. L 55 dell'8. 3. 1971, pag. 23.

⁽⁶⁾ GU n. L 267 del 29. 9. 1990, pag. 45.

⁽⁷⁾ GU n. L 395 del 31. 12. 1989, pag. 13.

considerando che è opportuno prevedere una procedura di stretta cooperazione tra la Commissione e gli Stati membri in seno al comitato veterinario permanente;

considerando che è opportuno prevedere un periodo di tempo per mettere in atto misure armonizzate nei confronti della malattia di Newcastle,

HA ADOTTATO LA PRESENTE DIRETTIVA:

CAPITOLO I

Disposizioni generali

Articolo 1

La presente direttiva definisce le norme di polizia sanitaria che disciplinano gli scambi intracomunitari e le importazioni in provenienza dai paesi terzi di carni fresche di volatili da cortile.

Articolo 2

Ai fini della presente direttiva si applicano le definizioni, in particolare quelle dei volatili da cortile, che figurano all'articolo 2 della direttiva 90/539/CEE.

Inoltre, si intende per:

- a) carni: tutte le parti dei volatili da cortile idonee al consumo umano;
- b) carni fresche: tutte le carni, comprese quelle confezionate sottovuoto o in atmosfera controllata, che non abbiano subito alcun trattamento per assicurarne la conservazione, se non l'azione del freddo.

CAPITOLO II

Norme per gli scambi intracomunitari

Articolo 3

A. Per poter essere oggetto di scambi intracomunitari, le carni fresche devono essere state ottenute da volatili da cortile:

- 1) che, dal momento in cui sono sgusciati, abbiano soggiornato sul territorio della Comunità o che siano stati importati da paesi terzi conformemente ai requisiti del capitolo III della direttiva 90/539/CEE.

Fino al 31 dicembre 1992 e qualora le carni di volatili siano destinate a Stati membri o regioni di Stati membri il cui statuto sia stato riconosciuto conformemente all'articolo 12, paragrafo 2 della direttiva 90/539/CEE, queste carni devono provenire da volatili che non siano stati vaccinati con un vaccino vivo attenuato contro la malattia di Newcastle entro i trenta giorni precedenti la macellazione.

Il Consiglio adotta, anteriormente al 1° gennaio 1992, il regime applicabile a decorrere dal 1° gennaio 1993, deliberando a maggioranza qualificata, su proposta della Commissione, fondata su una relazione concernente i rischi di trasmissione della malattia di Newcastle;

2) che provengano da un'azienda:

- non sottoposta a misure di polizia sanitaria relative ad una malattia dei volatili da cortile,
- non situata in una zona dichiarata infetta dall'influenza aviaria o dalla malattia di Newcastle;

3) che durante il trasporto al macello non siano venuti a contatto con volatili infetti dall'influenza aviaria o dalla malattia di Newcastle; il trasporto attraverso una zona dichiarata infetta dalle suddette malattie è vietato, a meno che venga effettuato sulle principali vie stradali o ferroviarie che attraversano questa zona;

4) che siano stati macellati in macelli in cui non sia stato constatato, al momento della macellazione, nessun caso di influenza aviaria o di malattia di Newcastle;

le carni fresche sospette di contaminazione nel macello, nel laboratorio di sezionamento, nel deposito o durante il trasporto, devono essere escluse dagli scambi;

5) che siano contrassegnati conformemente agli articoli 4 e 5;

6) che siano accompagnati dal certificato sanitario previsto dall'allegato IV della direttiva 71/118/CEE, completata conformemente all'allegato della presente direttiva.

B. Non rientrano nel presente capitolo le normative nazionali concernenti le carni:

- contenute nei bagagli personali dei viaggiatori e destinate al loro consumo personale;
- contenute in piccoli colli inviati a privati, a condizione che si tratti di spedizioni prive di ogni carattere commerciale;
- destinate al consumo del personale e dei passeggeri che si trovano a bordo di mezzi di trasporto che effettuano collegamenti internazionali.

Articolo 4

Le carni fresche di volatili, oggetto della presente direttiva, devono essere munite del bollo sanitario di cui all'articolo 3, paragrafo 1, punto A, lettera e) della direttiva 71/118/CEE, purché esse siano conformi ai requisiti dell'articolo 3, lettera A, punto 1 della presente direttiva e provengano da animali macellati nel rispetto delle condizioni igieniche prescritte dalla direttiva 71/118/CEE.

Articolo 5

1. In deroga all'articolo 4 e nella misura in cui non siano destinate ad essere commercializzate come carni fresche negli scambi intracomunitari, le carni fresche di volatili da cortile che non sono conformi alle disposizioni previste all'articolo 3, parte A, punti 2) e 3) e punto 4), primo comma possono essere tuttavia contrassegnate conformemente all'articolo 3, paragrafo 1, punto A, lettera e) della direttiva 71/118/CEE, purché il bollo previsto da detta disposizione sia immediatamente:

- a) contrassegnato in modo che al bollo sanitario definito nell'allegato I, capitolo X, punto 44.1, lettere a) e b) della direttiva 71/118/CEE, si sovrapponga una croce obliqua composta da due segmenti perpendicolari intersecantisi al centro del bollo, facendo in modo che le indicazioni del bollo restino leggibili,
- b) oppure sostituito dal bollo unico speciale costituito dal bollo sanitario definito nell'allegato I, capitolo X, punto 44, lettere a) e b) della direttiva 71/118/CEE, contrassegnato conformemente alla lettera a) del presente paragrafo.

Le disposizioni dell'allegato I, capitolo X, punto 43 della direttiva 71/118/CEE sono applicabili per analogia per quanto concerne la detenzione e l'uso degli strumenti di bollatura.

2. Le carni di cui al paragrafo 1 devono essere ottenute, sezionate, trasportate ed immagazzinate separatamente o in un momento diverso rispetto alle carni destinate agli scambi intracomunitari di carni fresche di volatili da cortile e essere utilizzate in modo da evitarne l'impiego in prodotti a base di carne destinati agli scambi intracomunitari, a meno che non siano stati trattati conformemente all'articolo 4, paragrafo 1 della direttiva 80/215/CEE ⁽¹⁾, modificata da ultimo dalla direttiva 89/662/CEE.

Articolo 6

Le regole di cui alla direttiva 89/662/CEE sono applicabili in particolare per quanto riguarda l'organizzazione ed il seguito da dare ai controlli effettuati dallo Stato membro di destinazione e le misure di salvaguardia da instaurare.

Articolo 7

Nella misura necessaria all'applicazione uniforme della presente direttiva, esperti veterinari della Commissione possono effettuare controlli in loco, in collaborazione con le autorità nazionali competenti. La Commissione informa gli Stati membri in merito all'esito di tali controlli.

Lo Stato membro nel cui territorio viene effettuato un controllo presta agli esperti l'assistenza necessaria per l'adempimento della loro missione.

Le disposizioni generali per l'applicazione del presente articolo sono fissate secondo la procedura di cui all'articolo 18. Secondo la stessa procedura sono fissate le norme per i controlli di cui al presente articolo.

⁽¹⁾ GU n. L 47 del 21. 2. 1980, pag. 4.

CAPITOLO III

Norme per le importazioni dai paesi terzi

Articolo 8

1. Le carni fresche di volatili da cortile importate nella Comunità devono soddisfare le condizioni fissate negli articoli da 9 a 12.

2. Il presente capitolo non è tuttavia applicabile:

- a) alle carni di volatili da cortile contenute nei bagagli personali dei viaggiatori e destinate al loro consumo personale, nella misura in cui la quantità trasportata non superi 1 kg per persona, e con riserva che esse provengano da un paese terzo o parte di un paese terzo che figurino nell'elenco stabilito conformemente all'articolo 9 e in provenienza da cui le importazioni non siano vietate conformemente all'articolo 14;
- b) alle carni di volatili da cortile che formano oggetto di piccole spedizioni inviate a privati, purché si tratti di importazioni prive di qualsiasi carattere commerciale e purché la quantità spedita non superi 1 kg e con riserva che esse provengano da un paese terzo o parte di un paese terzo che figurino nell'elenco stabilito conformemente all'articolo 9 e in provenienza da cui le importazioni non siano vietate conformemente all'articolo 14;
- c) alle carni di volatili da cortile destinate al consumo del personale e dei passeggeri che si trovano a bordo di mezzi di trasporto che effettuano trasporti internazionali.

Quando queste carni di volatili da cortile o i loro rifiuti di cucina sono scaricati, essi devono essere distrutti. È tuttavia possibile non ricorrere alla distruzione quando le carni passano, direttamente o dopo essere state poste provvisoriamente sotto controllo doganale, da tale mezzo di trasporto a un altro.

Articolo 9

1. Le carni fresche di volatili da cortile devono provenire da paesi terzi o da parti di tali paesi che figurano in un elenco compilato dalla Commissione secondo la procedura di cui all'articolo 18. Detto elenco può essere modificato o completato secondo la procedura di cui all'articolo 17.

2. Per decidere se un paese terzo o una parte di esso possa figurare nell'elenco di cui al paragrafo 1, si tiene conto in particolare:

- a) dello stato sanitario dei volatili da cortile, degli altri animali domestici e degli animali selvatici nel paese terzo, con particolare riguardo alle malattie esotiche degli animali, da un lato, e della situazione sanitaria generale di questo paese, dall'altro, poiché questi due elementi sono suscettibili di compromettere la salute della popolazione e del patrimonio zootecnico degli Stati membri;
- b) della regolarità e della rapidità delle informazioni fornite da detto paese per quanto riguarda la presenza nel suo territorio di malattie contagiose degli animali, in particolare quelle menzionate negli elenchi A e B dell'organizzazione internazionale delle epizootie;

- c) della regolamentazione di tale paese in materia di prevenzione e lotta contro le malattie degli animali;
 - d) della struttura dei servizi veterinari di tale paese e dei poteri di cui tali servizi dispongono;
 - e) dell'organizzazione e dell'attuazione della prevenzione e della lotta contro le malattie contagiose degli animali;
 - f) della legislazione di tale paese in materia di impiego di sostanze vietate, in particolare quella relativa al loro divieto o alla loro autorizzazione, della loro distribuzione, alla loro immissione sul mercato e alle loro regole di amministrazione e di controllo;
 - g) delle garanzie che i paesi terzi possono fornire per quanto riguarda il rispetto alle regole previste nella presente direttiva.
3. L'elenco di cui al paragrafo 1 e tutte le modifiche ad esso apportate sono pubblicati nella *Gazzetta ufficiale delle Comunità europee*.

Articolo 10

1. Le carni fresche di volatili da cortile devono provenire da paesi immuni dall'influenza aviaria e dalla malattia di Newcastle.
2. I criteri generali da adottare per qualificare i paesi terzi sotto il profilo delle malattie di cui al paragrafo 1 sono fissati secondo la procedura di cui all'articolo 17. In nessun caso questi criteri devono essere più favorevoli di quelli adottati per gli Stati membri ai sensi della direttiva 90/539/CEE.
3. La Commissione può decidere, secondo la procedura di cui all'articolo 18, che il paragrafo 1 sia applicabile soltanto ad una parte di un paese terzo.

Articolo 11

1. Le carni fresche di volatili da cortile devono:
 - a) soddisfare i requisiti di polizia sanitaria adottati conformemente alla procedura di cui all'articolo 17. Tali requisiti possono essere differenziati secondo le specie;
 - b) provenire da branchi che, prima della spedizione, abbiano soggiornato ininterrottamente nel paese terzo o in una parte di esso per un periodo da definire secondo la procedura di cui all'articolo 17.
2. Per fissare le condizioni di polizia sanitaria, la base di riferimento utilizzata è quella delle norme definite nel capitolo II e nei corrispondenti allegati della direttiva 90/539/CEE. Si può decidere di derogare, secondo la procedura di cui all'articolo 18 e caso per caso, a tali disposizioni qualora il paese terzo interessato fornisca garanzie analoghe almeno equivalenti in materia di polizia sanitaria.

Articolo 12

1. Le carni fresche di volatili da cortile devono essere accompagnate da un certificato redatto da un veterinario ufficiale del paese terzo esportatore.

Il certificato deve:

- a) essere rilasciato il giorno del carico per la spedizione nel paese destinatario;
- b) essere redatto nella lingua o nelle lingue ufficiali del paese di spedizione, del paese destinatario ed in una delle lingue del paese in cui si effettua il controllo all'importazione;
- c) accompagnare la spedizione nell'esemplare originale;
- d) attestare che le carni fresche soddisfano i requisiti previsti dalla presente direttiva e quelli fissati in applicazione della stessa per l'importazione dal paese terzo;
- e) essere costituito da un unico foglio;
- f) essere previsto per un unico destinatario.

2. Il certificato deve essere conforme al modello stabilito secondo la procedura di cui all'articolo 18.

Articolo 13

Esperti veterinari degli Stati membri e della Commissione effettuano controlli in loco per accertare che tutte le disposizioni della presente direttiva siano effettivamente applicate.

Gli esperti degli Stati membri incaricati dei controlli sono designati dalla Commissione, su proposta degli Stati membri.

Tali controlli sono effettuati per conto della Comunità che si assume le relative spese,

La frequenza e le modalità di questi controlli sono determinate secondo la procedura di cui all'articolo 18.

Articolo 14

1. Secondo la procedura di cui all'articolo 17, la Commissione può decidere di limitare le importazioni da un paese terzo o da una parte di esso alle carni fresche di volatili da cortile di determinate specie.
2. Secondo la procedura di cui all'articolo 17, la Commissione può decidere di applicare, dopo l'importazione, le misure di polizia sanitaria che ritiene necessarie.

Articolo 15

Le norme ed i principi generali applicabili durante i controlli nei paesi terzi oppure applicabili ai controlli delle carni di

volatili da cortile importate dai paesi terzi, nonché le misure di salvaguardia da attuare sono quelli che sono fissati dalla direttiva 90/675/CEE ⁽¹⁾.

Articolo 16

1. Fino all'attuazione delle norme sanitarie comunitarie applicabili alle importazioni di carni di volatili da cortile provenienti dai paesi terzi, gli Stati membri applicano a dette importazioni disposizioni che non devono essere più favorevoli di quelle che regolano gli scambi intracomunitari, in conformità della direttiva 71/118/CEE e sottopongono gli scambi di carni di volatili da cortile ai requisiti dell'articolo 6, paragrafo 1, lettera b), secondo comma della direttiva 89/662/CEE.

2. Per assicurare l'applicazione uniforme di queste disposizioni, esperti veterinari degli Stati membri e della Commissione possono effettuare controlli in loco nei paesi terzi.

Gli esperti degli Stati membri incaricati di questi controlli sono designati dalla Commissione su proposta degli Stati membri.

Questi controlli sono effettuati per conto della Comunità che assume le spese degli stessi.

Tuttavia gli Stati membri sono autorizzati a continuare le ispezioni previste dalle disposizioni nazionali per le aziende dei paesi terzi, le quali non abbiano subito un'ispezione secondo la procedura comunitaria.

Viene elaborato, secondo la procedura di cui all'articolo 18, un elenco delle aziende che soddisfano le condizioni previste nell'allegato della direttiva 71/118/CEE.

3. I certificati sanitari che accompagnano i prodotti al momento della loro importazione, nonché la forma e la natura del contrassegno sanitario di cui sono oggetto i prodotti, devono corrispondere ad un modello da determinare secondo la procedura di cui all'articolo 18.

CAPITOLO IV

Disposizioni comuni

Articolo 17

Nei casi in cui si fa riferimento alla procedura definita nel presente articolo, il comitato veterinario permanente, istituito con la decisione 68/361/CEE ⁽²⁾, in appresso denominato «comitato» delibera conformemente alle norme fissate all'articolo 12 della direttiva 71/118/CEE.

Articolo 18

Nei casi in cui si fa riferimento alla procedura definita nel presente articolo, il comitato delibera conformemente alle

norme, fissate all'articolo 12 bis della direttiva 71/118/CEE.

Articolo 19

1. Nella direttiva 89/662/CEE, l'allegato A è completato dal testo seguente:

«— Direttiva 91/494/CEE del Consiglio, del 26 giugno 1991, relativa alle norme di polizia sanitaria per gli scambi intracomunitari e le importazioni in provenienza dai paesi terzi di carni fresche di volatili da cortile (GU n. L 268 del 24. 9. 1991, pag. 35)».

2. La direttiva 90/539/CEE è modificata nel modo seguente:

a) all'articolo 12, paragrafo 2, prima frase è soppressa la parte di frase: «al più tardi sei mesi prima della data in cui gli Stati membri devono conformarsi alla presente direttiva.»;

b) all'articolo 36, la data «1° gennaio 1992» è sostituita da «1° maggio 1992».

Articolo 20

Nel quadro delle proposte per il completamento del mercato interno, le disposizioni della presente direttiva formano oggetto di un riesame, anteriormente al 31 dicembre 1992, da parte del Consiglio che si pronuncia a maggioranza qualificata su proposta della Commissione.

Articolo 21

Gli Stati membri mettono in vigore le disposizioni legislative, regolamentari e amministrative necessarie per conformarsi alla presente direttiva al più tardi il 1° maggio 1992. Essi ne informano la Commissione.

Quando gli Stati membri adottano tali disposizioni, queste contengono un riferimento alla presente direttiva o sono corredate da un siffatto riferimento all'atto della pubblicazione ufficiale. Le modalità di tale riferimento sono decise dagli Stati membri.

Articolo 22

Gli Stati membri sono destinatari della presente direttiva.

Fatto a Lussemburgo, addì 26 giugno 1991.

Per il Consiglio

Il Presidente

R. STEICHEN

⁽¹⁾ GU n. L 373 del 31. 12. 1990, pag. 1.

⁽²⁾ GU n. L 255 del 18. 10. 1968, pag. 23.

ALLEGATO

Modifiche da apportare al certificato sanitario che figura nell'allegato IV della direttiva 71/118/CEE

1. Il testo del titolo è completato nel modo seguente:

«CERTIFICATO SANITARIO E DI POLIZIA SANITARIA»

2. Il testo del punto IV è sostituito dal testo seguente:

«IV. Attestato

Il sottoscritto, veterinario ufficiale, certifica:

- a) che le carni di volatili da cortile di cui sopra ⁽¹⁾ soddisfano i requisiti della direttiva 91/494/CEE relativa alle norme di polizia sanitaria per gli scambi intracomunitari e le importazioni in provenienza dai paesi terzi di carni fresche di volatili da cortile, nonché le disposizioni dell'articolo 3, paragrafo 1, secondo comma di detta direttiva se tali carni sono destinate ad uno Stato membro o ad una regione di uno Stato membro riconosciuti indenni dalla malattia di Newcastle;
- b) — che le carni di volatili da cortile di cui sopra ⁽⁴⁾
— che gli imballaggi delle carni di cui sopra ⁽⁴⁾
recano un marchio comprovante:
— che le carni provengono da animali macellati in macelli riconosciuti ⁽⁴⁾;
— che dette carni sono state sezionate in un laboratorio di sezionamento riconosciuto ⁽⁴⁾;
- c) che dette carni sono state riconosciute adatte al consumo umano in seguito a ispezione veterinaria effettuata conformemente alla direttiva 71/118/CEE relativa a problemi sanitari in materia di scambi di carni fresche di volatili da cortile;
- d) che i veicoli o mezzi di trasporto e le condizioni di carico di questa spedizione sono conformi ai requisiti igienici definiti nella direttiva 71/118/CEE.»

3. Il testo della nota ⁽¹⁾ è sostituito dal testo seguente:

«⁽¹⁾ Carni fresche di volatili da cortile: le carni fresche provenienti dalle seguenti specie: galline, tacchini, faraone, anatre, oche, quaglie, piccioni, fagiani e pernici allo stato domestico, che non abbiano subito alcun trattamento atto ad assicurarne la conservazione. Tuttavia, le carni trattate con il freddo devono essere considerate come carni fresche.»

DIRETTIVA DEL CONSIGLIO

del 27 novembre 1990

relativa ai problemi sanitari e di polizia sanitaria in materia di produzione e di commercializzazione di carni di coniglio e di selvaggina d'allevamento

(91/495/CEE)

IL CONSIGLIO DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità economica europea, in particolare l'articolo 43,

vista la proposta della Commissione ⁽¹⁾,

visto il parere del Parlamento europeo ⁽²⁾,

visto il parere del Comitato economico e sociale ⁽³⁾,

considerando che le carni di coniglio e di selvaggina di allevamento figurano tra i prodotti elencati nell'allegato II del trattato; che l'allevamento di conigli e di selvaggina rientra in linea generale nel settore agricolo; che tale allevamento costituisce una fonte di reddito per una parte della popolazione rurale;

considerando che, per garantire lo sviluppo razionale di questo settore e incrementarne la produttività, è necessario stabilire a livello comunitario norme relative ai problemi sanitari e di polizia sanitaria per la produzione e la commercializzazione di carni di coniglio e di selvaggina d'allevamento;

considerando che occorre eliminare le disparità esistenti tra gli Stati membri quanto alla salute degli animali ed alla salute pubblica, in modo da favorire gli scambi intracomunitari di queste carni, nella prospettiva del compimento del mercato interno;

considerando che le carni in questione possono diffondere malattie trasmissibili agli animali domestici e all'uomo; che è quindi necessario prevedere disposizioni che permettano di contenere tale rischio;

considerando che le carni in questione devono essere trattate in buone condizioni d'igiene per prevenire infezioni ed intossicazioni d'origine alimentare;

considerando che la direttiva 82/894/CEE del Consiglio, del 21 dicembre 1982, concernente la notifica delle malattie

di animali nella Comunità ⁽⁴⁾, modificata da ultimo dalla direttiva 89/162/CEE ⁽⁵⁾, stabilisce le norme per la notifica delle malattie degli animali nella Comunità; che è opportuno esigere per determinate malattie contagiose della selvaggina di allevamento le stesse informazioni richieste per gli altri animali domestici;

considerando che la direttiva 64/433/CEE del Consiglio, del 26 giugno 1964, relativa a problemi sanitari in materia di scambi intracomunitari di carni fresche ⁽⁶⁾, modificata da ultimo dalla direttiva 89/662/CEE ⁽⁷⁾, e la direttiva 71/118/CEE del Consiglio, del 15 febbraio 1971, relativa a problemi sanitari in materia di scambi di carni fresche di volatili da cortile ⁽⁸⁾, modificata da ultimo dalla direttiva 90/539/CEE ⁽⁹⁾, stabiliscono rispettivamente le condizioni di igiene per le carni fresche e le carni fresche di volatili da cortile; che gli animali selvatici d'allevamento destinati alla produzione di carni di selvaggina sono simili ai mammiferi e ai volatili domestici; che è pertanto opportuno estendere alle carni di selvaggina d'allevamento le norme applicabili agli scambi di carni fresche e di carni di volatili da cortile, tenendo tuttavia conto di alcuni aspetti specifici;

considerando che è opportuno prevedere deroghe per i piccoli quantitativi di carni di coniglio e di selvaggina d'allevamento commercializzati a livello locale;

considerando che per l'organizzazione e il prosieguo dei controlli che devono essere eseguiti dallo Stato membro destinatario e le misure di salvaguardia che devono essere applicate conviene fare riferimento alle norme generali stabilite dalla direttiva 90/425/CEE del Consiglio, del 26 giugno 1990, relativa ai controlli veterinari e zootechnici applicabili negli scambi intracomunitari di taluni animali vivi e prodotti di origine animale, nella prospettiva della realizzazione del mercato interno ⁽¹⁰⁾;

considerando che è opportuno affidare alla Commissione il compito di adottare le misure di applicazione della presente direttiva; che occorre prevedere a tal fine una procedura che istituisca una stretta ed efficace collaborazione tra la Commissione e gli Stati membri nell'ambito del comitato veterinario permanente,

⁽⁴⁾ GU n. L 378 del 31. 12. 1982, pag. 58.

⁽⁵⁾ GU n. L 61 del 4. 3. 1989, pag. 48.

⁽⁶⁾ GU n. 121 del 29. 7. 1964, pag. 2012/64.

⁽⁷⁾ GU n. L 395 del 30. 12. 1989, pag. 13.

⁽⁸⁾ GU n. L 55 dell'8. 3. 1971, pag. 23.

⁽⁹⁾ GU n. L 303 del 31. 10. 1990, pag. 6.

⁽¹⁰⁾ GU n. L 224 del 18. 9. 1990, pag. 29.

⁽¹⁾ GU n. C 327 del 30. 12. 1989, pag. 40.

⁽²⁾ GU n. C 260 del 15. 10. 1990, pag. 154.

⁽³⁾ GU n. C 124 del 21. 5. 1990, pag. 7.

HA ADOTTATO LA PRESENTE DIRETTIVA:

CAPITOLO I

Disposizioni generali

Articolo 1

La presente direttiva stabilisce i requisiti in materia di problemi sanitari e di polizia sanitaria concernenti la produzione e la commercializzazione di carni di coniglio e di selvaggina d'allevamento.

Articolo 2

Ai fini della presente direttiva, si applicano le definizioni di cui all'articolo 2 della direttiva 64/433/CEE e all'articolo 2 della direttiva 71/118/CEE.

Inoltre, si intende per:

- 1) «carni di coniglio»: tutte le parti del coniglio domestico adatte al consumo umano;
- 2) «carni di selvaggina d'allevamento»: tutte le parti di mammiferi terrestri e volatili selvatici — comprese le specie di cui all'articolo 2, paragrafo 1 della direttiva 90/539/CEE — riprodotti, allevati e macellati in cattività, adatte al consumo umano;
- 3) «selvaggina d'allevamento»: i mammiferi terrestri o i volatili non considerati domestici e non menzionati all'articolo 1, paragrafo 1 della direttiva 64/433/CEE né all'articolo 1 della direttiva 71/118/CEE, ma allevati come animali domestici. Tuttavia, non sono considerati selvaggina d'allevamento i mammiferi selvaggi che vivono in territori chiusi in condizioni simili a quelle della selvaggina allo stato libero;
- 4) «paese di produzione»: lo Stato membro nel cui territorio è situata l'azienda di produzione.

CAPITOLO II

Disposizioni concernenti la produzione e la commercializzazione delle carni di coniglio

Articolo 3

1. Gli Stati membri provvedono affinché le carni di coniglio:

- a) siano ottenute in uno stabilimento conforme ai requisiti generali della direttiva 71/118/CEE e riconosciuto, ai fini del presente capitolo, conformemente all'articolo 14;
- b) siano carni di animali provenienti da un'azienda o zona che non forma oggetto di divieti per motivi di polizia sanitaria;

- c) provengano da animali che siano stati sottoposti all'ispezione veterinaria ante mortem ad opera di un veterinario ufficiale, o da ausiliari ai sensi dell'articolo 4 della direttiva 71/118/CEE, conformemente all'allegato I, capitolo I della presente direttiva, e che in seguito a tale esame siano stati considerati atti alla macellazione;
- d) siano state trattate in condizioni igieniche soddisfacenti analoghe a quelle previste nell'allegato I, capitolo V della direttiva 71/118/CEE, eccettuate quelle di cui ai punti 28 bis e 28 ter;
- e) siano sottoposte ad un'ispezione sanitaria post mortem effettuata da un veterinario ufficiale, conformemente all'allegato I, capitolo II della presente direttiva, o conformemente all'articolo 4 della direttiva 71/118/CEE se si tratta di ausiliari, e non presentino alcuna alterazione, salvo lesioni traumatiche sopravvenute poco prima della macellazione oppure malformazioni o alterazioni localizzate, sempre che sia accertato, eventualmente con opportune analisi di laboratorio, che non rendano la carcassa e le frattaglie inadatte al consumo umano o pericolose per la salute dell'uomo;
- f) siano munite del bollo sanitario in conformità dell'allegato I, capitolo III della presente direttiva.

Se del caso può essere deciso, secondo la procedura prevista all'articolo 20, di modificare o completare le disposizioni di detto capitolo, in particolare per tener conto dei vari modi di presentazione commerciali, purché questi siano conformi alle norme di igiene; in particolare, in deroga al predetto capitolo, sono determinati secondo la procedura sopra menzionata — per la prima volta anteriormente al 1° gennaio 1992 — le condizioni alle quali può essere autorizzata la commercializzazione, in grandi imballaggi, di carcasse, parti di carcasse o frattaglie non marchiati in conformità del punto 11.3. a) di detto capitolo;

- g) siano conservate conformemente all'allegato I, capitolo IV della presente direttiva dopo l'ispezione post mortem, in condizioni igieniche soddisfacenti, presso stabilimenti riconosciuti ai sensi dell'articolo 14 o in depositi riconosciuti conformemente alla normativa comunitaria;
- h) siano trasportate in condizioni igieniche soddisfacenti conformemente all'allegato I, capitolo V della presente direttiva;
- i) se si tratta di parti di carcasse o di carni disossate, siano state ottenute in condizioni igieniche analoghe a quelle previste nell'articolo 3 della direttiva 71/118/CEE, in uno stabilimento riconosciuto ai sensi dell'articolo 14 della presente direttiva.

2. Ogni Stato membro provvede inoltre a che le carni fresche di coniglio spedite verso il territorio di un altro Stato membro siano accompagnate da un certificato sanitario durante il loro trasporto verso il paese di destinazione.

L'originale del certificato sanitario, che deve accompagnare le carni fresche di coniglio durante il trasporto verso il

destinatario, deve essere rilasciato da un veterinario ufficiale all'atto dell'imbarco. Il certificato sanitario deve corrispondere, quanto a presentazione e contenuto, al modello che figura nell'allegato II; esso deve essere redatto almeno nella lingua o nelle lingue del paese di destinazione e deve contenere le informazioni previste nel modello che figura in detto allegato.

Articolo 4

1. In deroga all'articolo 3, gli Stati membri possono autorizzare:

- a) la cessione diretta da parte di un piccolo produttore di carni di coniglio ad un privato per il proprio consumo;
- b) la cessione di piccoli quantitativi limitati di carni fresche di coniglio da parte di agricoltori che producono conigli in piccola scala;
 - direttamente al consumatore finale sui mercati locali più vicini alla loro azienda oppure
 - ad un venditore al dettaglio in vista della vendita diretta al consumatore finale, a condizione che questo venditore al dettaglio eserciti la propria attività nella stessa località del produttore o in una località vicina.

Sono esclusi da una siffatta possibilità di deroga la vendita ambulante, la vendita per corrispondenza e, trattandosi di un venditore al dettaglio, la vendita su un mercato.

2. Gli Stati membri prendono le misure necessarie per garantire il controllo sanitario delle operazioni previste al paragrafo 1, e per adottare le regole che permettano di risalire all'azienda di origine di tali carni.

3. La Commissione può adottare, secondo la procedura prevista all'articolo 20, le modalità di applicazione del presente articolo e può in particolare fissare, su richiesta di uno Stato membro, limiti massimi per i quantitativi che possono essere oggetto di cessione in virtù del paragrafo 1.

CAPITOLO III

Disposizioni concernenti la produzione e la commercializzazione delle carni di selvaggina d'allevamento

Articolo 5

Gli Stati membri provvedono affinché gli scambi intracomunitari di carni di selvaggina d'allevamento siano soggetti:

- a) quanto alla selvaggina d'allevamento di penna, ai requisiti della direttiva 91/494/CEE del Consiglio, del 26 giugno 1991, relativa alle norme di polizia sanitaria per

gli scambi intracomunitari e le importazioni in provenienza dai paesi terzi di carni fresche di volatili da cortile ⁽¹⁾;

- b) quanto alle altre specie di selvaggina d'allevamento, ai requisiti della direttiva 72/461/CEE del Consiglio, del 12 dicembre 1972, relativa a problemi di polizia sanitaria in materia di scambi intracomunitari di carni fresche ⁽²⁾, modificata da ultimo dalla direttiva 89/662/CEE.

Articolo 6

1. Le carni di selvaggina d'allevamento provenienti da mammiferi terrestri selvaggi biungulati devono rispondere ai requisiti pertinenti di cui all'articolo 3 e all'articolo 5, lettere da b) a k) della direttiva 64/433/CEE, a condizione che la mandria d'origine sia sottoposta ad un controllo veterinario periodico e non formi oggetto di restrizioni a seguito dell'indagine effettuata conformemente all'articolo 11 o a seguito di un'ispezione veterinaria. Le modalità di detto controllo sono adottate secondo la procedura prevista all'articolo 20. Gli animali in questione devono essere trattati in momenti diversi rispetto agli animali delle specie bovina, suina, ovina e caprina.

Il certificato sanitario che deve accompagnare tali carni deve essere conforme al modello che figura nell'allegato IV della presente direttiva.

Le carni provenienti da cinghiali d'allevamento o da altre specie sensibili all'infestazione da trichine devono essere sottoposte ad un esame con il metodo della digestione conformemente alla direttiva 77/96/CEE del Consiglio, del 21 dicembre 1976 concernente la ricerca delle trichine (*trichinella spiralis*) all'importazione dai paesi terzi di carni fresche provenienti da animali domestici della specie suina ⁽³⁾, modificata da ultimo dalla direttiva 89/321/CEE ⁽⁴⁾.

2. In deroga al paragrafo 1, il servizio ufficiale può autorizzare la macellazione di selvaggina d'allevamento nel luogo di origine se gli animali non possono essere trasportati, per evitare che chi li manipola corra dei rischi o per proteggere il benessere degli animali. Tale deroga può essere concessa se:

- l'allevamento è sottoposto ad un controllo veterinario periodico e non forma oggetto di restrizioni a seguito di un'indagine effettuata conformemente all'articolo 12 o a seguito di un'ispezione veterinaria;
- una domanda è presentata dal proprietario degli animali;
- il servizio ufficiale viene informato in precedenza della data di macellazione di questi animali;
- l'azienda dispone di un centro di raccolta degli animali selvatici in cui è possibile effettuare un'ispezione ante mortem del gruppo da macellare;

⁽¹⁾ Vedi pagina 35 della presente Gazzetta ufficiale.

⁽²⁾ GU n. L 302 del 31. 12. 1972, pag. 24.

⁽³⁾ GU n. L 26 del 31. 1. 1977, pag. 67.

⁽⁴⁾ GU n. L 133 del 17. 5. 1989, pag. 33.

- l'azienda dispone di un locale adatto per la macellazione, lo sgozzamento ed il dissanguamento degli animali;
- la macellazione mediante sgozzamento e dissanguamento è preceduta da uno stordimento effettuato alle condizioni previste dalla direttiva 74/577/CEE ⁽¹⁾; il servizio veterinario può autorizzare la macellazione con palla in casi particolari;
- gli animali macellati e dissanguati sono trasportati, sospesi, in condizioni igieniche soddisfacenti, verso un macello riconosciuto a norma della direttiva 64/433/CEE, il più rapidamente possibile dopo la macellazione. Qualora la selvaggina macellata nel luogo dell'allevamento non possa essere portata entro un'ora in un macello riconosciuto conformemente all'articolo 8 della direttiva 64/433/CEE, essa deve essere trasportata in un contenitore o con un altro mezzo di trasporto in cui regni una temperatura compresa tra 0 °C e 4 °C. L'eviscerazione deve essere effettuata al più tardi tre ore dopo lo stordimento;
- nel trasporto al macello gli animali macellati sono accompagnati da un attestato del servizio veterinario da cui risulti il risultato positivo dell'ispezione ante mortem, la corretta esecuzione del dissanguamento e l'ora della macellazione; tale attestato deve essere conforme al modello che figura nell'allegato III.

3. In attesa dell'adozione delle norme sanitarie applicabili alle carni riservate al mercato nazionale, la macellazione di selvaggina grossa d'allevamento, il sezionamento ed il deposito delle carni di cui al paragrafo 1 possono, in deroga a quest'ultimo, essere effettuati in stabilimenti approvati dalle autorità nazionali per il mercato nazionale, a condizione che tali carni non formino oggetto di scambi intracomunitari.

Articolo 7

1. I paesi destinatari possono, nel rispetto delle disposizioni generali del trattato, concedere ad uno o più paesi speditori autorizzazioni generali o limitate a casi determinati, in base alle quali possono essere introdotte nel loro territorio le carni fresche di cui all'articolo 5, lettere b), i), j) e k) della direttiva 64/433/CEE.

La spedizione di queste carni fresche può essere fatta solo conformemente all'articolo 3, paragrafi 1 e 3, della direttiva 64/433/CEE.

2. Allorché un paese destinatario concede un'autorizzazione generale in conformità del paragrafo 1, esso ne informa immediatamente gli altri Stati membri e la Commissione.

3. I paesi speditori prendono tutte le disposizioni necessarie affinché nei certificati sanitari, il cui modello figura nell'allegato IV, sia menzionato che ci si è avvalsi delle possibilità di cui al paragrafo 1.

⁽¹⁾ GU n. L 316 del 26. 11. 1974, pag. 10.

Articolo 8

Le carni di selvaggina d'allevamento di penna devono soddisfare ai requisiti di cui all'articolo 3 della direttiva 71/118/CEE.

Le carni di selvaggina d'allevamento di penna destinate agli scambi intracomunitari devono essere corredate del certificato sanitario di cui all'articolo 8 della direttiva 71/118/CEE, il quale sarà conforme al modello che figura nell'allegato IV della presente direttiva.

Tuttavia, se la tecnica di svisceramento utilizzata non consente, per quanto concerne le quaglie ed i piccioni, di effettuare l'ispezione sanitaria completa delle viscere di ciascun animale, è consentito, in deroga all'allegato I, capitolo V, punto 23 della direttiva 71/118/CEE, effettuare tale ispezione su un campione relativo ad almeno il 5 % degli animali per ogni partita di 500 animali e su una proporzione corrispondente oltre i 500 animali, purché si tratti di partite omogenee per natura, peso ed origine.

Qualora i risultati non siano nettamente positivi, il parere espresso sulla commestibilità degli animali macellati in base ad una tale ispezione per campione delle viscere vale per tutta la partita.

Articolo 9

Per quanto concerne le carni di selvaggina d'allevamento di penna ottenute e immesse in circolazione sul loro territorio, gli Stati membri possono, in deroga all'articolo 8, primo comma e nel rispetto delle disposizioni generali del trattato, concedere ai macelli o ai laboratori di sezionamento i quali siano situati sul loro territorio, esercitino tale attività anteriormente alla data di notifica della presente direttiva e ne facciano espressa domanda, una deroga alle disposizioni relative alla macellazione e all'eviscerazione previste dal capitolo V dell'allegato I della direttiva 71/118/CEE per la produzione di selvaggina d'allevamento di penna parzialmente eviscerata e non eviscerata.

Allorché ci si avvale di questa deroga, è vietato apporre il marchio di salubrità previsto nel capitolo X dell'allegato I della direttiva 71/118/CEE.

Articolo 10

L'articolo 8, non è applicabile alle carni di selvaggina di piume d'allevamento cedute direttamente dall'agricoltore al consumatore finale per il proprio consumo, in casi isolati, ad esclusione della vendita ambulante, per corrispondenza o sul mercato.

La Commissione può adottare, secondo la procedura prevista all'articolo 20, le modalità di applicazione del presente articolo e può in particolare fissare, su richiesta di uno Stato membro, limiti massimi per i quantitativi che possono essere oggetto di cessione in virtù del primo comma.

CAPITOLO IV

Disposizioni comuni

Articolo 11

1. Gli Stati membri provvedono affinché, nelle aziende situate nel loro territorio, venga effettuata periodicamente un'indagine sullo stato sanitario dei conigli, della selvaggina d'allevamento e delle lepri d'allevamento.

2. A tal fine viene affidato ad un servizio o ad un organismo centrale il compito di raccogliere e di sfruttare i risultati delle ispezioni sanitarie effettuate ai sensi della presente direttiva qualora vengano diagnosticate malattie trasmissibili all'uomo o agli animali o venga rilevata la presenza di residui superiori ai livelli ammessi.

3. Se viene diagnosticata una malattia o situazione prevista al paragrafo 2, i risultati dell'indagine in questione sono comunicati al più presto al servizio ufficiale responsabile della sorveglianza dell'allevamento da cui provengono gli animali.

4. Il servizio ufficiale sottopone, in base alla situazione epizootica, la selvaggina d'allevamento ad esami specifici per individuare la presenza delle malattie menzionate nell'allegato I della direttiva 82/894/CEE.

La presenza di queste malattie viene comunicata alla Commissione e agli Stati membri a norma della direttiva 82/894/CEE.

Articolo 12

1. Gli Stati membri integrano i piani nazionali di ricerca di residui di cui all'articolo 4 della direttiva 86/469/CEE del Consiglio, del 16 settembre 1986, relativa alla ricerca di residui negli animali e nelle carni fresche⁽¹⁾ al fine di sottoporre i conigli e la selvaggina d'allevamento ai controlli di cui alla suddetta direttiva e, inoltre, di controllare nella selvaggina in libertà la presenza di agenti contaminanti diffusi nell'ambiente.

2. In base ai risultati dei controlli di cui all'articolo 11, paragrafo 4, gli Stati membri limitano l'impiego di carni di coniglio o di selvaggina d'allevamento provenienti da aziende o da zone risultate sospette in seguito al controllo.

3. La Commissione adotta, secondo la procedura prevista all'articolo 20, le modalità d'applicazione del presente articolo.

Articolo 13

Le carni di coniglio o di selvaggina di piuma d'allevamento non possono essere destinate al consumo umano se:

⁽¹⁾ GU n. L 275 del 26. 9. 1986, pag. 36.

- a) si è constatato che presentano uno dei difetti elencati al punto 9, lettera a) dell'allegato I;
- b) provengono da animali cui siano state somministrate sostanze che possono rendere le carni pericolose o nocive alla salute dell'uomo e sulle quali è intervenuta una decisione, secondo la procedura prevista all'articolo 20, previo parere del comitato scientifico veterinario. In attesa di tale decisione rimangono in vigore le normative nazionali che precisano le sostanze autorizzate, nel rispetto delle disposizioni generali del trattato;
- c) fatta salva una eventuale regolamentazione comunitaria applicabile in materia di radiazioni ionizzanti, sono state trattate con radiazioni ionizzanti o con raggi ultravioletti oppure con sostanze che rendono tenera la carne o con altre sostanze che possono influire sulle caratteristiche organolettiche delle carni o con coloranti diversi da quelli utilizzati per la bollatura sanitaria.

Articolo 14

1. Ogni Stato membro compila un elenco degli stabilimenti da esso riconosciuti, attribuendo un numero di riconoscimento veterinario a ciascuno di essi. Gli Stati membri possono riconoscere atti alla macellazione e al sezionamento dei conigli e della selvaggina d'allevamento gli stabilimenti riconosciuti ai sensi delle direttive 71/118/CEE e 64/433/CEE, a condizione che detti stabilimenti siano attrezzati per trasformare le carni di coniglio e/o di selvaggina d'allevamento e che tali operazioni siano eseguite nel rispetto delle norme igieniche. Ogni Stato membro invia l'elenco suddetto agli altri Stati membri e alla Commissione.

2. Uno Stato membro non riconosce uno stabilimento se non ha accertato che esso soddisfa ai requisiti della presente direttiva. Lo Stato membro ritira il riconoscimento qualora detti requisiti non siano più soddisfatti.

3. Qualora venga effettuato un controllo ai sensi dell'articolo 16, lo Stato membro interessato deve tener conto delle conclusioni che ne risultano. Gli altri Stati membri e la Commissione vengono informati del ritiro del riconoscimento.

4. Le ispezioni e la sorveglianza degli stabilimenti riconosciuti sono effettuate sotto la responsabilità del veterinario ufficiale, il quale, fatte salve le funzioni attribuite agli ausiliari dalla direttiva 71/118/CEE, può essere assistito nei compiti puramente materiali da personale appositamente addestrato. Il veterinario ufficiale deve avere libero accesso a tutti i reparti dello stabilimento per garantire l'osservanza delle disposizioni della presente direttiva.

La modalità di tale assistenza sono stabilite secondo la procedura prevista all'articolo 20.

Articolo 15

Laddove sia necessario per l'applicazione uniforme della presente direttiva, esperti veterinari della Commissione

possono procedere, in collaborazione con le autorità competenti degli Stati membri, a controlli sul posto; in particolare essi possono verificare se gli stabilimenti riconosciuti rispettano effettivamente le disposizioni della presente direttiva. La Commissione informa gli Stati membri sui risultati dei controlli effettuati.

Lo Stato membro nel cui territorio è effettuato un controllo fornisce tutto l'aiuto necessario agli esperti nell'adempimento dei loro compiti.

Le disposizioni generali per l'applicazione del presente articolo sono stabilite secondo la procedura prevista all'articolo 20.

Articolo 16

1. Le norme stabilite dalla direttiva 89/662/CEE in materia di controlli veterinari negli scambi intracomunitari nella prospettiva della realizzazione del mercato interno si applicano in particolare per quanto riguarda l'organizzazione dei controlli da parte del paese destinatario e i conseguenti provvedimenti nonché le misure di salvaguardia da applicare per i problemi sanitari in materia di produzione e distribuzione delle carni di coniglio e di selvaggina d'allevamento nel territorio della Comunità.

La direttiva 89/662/CEE è modificata come segue:

a) nell'allegato A è aggiunto il trattino seguente:

«— Direttiva 91/495/CEE del Consiglio, del 27 novembre 1990, relativa ai problemi sanitari e di polizia sanitaria in materia di produzione e di commercializzazione di carni di coniglio e di selvaggina d'allevamento (GU n. L 268 del 24. 9. 1991, pag. 41) (Escluse le carni di coniglio e di selvaggina d'allevamento importate in provenienza da paesi terzi)»;

b) nell'allegato B il trattino «carne di coniglio e di selvaggina» è sostituito dal trattino «carne di selvaggina in libertà».

Articolo 17

Fino all'applicazione delle disposizioni comunitarie relative alle importazioni di carni fresche di conigli e di selvaggina d'allevamento in provenienza dai paesi terzi, gli Stati membri applicano a tali importazioni disposizioni almeno equivalenti a quelle risultanti dalla presente direttiva.

Tuttavia, in attesa dell'applicazione di tali disposizioni, gli Stati membri provvedono affinché le importazioni in provenienza dai paesi terzi siano disciplinate dalle norme di cui all'articolo 6, paragrafo 1, lettera b), terzo comma della direttiva 89/662/CEE e, inoltre, affinché:

i) le carni fresche di coniglio e di selvaggina d'allevamento non possano in alcun caso essere munite del bollo sanitario previsto nell'allegato I, capitolo X della direttiva 71/118/CEE e, quando sezionate o disossate, siano trattate conformemente all'articolo 3, paragrafo 1, punto B della suddetta direttiva;

ii) le carni ottenute da specie sensibili all'infestazione da trichine devono essere sottoposte ad un esame con il metodo della digestione conformemente alla direttiva 77/96/CEE.

CAPITOLO V

Disposizioni finali

Articolo 18

La presente direttiva lascia impregiudicate le norme comunitarie adottate per la protezione della fauna.

Articolo 19

Gli allegati della presente direttiva vengono modificati dal Consiglio, che delibera a maggioranza qualificata su proposta della Commissione, in particolare allo scopo di adeguarli al progresso tecnologico.

Articolo 20

1. Nei casi in cui si fa riferimento alla procedura definita nel presente articolo, il comitato veterinario permanente istituito con la decisione 68/361/CEE⁽¹⁾, in appresso denominato «comitato», è immediatamente investito della questione dal proprio presidente, sia su iniziativa di quest'ultimo, sia a richiesta di uno Stato membro.

2. Il rappresentante della Commissione sottopone al comitato un progetto delle misure da adottare. Il comitato formula il suo parere sul progetto entro un termine che il presidente può fissare in funzione dell'urgenza della questione in esame. Il parere è formulato alla maggioranza prevista dall'articolo 148, paragrafo 2 del trattato per l'adozione delle decisioni che il Consiglio deve prendere su proposta della Commissione. Nelle votazioni in seno al comitato, ai voti dei rappresentanti degli Stati membri viene attribuita la ponderazione definita all'articolo precitato. Il presidente non partecipa al voto.

3. La Commissione adotta le misure previste qualora siano conformi al parere del comitato.

4. Se le misure previste non sono conformi al parere del comitato, o in mancanza di parere, la Commissione sottopone senza indugio al Consiglio una proposta in merito alle misure da prendere.

Il Consiglio delibera a maggioranza qualificata.

Se il Consiglio non ha deliberato entro un termine di tre mesi a decorrere dalla data in cui è stato adito, la Commissione adotta le misure proposte e le mette immediatamente

⁽¹⁾ GU n. L 255 del 18. 10. 1968, pag. 23.

in applicazione, tranne nel caso in cui il Consiglio si sia pronunciato a maggioranza semplice contro queste misure.

Articolo 21

Fintanto che non saranno attuate le norme comunitarie sanitarie e di polizia sanitaria in materia di produzione e commercializzazione di carni di selvaggina cacciata, a tali carni atte al consumo umano si applicano le norme di cui all'articolo 3, paragrafo 3, all'articolo 4, paragrafo 1, secondo comma, secondo trattino e all'articolo 5, paragrafo 2 della direttiva 89/662/CEE.

Articolo 22

1. Gli Stati membri mettono in vigore le disposizioni legislative, regolamentari ed amministrative necessarie per conformarsi alla presente direttiva al più tardi il 1° gennaio 1993. Essi ne informano immediatamente la Commissione.

2. Quando gli Stati membri adottano tali disposizioni, queste contengono un riferimento alla presente direttiva o sono corredate da un siffatto riferimento all'atto della pubblicazione ufficiale. Le modalità di tale riferimento sono decise dagli Stati membri.

Articolo 23

Gli Stati membri sono destinatari della presente direttiva.

Fatto a Bruxelles, addì 27 novembre 1991.

Per il Consiglio

Il Presidente

V. SACCOMANDI

ALLEGATO I

CAPITOLO I

Ispezione sanitaria ante mortem di conigli

1. Gli animali devono essere sottoposti all'ispezione ante mortem prima della loro macellazione. Tale ispezione deve essere, di norma, effettuata nell'azienda, prima della spedizione.
 - a) Se l'ispezione ante mortem è stata effettuata nell'azienda d'origine, l'ispezione ante mortem nel macello può limitarsi al rilevamento delle lesioni occorse durante il trasporto se nelle 24 ore precedenti i conigli sono stati sottoposti a ispezione nell'azienda d'origine e sono stati giudicati sani. Inoltre la loro identità deve essere dimostrata al momento dell'arrivo al macello.

Qualora l'ispezione ante mortem nell'azienda d'origine e nel macello non vengano eseguite dallo stesso veterinario ufficiale, gli animali devono essere accompagnati da un certificato sanitario contenente le indicazioni previste nell'allegato III.
 - b) Se l'ispezione ante mortem non è stata effettuata nell'azienda d'origine, i conigli destinati alla macellazione devono essere sottoposti all'ispezione ante mortem entro 24 ore dall'arrivo al macello. Tale ispezione deve essere ripetuta immediatamente prima della macellazione se sono trascorse più di 24 ore dall'ispezione ante mortem.

Il responsabile del macello o il suo rappresentante è tenuto a facilitare le operazioni sanitarie ante mortem, in particolare ogni manipolazione giudicata necessaria.

Ogni animale o partita di animali da macellare deve recare un marchio d'identificazione che consenta all'autorità competente di determinarne l'origine.
2. L'ispezione ante mortem deve essere effettuata dal veterinario ufficiale, a regola d'arte, in condizioni di illuminazione adeguate.
3. L'ispezione deve permettere di accertare:
 - a) se gli animali sono affetti da malattia trasmissibile all'uomo o agli animali oppure se presentano sintomi o un quadro clinico che possano far temere l'insorgenza di tale malattia;
 - b) se presentano sintomi di malattie o turbe generali che possano rendere le carni inadatte al consumo umano.
4. Gli animali non possono essere macellati per il consumo umano qualora si accerti che rientrano nei casi contemplati al punto 3.
5. Gli animali di cui al punto 4 devono essere macellati separatamente o dopo la macellazione di tutti gli altri conigli; le loro carni devono essere rimosse in maniera igienica.

CAPITOLO II

Ispezione sanitaria post mortem di conigli

6. I conigli macellati devono essere sottoposti ad ispezione subito dopo la macellazione.
7. L'ispezione post mortem deve essere eseguita in condizioni d'illuminazione adeguate.
8. L'ispezione post mortem deve comprendere:
 - a) l'esame visivo dell'animale macellato;
 - b) la palpazione e, se del caso, l'incisione dei polmoni, del fegato, della milza, dei reni e delle parti del corpo che hanno subito un mutamento;
 - c) la ricerca di alterazioni della consistenza, del colore, dell'odore ed eventualmente del sapore;
 - d) se del caso, analisi di laboratorio.

9. a) Il coniglio è dichiarato completamente inadatto al consumo umano se dall'ispezione post mortem risultano:
- malattie trasmissibili all'uomo o agli animali;
 - tumori maligni o multipli; ascessi multipli;
 - un'infestazione estesa da parassiti nei tessuti sottocutanei o muscolari;
 - la presenza di residui di sostanze, comprese le sostanze con effetto farmacologico, vietate o superiori ai livelli comunitari ammessi;
 - un avvelenamento;
 - ferite estese o una forte imbibizione di sangue o di siero;
 - alterazioni di colore, odore o sapore;
 - alterazioni di consistenza, in particolare edema o deperimento grave.
- b) Le parti di animali macellati che presentano contaminazioni o lesioni localizzate non pregiudizievoli alla salubrità del resto delle carni sono dichiarate inadatte al consumo umano.
- c) I risultati delle ispezioni sanitarie ante mortem e post mortem sono registrati dal veterinario ufficiale e qualora si constata malattie di cui al punto 3 o si rilevi la presenza di residui ne viene data comunicazione alle autorità del servizio ufficiale cui incombe la sorveglianza dell'allevamento dal quale provengono gli animali nonché al responsabile di detto allevamento.

CAPITOLO III

Bollatura sanitaria

10. La bollatura sanitaria deve essere effettuata sotto la responsabilità del veterinario ufficiale; a tal fine egli detiene:
- a) gli strumenti per la bollatura sanitaria delle carni, che può consegnare al personale ausiliario soltanto al momento effettivo della bollatura e per il tempo necessario a tale operazione;
- b) le etichette e il materiale per il confezionamento se vi è già stato apposto uno dei bolli o dei sigilli menzionati al punto 11. Le etichette, il materiale per il confezionamento ed i sigilli vengono consegnati al personale ausiliario al momento dell'utilizzazione in quantità corrispondente alle necessità.
- 11.1. Il bollo sanitario consiste in un bollo recante:
- a) — nella parte superiore, l'iniziale o le iniziali del paese speditore, apposte in lettere maiuscole: B, D, DK, F, EL, ESP, IRL, I, L, NL, P, UK;
- al centro, il numero di riconoscimento veterinario del macello o, se del caso, del laboratorio di sezionamento;
- nella parte inferiore, una delle seguenti sigle: CEE, EEC, EEG, EOK, EWG o EØF;
- i caratteri sia delle lettere che delle cifre devono avere un'altezza di 0,2 cm, oppure
- b) uno spazio ovale in cui figurino le indicazioni di cui alla lettera a); le lettere devono avere un'altezza di 0,8 cm e le cifre di 1,1 cm.
2. Il materiale per la bollatura deve rispondere a tutti i requisiti d'igiene e su di esso devono essere perfettamente leggibili le indicazioni di cui al punto 1.
3. a) La bollatura sanitaria di cui al punto 1, lettera a), deve essere eseguita:
- sulle carcasse non confezionate per mezzo di un sigillo recante le indicazioni di cui al punto 1, lettera a);
 - sopra oppure, in modo visibile, sotto gli involucri o altri imballaggi di carcasse confezionate;
 - sopra oppure, in modo visibile, sotto gli involucri o altri imballaggi di parti di carcasse o frattaglie condizionate in piccole quantità.
- b) La bollatura sanitaria di cui al punto 1, lettera b) deve essere eseguita sui grandi imballaggi.

4. Qualora la bollatura sanitaria sia eseguita su un involucro o un imballaggio, conformemente al punto 3:
- essa deve essere apposta in modo tale che venga distrutta al momento dell'apertura dell'involucro o dell'imballaggio, oppure
 - l'involucro o l'imballaggio deve essere sigillato in modo tale da renderne impossibile il reimpiego, una volta aperto.

CAPITOLO IV

Deposito

12. Dopo l'ispezione post mortem, le carni di coniglio devono essere refrigerate o congelate e mantenute ad una temperatura che non può mai superare + 4 °C per le carni refrigerate e -12 °C per quelle congelate.

CAPITOLO V

Trasporto

13. Le carni di coniglio devono essere spedite in modo che siano protette durante il trasporto da qualsiasi elemento che possa contaminarle o alterarle, tenuto conto della durata e delle condizioni di trasporto nonché dei mezzi a tale scopo utilizzati. In particolare, i veicoli adibiti al trasporto di queste carni devono essere attrezzati in modo da garantire che le temperature di cui al punto 12 non vengano superate.
-

ALLEGATO II

MODELLO

CERTIFICATO SANITARIO

relativo a carni fresche di coniglio ⁽¹⁾, destinate ad uno Stato membro della CEEPaese speditore: N. ⁽²⁾:

Ministero:

Servizio competente:

Riferimento ⁽²⁾:

I. Identificazione delle carni

Carni di:
(specie animale)

Natura dei pezzi:

Natura dell'imballaggio:

Numero degli imballaggi:

Peso netto:

II. Provenienza delle carni

Indirizzo(i) e numero(i) di riconoscimento veterinario del (dei) macello ⁽⁴⁾:Indirizzo(i) e numero(i) di riconoscimento veterinario del (dei) laboratorio(ri) di sezionamento riconosciuto(i) ⁽⁴⁾:

III. Destinazione delle carni

Le carni sono spedite

da
(luogo di spedizione)a
(paese e luogo di destinazione)con il seguente mezzo di trasporto ⁽³⁾:

Nome e indirizzo dello speditore:

Nome e indirizzo del destinatario:

⁽¹⁾ Carni fresche di coniglio che non abbiano subito alcun trattamento atto ad assicurarne la conservazione; sono tuttavia considerate fresche le carni trattate col freddo.

⁽²⁾ Facoltativo.

⁽³⁾ Per i carri ferroviari e gli autocarri, indicare il numero di immatricolazione, per gli aerei il numero del volo e per le navi il nome.

⁽⁴⁾ Cancellare la menzione inutile.

IV. Attestato sanitario

Il sottoscritto, veterinario ufficiale, certifica:

- a) — che le carni di coniglio di cui sopra ^(*);
— che gli imballaggi delle carni di cui sopra ^(*);
recano un marchio comprovante
— che le carni provengono da animali macellati in macelli riconosciuti ^(*);
— che dette carni sono state sezionate in un laboratorio di sezionamento riconosciuto ^(*);
- b) che dette carni sono state riconosciute adatte al consumo umano in seguito a ispezione veterinaria effettuata conformemente alla direttiva 91/495/CEE del Consiglio, del 27 novembre 1990, relativa ai problemi sanitari e di polizia sanitaria in materia di produzione e di commercializzazione di carni di coniglio e di selvaggina d'allevamento;
- c) che i veicoli o mezzi di trasporto e le condizioni di carico di questa spedizione sono conformi ai requisiti igienici definiti nella suddetta direttiva.

Fatto a, il

.....
(firma del veterinario ufficiale)

(*) Cancellare la menzione inutile.

ALLEGATO III

MODELLO

ATTESTATO SANITARIO

per conigli o selvaggina d'allevamento ⁽¹⁾ trasportati dall'azienda al macelloServizio competente: n. ⁽²⁾:

I. Identificazione degli animali

Specie animale:

Numero di animali:

Bollatura d'identificazione:

II. Provenienza degli animali

Indirizzo dell'azienda d'origine:

III. Destinazione degli animali

Questi animali sono trasportati al macello seguente:

.....

mediante i mezzi di trasporto seguenti:

IV. Attestazione

Il sottoscritto, veterinario ufficiale, attesta che gli animali sopra indicati sono stati sottoposti ad ispezione ante mortem nell'azienda sopra menzionata il

..... alle ore e sono stati giudicati sani.

Fatto a il

.....
(firma del veterinario ufficiale)⁽¹⁾ Alle condizioni previste all'articolo 6, paragrafo 3 della direttiva 91/495/CEE.⁽²⁾ Facoltativo.

ALLEGATO IV

MODELLO

CERTIFICATO SANITARIO

relativo a carni fresche di selvaggina d'allevamento ⁽¹⁾ destinate ad uno Stato membro della CEEPaese speditore: N. ⁽²⁾:

Ministero:

Servizio competente:

Riferimento ⁽³⁾:

I. Identificazione delle carni

Carni di
(specie animale)

Natura dei pezzi:

Natura dell'imballaggio:

Numero degli imballaggi:

Peso netto:

II. Provenienza delle carni

Indirizzo(i) e numero(i) di riconoscimento veterinario del (dei) macello(i) ⁽⁴⁾:
.....Indirizzo(i) e numero(i) di riconoscimento veterinario del (dei) laboratorio(ri) di sezionamento riconosciuto(i) ⁽⁴⁾:
.....

III. Destinazione delle carni

Le carni sono spedite

da
(luogo di spedizione)a
(paese e luogo di destinazione)con il seguente mezzo di trasporto ⁽³⁾:Nome e indirizzo dello speditore:
.....Nome e indirizzo del destinatario:
.....

⁽¹⁾ Carni fresche di selvaggina d'allevamento di penna o di mammiferi selvaggi d'allevamento che non abbiano subito alcun trattamento atto ad assicurarne la conservazione; sono tuttavia considerate fresche le carni col freddo.

⁽²⁾ Facoltativo.

⁽³⁾ Per i carri ferroviari e gli autocarri, indicare il numero di immatricolazione, per gli aerei il numero del volo e per le navi il nome.

⁽⁴⁾ Cancellare la menzione inutile.

IV. Attestato sanitario

Il sottoscritto, veterinario ufficiale, certifica:

- a) — che le carni delle specie di cui sopra ^(*),
— che gli imballaggi delle carni di cui sopra ^(*)
recano un marchio comprovante
— che le carni provengono da animali macellati in macelli riconosciuti ^(*);
— che dette carni sono state sezionate in un laboratorio di sezionamento riconosciuto ^(*);
- b) che dette carni sono state riconosciute adatte al consumo umano in seguito a ispezione veterinaria effettuata conformemente:
— alla direttiva 71/118/CEE del Consiglio, del 15 febbraio 1971, relativa a problemi sanitari in materia di scambi di carni fresche di volatili da cortile ^(*),
— alla direttiva 64/433/CEE del Consiglio, del 26 giugno 1964, relativa a problemi sanitari in materia di scambi intracomunitari di carni fresche ^(*);
- c) che i veicoli o mezzi di trasporto e le condizioni di carico di questa spedizione sono conformi ai requisiti igienici definiti nella suddetta direttiva.

Fatto a il

.....
(firma del veterinario ufficiale)

.....
^(*) Cancellare la menzione inutile.

DIRETTIVA DEL CONSIGLIO

del 15 luglio 1991

che fissa i principi relativi all'organizzazione dei controlli veterinari per gli animali che provengono dai paesi terzi e che sono introdotti nella Comunità e che modifica le direttive 89/662/CEE, 90/425/CEE e 90/675/CEE

(91/496/CEE)

IL CONSIGLIO DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità economica europea, in particolare l'articolo 43,

vista la proposta della Commissione ⁽¹⁾,

visto il parere del Parlamento europeo ⁽²⁾,

considerando che gli animali vivi figurano nell'elenco dell'allegato II del trattato;

considerando che la definizione a livello comunitario dei principi relativi all'organizzazione dei controlli veterinari per gli animali provenienti dai paesi terzi concorre a garantire la sicurezza degli approvvigionamenti e la stabilizzazione dei mercati, armonizzando al tempo stesso le misure necessarie a garantire la protezione della salute degli animali;

considerando che l'articolo 23 della direttiva 90/425/CEE del Consiglio, del 26 giugno 1990, relativa ai controlli veterinari e zootecnici applicabili negli scambi intracomunitari di taluni animali vivi e prodotti nella prospettiva della realizzazione del mercato interno ⁽³⁾, prevede tra l'altro che il Consiglio è tenuto a stabilire le norme e i principi generali da applicarsi nei controlli delle importazioni, dai paesi terzi, degli animali soggetti alla direttiva stessa;

considerando che è necessario che ogni partita di animali provenienti dai paesi terzi sia sottoposta a un controllo documentario e d'identità sin dall'introduzione nel territorio della Comunità;

considerando che è opportuno fissare principi validi per tutta la Comunità per quanto si riferisce all'organizzazione ed alle conseguenze dei controlli fisici che dovranno essere effettuati dalle autorità veterinarie competenti;

considerando che è necessario prevedere un regime di salvaguardia; che a questo proposito la Commissione deve poter agire, in particolare effettuando sopralluoghi e adottando le misure adeguate alla situazione;

considerando che un funzionamento armonioso del regime di controllo implica una procedura di riconoscimento ed un'ispezione dei posti d'ispezione frontaliere, nonché scambi di funzionari competenti a effettuare i controlli sugli animali vivi provenienti dai paesi terzi;

considerando che la definizione a livello comunitario di principi comuni è ancora più necessaria per il fatto che, nella prospettiva della realizzazione del mercato interno, i controlli frontaliere interni saranno soppressi;

considerando che occorre modificare le direttive 89/662/CEE ⁽⁴⁾, 90/425/CEE e 90/675/CEE al fine di adattare alla presente direttiva;

considerando che appare necessario prevedere eventuali misure transitorie limitate nel tempo per facilitare il passaggio al nuovo regime di controllo istituito dalla presente direttiva;

considerando che è opportuno affidare alla Commissione l'adozione di misure di applicazione della presente direttiva,

HA ADOTTATO LA PRESENTE DIRETTIVA:

Articolo 1

1. Gli Stati membri effettuano, conformemente alle disposizioni della presente direttiva, i controlli veterinari per gli animali che provengono dai paesi terzi e che sono introdotti nella Comunità.

2. La presente direttiva non riguarda i controlli degli animali domestici da compagnia, diversi dagli equidi, i quali accompagnano viaggiatori non a fine di lucro.

Articolo 2

1. Ai fini della presente direttiva si applicano, se necessario, le definizioni di cui all'articolo 2 della direttiva 90/425/CEE.

2. Inoltre si intende per:

a) controllo documentario: la verifica dei certificati o dei documenti veterinari che accompagnano l'animale;

⁽⁴⁾ GU n. L 395 del 30. 12. 1989, pag. 13.

⁽¹⁾ GU n. C 89 del 6. 4. 1991, pag. 5.

⁽²⁾ GU n. C 183 del 15. 7. 1991.

⁽³⁾ GU n. L 224, del 18. 8. 1990, pag. 29. Direttiva modificata dalla direttiva 91/174/CEE (GU n. L 85 del 5. 4. 1991, pag. 37).

- b) controllo d'identità: la verifica, mediante semplice ispezione visiva, della concordanza fra i documenti o certificati e gli animali, nonché della presenza e della concordanza dei marchi che devono figurare sugli animali;
- c) controllo fisico: il controllo dell'animale stesso, con la possibilità di prelevare campioni, effettuare esami di laboratorio dei medesimi, nonché eventualmente controlli complementari in fase di quarantena;
- d) importatore: ogni persona fisica o giuridica che presenta gli animali a scopo di importazione nella Comunità;
- e) partita: una quantità di animali della stessa specie, coperta da uno stesso certificato o documento veterinario, trasportata con lo stesso mezzo di trasporto e proveniente dallo stesso paese terzo o dalla stessa parte di un paese terzo;
- f) posto d'ispezione frontaliero: qualsiasi posto d'ispezione situato nelle immediate vicinanze della frontiera esterna di uno dei territori definiti all'allegato I della direttiva 90/675/CEE del Consiglio, del 10 dicembre 1990, che fissa i principi relativi all'organizzazione dei controlli veterinari per i prodotti che provengono dai paesi terzi e che sono introdotti nella Comunità ⁽¹⁾, designato e riconosciuto conformemente all'articolo 6;

CAPITOLO I

Organizzazione e seguito dei controlli

Articolo 3

1. Gli Stati membri provvedono affinché:

- a) gli importatori debbano comunicare al personale veterinario del posto d'ispezione frontaliero in cui gli animali saranno presentati con un giorno lavorativo d'anticipo, la quantità e la natura degli animali nonché il momento previsto per il loro arrivo;
- b) gli animali siano avviati direttamente, sotto controllo ufficiale, al posto d'ispezione frontaliero menzionato all'articolo 6 o eventualmente ad una stazione di quarantena conformemente all'articolo 10, paragrafo 1, primo comma, secondo trattino;
- c) gli animali possano lasciare tale posto o stazione soltanto quando — fatte salve le disposizioni particolari da adottare conformemente alla procedura prevista all'articolo 23 — sia fornita la prova:
 - i) sotto forma del certificato previsto all'articolo 7, paragrafo 1, secondo trattino o all'articolo 8, che controlli veterinari degli animali precitati sono stati effettuati conformemente all'articolo 4, paragrafo 1 e paragrafo 2, lettere a), b) e d) e degli articoli 8 e 9, con soddisfazione dell'autorità competente,

- ii) che le spese dei controlli veterinari sono state pagate e eventualmente una cauzione è stata depositata per coprire le spese eventuali previste all'articolo 10, paragrafo 1, secondo e terzo trattino e paragrafo 6 ed all'articolo 12, paragrafo 2;

- d) l'autorità doganale autorizza l'immissione in libera pratica nei territori di cui all'allegato I della direttiva 90/675/CEE soltanto se, fatte salve disposizioni particolari da adottare secondo la procedura prevista all'articolo 23, è stata fornita la prova che i requisiti della lettera c) sono soddisfatti.

2. Le modalità di applicazione del presente articolo sono, se del caso, adottate secondo la procedura prevista all'articolo 23.

Articolo 4

1. Gli Stati membri provvedono affinché ciascuna partita di animali proveniente dai paesi terzi sia sottoposta, da parte dell'autorità veterinaria, a un controllo documentario e ad un controllo d'identità in uno dei posti d'ispezione frontalieri situato in un territorio previsto all'allegato I della direttiva 90/675/CEE e a tal fine riconosciuto, qualunque sia la destinazione doganale degli animali stessi per verificare:

- la loro origine,
- la loro destinazione successiva, in particolare in caso di transito o nel caso di animali i cui scambi non hanno formato oggetto di un'armonizzazione comunitaria o di requisiti specifici riconosciuti tramite una decisione comunitaria per lo Stato membro di destinazione,
- che le menzioni figuranti sui certificati o documenti corrispondano alle garanzie richieste dalla normativa comunitaria o, se si tratta di animali i cui scambi non hanno formato oggetto di un'armonizzazione comunitaria, alle garanzie richieste dalle norme nazionali previste nei diversi casi di cui alla presente direttiva.

2. Fatte salve le esenzioni di cui all'articolo 8, il veterinario ufficiale deve procedere a un controllo fisico degli animali presentati al posto d'ispezione frontaliero. Questo controllo deve comprendere in particolare:

- a) un esame clinico degli animali per accertarsi che gli animali siano conformi ai requisiti indicati nel certificato o documento di accompagnamento e che siano clinicamente sani.

Conformemente alla procedura prevista all'articolo 23, in determinate condizioni e in base a modalità da fissare secondo la medesima procedura, si può derogare al principio dell'esame clinico individuale per talune categorie e specie di animali;

- b) eventuali esami di laboratorio a cui ritenga necessario procedere o che siano previsti dalla normativa comunitaria;

⁽¹⁾ GU n. L 373 del 31. 12. 1990; pag. 1.

- c) eventuali prelievi di campioni ufficiali per cercare residui da far analizzare al più presto;
- d) la verifica dell'osservanza dei requisiti minimi della direttiva 77/489/CEE del Consiglio, del 18 luglio 1977, relativa alla protezione degli animali nei trasporti internazionali ⁽¹⁾.

Ai fini di un ulteriore controllo del trasporto ed eventualmente dell'osservanza dei requisiti complementari dell'azienda di destinazione, il veterinario ufficiale deve comunicare alle autorità competenti dello Stato membro di destinazione le informazioni necessarie mediante il sistema di scambi di informazioni previsto all'articolo 20 della direttiva 90/425/CEE.

Il veterinario ufficiale può essere assistito nell'esecuzione di alcune delle operazioni suddette da personale qualificato specialmente formato a tal fine e posto sotto la sua responsabilità.

3. Tuttavia, in deroga ai paragrafi 1 e 2, per gli animali introdotti in un porto o in un aeroporto del territorio di cui all'allegato I della direttiva 90/675/CEE, il controllo d'identità ed il controllo fisico possono essere effettuati in detto porto o aeroporto di destinazione, a condizione che questi ultimi dispongano di un posto d'ispezione frontaliero, quale quello citato all'articolo 6, e che gli animali proseguano il viaggio, a seconda che il trasporto avvenga per via marittima o aerea, con la stessa nave o lo stesso aereo. In questo caso, l'autorità competente che ha proceduto al controllo documentario informa, direttamente o attraverso l'autorità doganale locale, il veterinario ufficiale del posto d'ispezione dello Stato membro di destinazione del passaggio degli animali, mediante il sistema di scambi di informazioni di cui all'articolo 20 della direttiva 90/425/CEE.

4. Tutte le spese relative all'applicazione del presente articolo sono a carico dello speditore, del destinatario o del loro mandatario, senza indennizzo da parte dello Stato membro.

5. Le modalità di applicazione del presente articolo, comprese quelle relative alla formazione ed alla qualifica del personale di assistenza sono adottate, se necessario, secondo la procedura prevista all'articolo 23.

Articolo 5

L'introduzione nel territorio definito nell'allegato I della direttiva 90/675/CEE è vietata quando dai controlli risulta che:

- a) gli animali delle specie per cui la normativa che disciplina l'importazione è armonizzata a livello comunitario provengono — fatte salve le condizioni particolari previste all'articolo 19 della direttiva 90/426/CEE ⁽²⁾, per quanto riguarda i movimenti e le importazioni di equidi in provenienza da paesi terzi, — dal territorio o da una parte del territorio di un paese terzo non compreso negli elenchi stabiliti conformemente alla normativa comunitaria riguardante le specie considerate ovvero in provenienza dal(la) quale le importazioni sono vietate a seguito di una decisione comunitaria;

- b) gli animali diversi da quelli di cui alla lettera a) non soddisfano i requisiti previsti dalla regolamentazione nazionale corrispondente ai vari casi previsti nella presente direttiva;
- c) gli animali sono affetti o si sospetta che siano affetti o abbiano contratto una malattia contagiosa o presentano un rischio per la salute umana o animale o per qualunque altra ragione prevista dalla regolamentazione comunitaria;
- d) il paese terzo esportatore non ha rispettato le condizioni previste dalla regolamentazione comunitaria;
- e) gli animali non sono idonei a proseguire il viaggio;
- f) il certificato o documento veterinario che accompagna gli animali non è conforme ai requisiti stabiliti in applicazione della normativa comunitaria o, in mancanza di norme armonizzate, ai requisiti previsti dalla regolamentazione nazionale corrispondente ai vari casi previsti dalla presente direttiva.

Le modalità di applicazione del presente articolo sono adottate secondo la procedura prevista all'articolo 23.

Articolo 6

1. I posti d'ispezione frontalieri devono rispondere alle disposizioni del presente articolo.

2. Qualsiasi posto d'ispezione frontaliero deve essere:

- a) situato nel punto di entrata di uno dei territori definiti nell'allegato I della direttiva 90/675/CEE.

Può tuttavia essere tollerata una certa distanza dal punto di entrata se resa necessaria da vincoli geografici (quali: banchine di imbarcaderi, marciapiedi di stazioni ferroviarie, colli) e se il posto d'ispezione si trova, in tal caso, lontano dagli allevamenti o dai luoghi in cui si trovano animali che possono aver contratto malattie contagiose;

- b) situato in un'area doganale che consenta di espletare le altre formalità amministrative, comprese le formalità doganali connesse con l'importazione;
- c) designato e riconosciuto conformemente al paragrafo 3;
- d) posto sotto l'autorità di un veterinario ufficiale che assuma effettivamente la responsabilità dei controlli. Il veterinario ufficiale può farsi assistere da personale ausiliario avente una formazione apposita e posto sotto la sua responsabilità.

3. Anteriormente al 1° gennaio 1992 gli Stati membri sottopongono alla Commissione, previa preselezione effettuata dalle autorità nazionali, in collaborazione con i servizi della Commissione per verificarne la conformità con i requisiti minimi che figurano nell'allegato A, l'elenco dei posti d'ispezione frontalieri che sono incaricati di effettuare i controlli veterinari sugli animali, fornendo al riguardo le indicazioni seguenti:

⁽¹⁾ GU n. L 200 dell'8. 8. 1977, pag. 10.

⁽²⁾ GU n. L 224 del 18. 8. 1990, pag. 42.

- a) natura del posto d'ispezione frontaliero:
- porto,
 - aeroporto,
 - posto di controllo stradale,
 - posto ferroviario;
- b) natura degli animali che possono essere controllati nel posto d'ispezione frontaliero, in funzione delle attrezzature e del personale veterinario disponibili, con eventuale menzione degli animali che non possono essere controllati e per gli equidi registrati il periodo di attività di un posto d'ispezione frontaliero specialmente riconosciuto;
- c) dotazione di personale destinato al controllo veterinario:
- numero di veterinari ufficiali con almeno un veterinario ufficiale in servizio durante l'orario di apertura del posto d'ispezione frontaliero,
 - numero di ausiliari o assistenti con una qualifica speciale;
- d) descrizione dell'attrezzatura e dei locali disponibili per procedere
- al controllo documentario,
 - al controllo fisico,
 - al campionamento,
 - alle analisi di carattere generale, previste all'articolo 4, paragrafo 2, lettera b),
 - alle analisi specifiche prescritte dal veterinario ufficiale;
- e) capacità dei locali disponibili per l'eventuale permanenza degli animali in attesa del risultato delle analisi;
- f) natura delle attrezzature atte a consentire uno scambio di informazioni rapido, in particolare con gli altri posti d'ispezione frontalieri;
- g) importanza dei flussi commerciali (tipi di animali e quantità che transitano attraverso il posto d'ispezione frontaliero).

4. La Commissione, in collaborazione con le autorità nazionali competenti, procede all'ispezione dei posti d'ispezione frontalieri designati conformemente al paragrafo 3, per accertarsi che le norme di controllo veterinario siano applicate uniformemente e che i vari posti dispongano effettivamente delle necessarie infrastrutture e soddisfino i requisiti minimi previsti nell'allegato A.

Anteriormente al 1° gennaio 1992, la Commissione presenta al comitato veterinario permanente una relazione sull'esito dell'ispezione di cui al primo comma, nonché proposte che tengono conto delle conclusioni della suddetta relazione, allo scopo di permettere la stesura di un elenco comunitario di posti d'ispezione frontalieri. L'elenco è riconosciuto ed aggiornato secondo la procedura prevista all'articolo 22.

Nella relazione precisata saranno segnalate le eventuali difficoltà incontrate da alcuni Stati membri qualora la preselezione di cui al paragrafo 3, in limine dovesse comportare l'esclusione di un numero rilevante di posti di ispezione frontalieri alla data del 1° luglio 1992.

Per tener conto di queste eventuali difficoltà, possono essere mantenuti in attività taluni posti di ispezione frontalieri con termine di tre anni perché si conformino ai requisiti relativi all'attrezzatura e all'infrastruttura enunciati nella presente direttiva.

La Commissione pubblica nella *Gazzetta ufficiale delle Comunità europee* l'elenco dei posti d'ispezione frontalieri riconosciuti e gli eventuali aggiornamenti.

5. Le eventuali modalità di applicazione del presente articolo sono adottate secondo la procedura prevista all'articolo 23.

Articolo 7

1. Allorché gli animali delle specie per cui le regole di importazione sono state oggetto di armonizzazione a livello comunitario non sono destinati ad essere immessi sul mercato nel territorio dello Stato membro che ha effettuato i controlli di cui all'articolo 4, il veterinario ufficiale del posto d'ispezione frontaliero, fatti salvi i requisiti specifici applicabili agli equidi registrati ed accompagnati dal documento di identificazione previsto nella direttiva 90/427/CEE ⁽¹⁾

— fornisce all'interessato una o — in caso di frazionamento della partita — più copie, ognuna autenticata, dei certificati originari relativi agli animali; la durata di validità di queste copie è limitata a 10 giorni,

— rilascia un certificato conforme a un modello che sarà elaborato dalla Commissione secondo la procedura prevista all'articolo 23, nel quale si attesta che i controlli di cui all'articolo 4, paragrafo 1 e paragrafo 2, lettere a), b) e d) sono stati effettuati con soddisfazione del veterinario ufficiale, precisando la natura dei prelievi effettuati e gli eventuali risultati degli esami di laboratorio, ovvero i termini entro cui sono attesi tali risultati,

— conserva il certificato o i certificati originari relativi agli animali.

2. Le modalità di applicazione del paragrafo 1 sono adottate secondo la procedura prevista all'articolo 23.

3. Dopo il passaggio ai posti di ispezione frontaliera, gli scambi degli animali che sono previsti al paragrafo 1 e che sono ammessi nei territori di cui all'allegato I della direttiva 90/675/CEE, sono effettuati conformemente alle norme di controllo veterinario fissate dalla direttiva 90/425/CEE.

⁽¹⁾ GU n. L 224 del 18. 8. 1990, pag. 55.

In particolare, l'informazione fornita all'autorità competente del luogo di destinazione con il sistema di scambio di informazioni previsto all'articolo 20 della direttiva 90/425/CEE, deve precisare se:

- degli animali sono destinati ad uno Stato membro o ad una regione con esigenze specifiche,
- sono stati effettuati prelievi di campioni ma i risultati non sono conosciuti al momento della partenza del mezzo di trasporto dal posto di ispezione frontaliero.

Articolo 8

A. Gli Stati membri provvedono affinché:

1) i controlli veterinari di importazioni di animali delle specie non comprese nell'allegato A della direttiva 90/425/CEE avvengano in base alle disposizioni seguenti:

- a) se gli animali sono presentati direttamente in uno dei posti di ispezione frontalieri dello Stato membro che intende procedere a tali importazioni, essi devono essere sottoposti in tale posto a tutti i controlli previsti nell'articolo 4;
- b) se gli animali sono presentati in un posto d'ispezione frontaliero situato in un altro Stato membro, con il previo accordo di quest'ultimo:
 - i) tutti i controlli di cui all'articolo 4 sono effettuati nel posto stesso, per conto dello Stato membro di destinazione, in particolare allo scopo di verificare se detto Stato membro abbia rispettato i requisiti di polizia sanitaria, oppure
 - ii) in caso di accordo tra le competenti autorità centrali dei due Stati membri e, se del caso, quella dello Stato membro o degli Stati membri di transito, vi sono effettuati soltanto i controlli previsti nell'articolo 4, paragrafo 1; in questo caso, i controlli previsti nell'articolo 4, paragrafo 2 devono essere effettuati nello Stato membro di destinazione degli animali.

In quest'ultimo caso, gli animali possono tuttavia lasciare il posto d'ispezione frontaliero in cui si sono svolti i controlli documentari e d'identità soltanto in veicoli sigillati e dopo che il veterinario ufficiale di tale posto

- abbia indicato il passaggio ed i controlli effettuati sulla copia o, in caso di frazionamento della partita, sulle copie dei certificati originari,
- abbia comunicato l'arrivo degli animali presentati all'autorità veterinaria del luogo di destinazione o eventualmente dello o degli Stati membri di transito mediante il sistema di scambio di informazioni previsto nell'articolo 20 della direttiva 90/425/CEE,

- in deroga all'articolo 3, paragrafo 1, lettera c), abbia dato scarico all'autorità doganale competente del posto d'ispezione frontaliero per gli animali presentati.

Nel caso di animali destinati ad essere abbattuti, gli Stati membri possono avvalersi esclusivamente dell'alternativa prevista al punto i).

Gli Stati membri informano la Commissione ed i rappresentanti degli altri Stati membri riuniti in seno al comitato veterinario permanente dei casi in cui si sono avvalsi dell'alternativa prevista al punto ii).

2) In attesa delle decisioni specifiche previste nella regolamentazione comunitaria, gli animali i cui scambi siano stati armonizzati a livello comunitario, ma che provengano da un paese terzo per cui non siano ancora state fissate le condizioni uniformi di polizia sanitaria, siano importati secondo le condizioni seguenti:

- devono aver soggiornato nel paese terzo di spedizione almeno durante i periodi di soggiorno previsti all'articolo 10, paragrafo 1 della direttiva 72/462/CEE del Consiglio, del 12 dicembre 1972, relativa ai problemi sanitari e di polizia sanitaria all'importazione di animali della specie bovina, suina, ovina e caprina, di carni fresche o di prodotti a base di carne in provenienza dai paesi terzi ⁽¹⁾;
- devono essere sottoposti ai controlli previsti all'articolo 4;
- possono lasciare il posto d'ispezione frontaliero o la stazione di quarantena soltanto se dai controlli risulta che l'animale o la partita di animali:
 - i) fatti salvi i requisiti specifici applicabili ai paesi terzi in questione soddisfa, per quanto riguarda le malattie esotiche rispetto alla Comunità, i requisiti di polizia sanitaria fissati dalle direttive citate nell'allegato A della direttiva 90/425/CEE per gli scambi della specie interessata o le condizioni di polizia sanitaria fissate dalla direttiva 72/462/CEE; oppure
 - ii) soddisfa, per una o più malattie determinate, le condizioni di equivalenza riconosciute, secondo la procedura prevista all'articolo 23, su base di reciprocità tra i requisiti del paese terzo e quelli della Comunità;
- devono, qualora siano destinati a uno Stato membro che goda di garanzie supplementari quali quelle previste all'articolo 3, paragrafo 1,

⁽¹⁾ GU n. L 302 del 31. 12. 1972, pag. 28. Direttiva modificata, da ultimo, dalla direttiva 91/266/CEE (GU n. L 134 del 29. 5. 1991, pag. 45).

lettera e), punti iii) e iv) della direttiva 90/425/CEE, soddisfare i requisiti fissati in materia per gli scambi intracomunitari;

— devono, dopo il loro passaggio nel posto di ispezione frontaliero, essere inoltrati verso il mattatoio di destinazione se si tratta di animali destinati ad essere abbattuti o verso l'azienda di destinazione, se si tratta di animali da allevamento, da produzione o destinati all'acquacoltura.

- 3) Se dai controlli previsti ai punti 1) e 2) risulta che l'animale o la partita di animali non soddisfano i requisiti ivi previsti, l'animale o la partita non possono lasciare il posto d'ispezione frontaliero o la stazione di quarantena ed è applicabile l'articolo 12;
- 4) qualora gli animali di cui al punto 1) non siano destinati alla commercializzazione nel territorio dello Stato membro che ha effettuato il controllo veterinario, sono applicabili le disposizioni dell'articolo 7, in particolare quelle relative alla fornitura del certificato;
- 5) nel luogo di destinazione, gli animali da allevamento e da produzione restano sotto la sorveglianza ufficiale delle competenti autorità veterinarie. Dopo un periodo di osservazione da stabilire in base alla procedura prevista all'articolo 23, gli animali possono far l'oggetto di scambi intracomunitari secondo le condizioni previste dalla direttiva 90/425/CEE.

Gli animali destinati ad essere abbattuti sono soggetti, nel macello di destinazione, alle norme comunitarie relative alla macellazione delle specie in questione.

- B. Le modalità di applicazione del presente articolo sono adottate, se necessario, secondo la procedura prevista all'articolo 23.

Articolo 9

1. Gli Stati membri autorizzano il trasporto degli animali in provenienza da un paese terzo verso un altro paese terzo, a condizione che:

- a) il trasporto sia stato preventivamente autorizzato dal veterinario ufficiale del posto d'ispezione frontaliero dello Stato membro nel cui territorio devono essere presentati gli animali per subire i controlli previsti all'articolo 4 e, se del caso, dall'autorità competente centrale dello Stato membro o degli Stati membri di transito;
- b) l'interessato fornisca la prova che il primo paese terzo verso cui sono avviati gli animali dopo essere transitati attraverso un territorio previsto nell'allegato I della direttiva 90/675/CEE si impegna a non respingere o rispeditore in alcun caso gli animali di cui autorizza l'importazione o il transito e a rispettare, nei territori

di cui all'allegato I della direttiva 90/675/CEE, i requisiti della normativa comunitaria in materia di protezione durante il trasporto;

- c) il controllo definito all'articolo 4 abbia dimostrato, se necessario previo transito da una stazione di quarantena con soddisfazione del servizio veterinario, che gli animali sono conformi ai requisiti della presente direttiva o — se si tratta di animali di cui all'allegato B della direttiva 90/425/CEE — che offrono garanzie sanitarie riconosciute secondo la procedura di cui all'articolo 23, almeno equivalenti ad essi.
- d) l'autorità competente del posto di ispezione frontaliero segnala il passaggio degli animali alle autorità competenti dello Stato membro o degli Stati membri di transito e del posto frontaliero di uscita, mediante il sistema di scambio di informazioni previsto all'articolo 12, paragrafo 4, secondo comma;
- e) qualora vengano attraversati i territori definiti nell'allegato I della direttiva 90/675/CEE, il trasporto sia effettuato in regime di transito comunitario (transito esterno) o in qualsiasi altro regime di transito doganale previsto dalla normativa comunitaria; le sole manipolazioni autorizzate nel corso di tale trasporto sono quelle effettuate rispettivamente al punto di entrata nel territorio in questione o di uscita da esso, o le operazioni per garantire il benessere degli animali.

2. Tutte le spese relative all'applicazione del presente articolo sono a carico dello speditore, del destinatario o del loro mandatario, senza indennizzo da parte dello Stato membro.

Articolo 10

1. Qualora la normativa comunitaria o, nei settori non ancora armonizzati, la normativa nazionale del luogo di destinazione prevedano, fatto salvo il rispetto dei principi generali del trattato, la permanenza in quarantena o l'isolamento di animali vivi, tali operazioni possono avvenire:

- se si tratta di malattie diverse dall'afta epizootica, dalla rabbia e dalla malattia di Newcastle, in una stazione di quarantena situata nel paese terzo d'origine, purché sia stata riconosciuta secondo la procedura prevista all'articolo 22 e sia sottoposta a regolare controllo da parte degli esperti veterinari della Commissione,
- in una stazione di quarantena situata nel territorio della Comunità e rispondente ai requisiti dell'allegato B,
- nell'azienda di destinazione.

Le garanzie particolari da rispettare al momento del trasporto tra stazione di quarantena, azienda d'origine e di destinazione e posti d'ispezione frontalieri, nonché le stazioni di quarantena previste nel primo comma, primo trattino possono essere fissate secondo la procedura prevista all'articolo 23.

2. Se il veterinario ufficiale responsabile del posto d'ispezione frontaliero decide la messa in quarantena, quest'ultima deve essere effettuata, in funzione del rischio diagnosticato dal veterinario ufficiale:

- nel posto d'ispezione frontaliero stesso, o nelle sue immediate vicinanze, oppure
- nell'azienda di destinazione, oppure
- in una stazione di quarantena in prossimità dell'azienda di destinazione.

3. Le condizioni generali a cui le stazioni di quarantena previste al paragrafo 1, primo e secondo trattino devono conformarsi figurano nell'allegato B.

Le condizioni particolari di riconoscimento valide per le varie specie animali, sono determinate secondo la procedura prevista all'articolo 23.

4. Il riconoscimento e l'eventuale aggiornamento dell'elenco delle stazioni di quarantena previste al paragrafo 1, primo e secondo trattino ed al paragrafo 2, primo trattino, devono essere effettuati secondo la procedura prevista all'articolo 22. Le stazioni di quarantena sono oggetto dell'ispezione prevista all'articolo 19.

La Commissione pubblica nella *Gazzetta ufficiale delle Comunità europee* l'elenco delle stazioni di quarantena nonché il suo eventuale aggiornamento.

5. Il paragrafo 1, secondo comma ed i paragrafi 3 e 4 del presente articolo non sono applicabili alle stazioni di quarantena riservate agli animali previsti all'articolo 8, paragrafo A, punto 1).

6. Tutte le spese relative all'applicazione del presente articolo sono a carico dello speditore, del destinatario, del loro mandatario, senza indennizzo da parte dello Stato membro.

7. La Commissione presenta al Consiglio, anteriormente al 1° gennaio 1996, una relazione corredata da eventuali proposte, in merito all'opportunità di prevedere stazioni di quarantena comunitarie ed una partecipazione finanziaria della Comunità per il loro finanziamento.

Articolo 11

1. Fatte salve le altre disposizioni del presente capitolo, il veterinario ufficiale o l'autorità competente, in caso di sospetto di inosservanza della legislazione veterinaria o di dubbi circa l'identità dell'animale, procede a tutti i controlli veterinari che ritenga opportuni.

2. Gli Stati membri prendono le adeguate misure amministrative, legali o penali per sanzionare qualsiasi infrazione alla legislazione veterinaria commessa da persone fisiche o giuridiche, qualora si siano constatate infrazioni alla normativa comunitaria, e in particolare quando si è constatato che i certificati o documenti redatti non corrispondono allo stato effettivo degli animali, che i marchi d'identificazione non sono conformi a tale normativa o che gli animali non sono

stati presentati ad un posto di ispezione frontaliero o che non è stata rispettata la destinazione inizialmente prevista per gli animali.

Articolo 12

1. Se i controlli previsti nella presente direttiva rivelano che taluni animali non soddisfano le condizioni fissate dalla regolamentazione comunitaria o, nei settori non ancora armonizzati, dalla normativa nazionale che è stata commessa un'irregolarità, la competente autorità, previa consultazione dell'importatore o del suo rappresentante, decide:

- a) la permanenza, l'alimentazione, l'abbigliamento degli animali e, se necessario, le cure da fornire loro;
- b) se del caso, la messa in quarantena o l'isolamento rispetto alla partita;
- c) la rispedizione della partita di animali, entro un termine che dovrà essere stabilito dalla competente autorità nazionale, fuori dai territori previsti nell'allegato I della direttiva 90/675/CEE se a ciò non si oppongono condizioni di polizia sanitaria.

In tal caso, il veterinario ufficiale del posto di ispezione frontaliero deve:

- informare gli altri posti di ispezione frontalieri, conformemente al paragrafo 4, del fatto che la partita è stata respinta, con menzione delle infrazioni constatate,
- annullare, secondo modalità che dovranno essere precisate secondo la procedura prevista all'articolo 23, il certificato o documento veterinario che accompagna la partita respinta,
- comunicare alla Commissione, con frequenza da determinarsi, tramite l'autorità centrale competente, la natura e la periodicità delle infrazioni constatate;

Se la rispedizione è impossibile, in particolare per motivi di benessere degli animali, il veterinario ufficiale:

- può, previo accordo dell'autorità competente e dopo l'ispezione ante mortem, autorizzare la macellazione degli animali ai fini del consumo umano, secondo le condizioni previste dalla regolamentazione comunitaria;
- deve, in caso contrario, ordinare l'abbattimento degli animali per scopi diversi dal consumo umano o ordinare la distruzione delle carcasse o dei cadaveri, precisando le condizioni relative al controllo dell'utilizzazione dei prodotti in tal modo ottenuti.

L'autorità centrale competente informa la Commissione in merito ai casi di ricorso alle deroghe precisate conformemente al paragrafo 4.

La Commissione comunica regolarmente queste informazioni al comitato veterinario permanente.

2. Le spese relative alle misure di cui al paragrafo 1, compresa la distruzione o all'utilizzazione delle carni a scopi diversi sono a carico dell'importatore o del suo rappresentante.

Il ricavato della vendita dei prodotti di cui al paragrafo 1, lettera c), terzo comma, dedotte le spese summenzionate, spetta al proprietario degli animali o al suo mandatario.

3. Le modalità d'applicazione del presente articolo sono adottate, se necessario, secondo la procedura prevista all'articolo 23.

4. L'informazione delle autorità competenti degli Stati membri, dei posti di ispezione frontalieri e della Commissione è effettuata nel quadro del programma per lo sviluppo dell'informatizzazione dei procedimenti di controllo veterinario.

A tal fine, la Commissione che agisce secondo la procedura prevista all'articolo 23 realizza un sistema di trattamento di informazioni con banche dati, il quale collega i servizi dei posti di ispezione frontalieri e le autorità veterinarie competenti della Commissione, comprende tutti gli elementi relativi alle importazioni di animali provenienti dai paesi terzi (progetto SHIFT) ed è collegato al sistema di scambio di informazioni tra autorità veterinarie previsto all'articolo 20 della direttiva 90/425/CEE.

5. Le competenti autorità comunicano all'occorrenza le informazioni di cui dispongono, in conformità della direttiva 89/608/CEE del Consiglio, del 21 novembre 1989, relativa alla mutua assistenza tra le autorità amministrative degli Stati membri e alla collaborazione tra queste e la Commissione per assicurare la corretta applicazione delle legislazioni veterinaria e zootecnica ⁽¹⁾.

Articolo 13

La Commissione adotta, secondo la procedura prevista all'articolo 23, sulla base dei programmi menzionati al secondo comma, le regole applicabili alle importazioni di animali da macello destinati al consumo locale, nonché di animali da allevamento o da produzione in determinate parti dei territori di cui all'allegato I della direttiva 90/675/CEE per tener conto dei vincoli naturali specifici di tali territori, ed in particolare della loro lontananza rispetto alla parte continentale del territorio della Comunità.

A tal fine, entro il 31 dicembre 1991 gli Stati membri sottopongono alla Commissione un programma che specifichi le modalità di esecuzione dei controlli all'importazione nelle regioni di cui al primo comma di animali provenienti dai paesi terzi. Tali programmi devono precisare i controlli che permettono di evitare che gli animali introdotti nei territori in

questione o i prodotti ricavati da detti animali non vengano in nessun caso spediti nel resto del territorio della Comunità.

Articolo 14

Ai fini dell'esecuzione dei controlli di cui all'articolo 7, paragrafo 3 della presente direttiva, l'identificazione e la registrazione prevista all'articolo 3, paragrafo 1, lettera c) della direttiva 90/425/CEE devono, eccetto per quanto riguarda gli animali da macello e degli equidi registrati, essere effettuate nel luogo di destinazione degli animali, se necessario dopo il periodo di osservazione di cui all'articolo 8, paragrafo A, punto 5) della presente direttiva.

Le modalità di identificazione e di marcatura degli animali da macello sono determinate secondo la procedura prevista all'articolo 23.

Articolo 15

1. Gli Stati membri provvedono a riscuotere un contributo sanitario all'importazione degli animali di cui alla presente direttiva per le spese relative alle ispezioni ed ai controlli sanitari, previsti agli articoli 4, 5 e 8.

2. Il Consiglio, che delibera a maggioranza qualificata su proposta della Commissione, adotta anteriormente al 1° luglio 1992 il livello o i livelli dei contributi di cui al paragrafo 1, nonché le modalità e i principi di applicazione della presente direttiva e i casi di eccezione.

Articolo 16

Secondo la procedura prevista all'articolo 23 e fatti salvi i controlli del rispetto dei requisiti di benessere durante il trasporto, può essere applicata, su base di reciprocità, una frequenza ridotta di controlli di identità e/o di controlli fisici, a determinate condizioni e in particolare in funzione dei risultati dei controlli precedenti all'adozione della presente direttiva.

Per la concessione di queste deroghe la Commissione prende in considerazione i criteri seguenti:

- a) garanzie offerte dal paese terzo per quanto riguarda l'osservanza dei requisiti comunitari, in particolare di quelli previsti dalle direttive 72/462/CEE e 90/426/CEE;
- b) situazione sanitaria degli animali nel paese terzo;
- c) informazioni sulla situazione sanitaria del paese terzo;
- d) natura delle misure di controllo e di lotta contro le malattie applicate dal paese terzo;
- e) strutture e competenze del servizio veterinario;
- f) regolamentazione in materia di autorizzazione di talune sostanze e osservanza dei requisiti previsti all'articolo 7

⁽¹⁾ GU n. L 351 del 2. 12. 1989, pag. 34.

della direttiva 86/469/CEE del Consiglio, del 16 settembre 1986, relativa alla ricerca di residui negli animali e nelle carni fresche ⁽¹⁾;

- g) risultato delle visite di ispezione comunitaria;
- h) risultati dei controlli effettuati all'importazione.

Articolo 17

La presente direttiva non pregiudica le vie di ricorso previste dalla legislazione vigente negli Stati membri contro le decisioni delle autorità competenti.

Le decisioni prese dall'autorità competente dello Stato membro di destinazione devono essere comunicate, con l'indicazione dei motivi, all'importatore o al suo mandatario.

Se l'importatore o il suo mandatario lo chiede, le decisioni motivate devono essergli comunicate per iscritto con indicazione delle vie di ricorso che la legislazione vigente nello Stato membro del posto d'ispezione frontaliere gli offre, nonché della forma e dei termini in cui i ricorsi devono essere introdotti.

CAPITOLO II

Salvaguardia

Articolo 18

1. Qualora sul territorio di un paese terzo si manifesti o si diffonda una malattia prevista dalla direttiva 82/894/CEE del Consiglio, del 21 dicembre 1982, concernente la notifica delle malattie degli animali nella Comunità ⁽²⁾, una zoonosi o una malattia o causa che possa costituire un pericolo grave per gli animali o per la salute umana, oppure se qualsiasi altro motivo grave di polizia sanitaria lo giustifica, in particolare a motivo di constatazioni fatte dai suoi esperti veterinari, la Commissione prende senza indugio di propria iniziativa o a richiesta di uno Stato membro, in funzione della gravità della situazione, una delle misure seguenti:

- sospensione delle importazioni provenienti dal territorio del paese terzo in questione o da parte di esso o, se del caso, del paese terzo di transito,
- fissazione di condizioni particolari per gli animali provenienti dal territorio del paese terzo in questione o da parte di esso.

2. Se in occasione dei controlli previsti dalla presente direttiva appare che una partita di animali può costituire un

pericolo per la salute animale, o per la salute umana, l'autorità veterinaria competente prende immediatamente le misure seguenti:

- sequestro e distruzione della partita in questione,
- informazione immediata degli altri posti di ispezione frontaliere e della Commissione sulle constatazioni fatte e sull'origine degli animali e ciò conformemente all'articolo 12, paragrafo 4.

3. Nel caso previsto al paragrafo 1, la Commissione può prendere le misure cautelari nei confronti degli animali di cui all'articolo 9.

4. Rappresentanti della Commissione possono recarsi immediatamente sul posto.

5. Se uno Stato membro informa ufficialmente la Commissione della necessità di prendere misure di salvaguardia e se quest'ultima non ha fatto ricorso alle disposizioni dei paragrafi 1 e 3 e non ha sottoposto la questione al comitato veterinario permanente, conformemente al paragrafo 6, questo Stato membro può prendere misure cautelari nei confronti delle importazioni di animali di cui trattasi.

Se uno Stato membro prende misure cautelari nei confronti di un paese terzo a norma del presente paragrafo, esso ne informa gli altri Stati membri e la Commissione, conformemente all'articolo 12, paragrafo 5.

6. Entro un termine di 10 giorni lavorativi, è adito il comitato veterinario permanente, secondo le condizioni dell'articolo 22, in vista della proroga, modifica o abrogazione delle misure previste ai paragrafi 1, 3 e 5.

7. Le decisioni di proroga, di modifica o di abrogazione delle misure decise in virtù dei paragrafi 1, 2, 3 e 6 sono adottate secondo la procedura prevista all'articolo 22.

8. Le modalità d'applicazione del presente capitolo sono adottate, se necessario, secondo la procedura prevista all'articolo 23.

CAPITOLO III

Ispezione

Articolo 19

1. Esperti veterinari della Commissione possono, in collaborazione con le autorità nazionali competenti e nella misura necessaria per l'applicazione uniforme dei requisiti della presente direttiva, verificare che i posti d'ispezione frontaliere riconosciuti e le stazioni di quarantena riconosciute conformemente agli articoli 6 e 10, rispondano ai criteri indicati rispettivamente nell'allegato A e B.

⁽¹⁾ GU n. L 275 del 26. 9. 1986, pag. 36.

⁽²⁾ GU n. L 378 del 31. 12. 1982, pag. 58. Direttiva modificata, da ultimo, dalla decisione 90/134/CEE (GU n. L 76 del 22. 3. 1990, pag. 23).

2. Esperti veterinari della Commissione possono effettuare controlli in loco, in collaborazione con le autorità competenti.

3. Lo Stato membro sul cui territorio viene effettuata un'ispezione fornisce agli esperti veterinari della Commissione tutta l'assistenza necessaria per l'espletamento della loro missione.

4. La Commissione informa gli Stati membri sull'esito dei controlli effettuati.

5. Ove lo ritenga giustificato in base all'esito del controllo, la Commissione effettua un esame della situazione in seno al comitato veterinario permanente. Essa può adottare le decisioni necessarie secondo la procedura prevista all'articolo 22.

6. La Commissione segue l'andamento della situazione e, secondo la procedura prevista all'articolo 22, modifica o abroga in base a tale andamento le decisioni di cui al paragrafo 5.

7. Le modalità d'applicazione del presente articolo sono adottate, se necessario, secondo la procedura prevista all'articolo 23.

Articolo 20

Se l'autorità competente di uno Stato membro ritiene, a seguito dei risultati dei controlli effettuati nel luogo della commercializzazione degli animali, che le disposizioni della presente direttiva non sono rispettate in un posto d'ispezione frontaliero di un altro Stato membro, essa si mette senza indugio in contatto con l'autorità nazionale competente di tale Stato.

Quest'ultima prende tutte le misure necessarie e comunica all'autorità competente del primo Stato membro la natura dei controlli effettuati, le decisioni prese e i motivi delle stesse.

Se l'autorità competente del primo Stato membro teme che queste misure non siano sufficienti, essa cerca con l'autorità competente dello Stato membro in questione le vie e i mezzi per porre rimedio alla situazione, se del caso mediante una visita in loco.

Quando i controlli di cui al primo comma consentono di accertare un'infrazione ripetuta alle disposizioni della presente direttiva, l'autorità competente dello Stato membro di destinazione informa la Commissione e le autorità competenti degli altri Stati membri.

Su richiesta dell'autorità competente dello Stato membro di destinazione o di sua propria iniziativa, la Commissione deve inviare sul posto una missione d'ispezione, in collaborazione con le autorità nazionali competenti. In funzione della natura delle infrazioni constatate, tale missione può restare in loco fino alle decisioni previste nell'ultimo comma.

In attesa delle conclusioni della Commissione, lo Stato membro messo in causa deve, a richiesta dello Stato membro di destinazione, rafforzare i controlli nel posto d'ispezione frontaliero o nella stazione di quarantena interessati.

Lo Stato membro di destinazione può, da parte sua, intensificare i controlli sugli animali della stessa provenienza.

A richiesta di uno dei due Stati membri interessati, se l'ispezione prevista al quinto comma conferma le infrazioni, la Commissione deve, secondo la procedura prevista all'articolo 22, prendere le misure appropriate. Queste misure devono essere confermate o riviste al più presto secondo la stessa procedura.

Articolo 21

1. Ciascuno Stato membro elabora un programma di scambi di personale designato per effettuare i controlli veterinari sugli animali provenienti dai paesi terzi.

2. La Commissione procede con gli Stati membri in seno al comitato veterinario permanente ad un coordinamento dei programmi di cui al paragrafo 1.

3. Gli Stati membri prendono tutte le misure necessarie per consentire la realizzazione dei programmi risultanti dal coordinamento menzionato al paragrafo 2.

4. Un esame della realizzazione dei programmi è effettuato ogni anno in seno al comitato veterinario permanente in base alle relazioni degli Stati membri.

5. Gli Stati membri prendono in considerazione l'esperienza acquisita per migliorare e approfondire i programmi di scambi.

6. Può essere concessa una partecipazione finanziaria della Comunità per consentire uno sviluppo efficace dei programmi di scambi. La decisione 90/424/CEE del Consiglio, del 26 giugno 1990, relativa a talune spese nel settore veterinario ⁽¹⁾, ha fissato le modalità di questa partecipazione ed il contributo previsto a carico del bilancio delle Comunità europee.

7. Le modalità di applicazione dei paragrafi 1, 4 e 5 sono adottate, se necessario, secondo la procedura prevista all'articolo 23.

CAPITOLO IV

Disposizioni generali

Articolo 22

Nei casi in cui si fa riferimento alla procedura prevista dal presente articolo, si procede conformemente all'articolo 17 della direttiva 89/662/CEE.

⁽¹⁾ GU n. L 224 del 18. 8. 1990, pag. 19. Decisione modificata dalla decisione 91/133/CEE (GU n. L 66 del 13. 3. 1991, pag. 18).

Articolo 23

Nei casi in cui si fa riferimento alla procedura prevista dal presente articolo, si procede conformemente all'articolo 18 della direttiva 89/662/CEE.

Articolo 24

Gli allegati della presente direttiva sono, se necessario, modificati secondo la procedura prevista all'articolo 23.

Articolo 25

La presente direttiva lascia impregiudicati gli obblighi che derivano dalle normative doganali.

Articolo 26

1. Gli articoli 12 e 28 della direttiva 72/462/CEE sono soppressi.

In attesa delle decisioni previste agli articoli 5 e 6, i testi adottati in applicazione dell'articolo 12 della direttiva 72/462/CEE rimangono applicabili.

2. Gli articoli 20 e 21 della direttiva 90/426/CEE così come l'articolo 27 e l'articolo 29, paragrafo 2 della direttiva 90/539/CEE sono soppressi.

Articolo 27

1. La direttiva 89/662/CEE è modificata nel modo seguente:

a) Nell'articolo 19, paragrafo 2, la data «31 dicembre 1992» è sostituita dal «31 dicembre 1996».

b) Il testo dell'articolo 22 è sostituito dal testo seguente:

«Articolo 22

Gli Stati membri mettono in vigore le disposizioni legislative, regolamentari e amministrative necessarie per conformarsi alla presente direttiva il 1° luglio 1992.»

2. La direttiva 90/425/CEE è modificata nel modo seguente:

a) Il testo dell'articolo 7 è sostituito dal testo seguente:

«Articolo 7

1. Gli Stati membri provvedono affinché, al momento dei controlli effettuati nei luoghi in cui possono essere introdotti nei territori definiti nell'allegato I della direttiva 90/675/CEE animali o prodotti di cui all'articolo 1 provenienti da un paese terzo, come i porti, gli aeroporti e i posti d'ispezione frontaliere con i paesi terzi, siano prese le misure seguenti:

a) deve essere effettuata una verifica dei certificati o dei documenti che accompagnano gli animali o i prodotti;

b) gli animali e i prodotti comunitari sono soggetti alle norme relative al controllo di cui all'articolo 5;

c) i prodotti dei paesi terzi sono sottoposti alle regole previste nella direttiva 90/675/CEE;

d) gli animali dei paesi terzi sono soggetti alle norme previste nella direttiva 91/496/CEE.

2. Tuttavia, a decorrere dal 1° gennaio 1993, e in deroga al paragrafo 1, tutti gli animali o prodotti trasportati con mezzi di trasporto che collegano in modo regolare e diretto due punti geografici della Comunità sono soggetti alle norme di controllo previste all'articolo 5.»

b) Il testo dell'articolo 23 è sostituito dal testo seguente:

«Articolo 23

Il Consiglio, sulla base di una relazione della Commissione corredata da eventuali proposte su cui si pronuncia a maggioranza qualificata, procede al riesame:

— delle disposizioni dell'articolo 10 e dell'articolo 5, paragrafo 2, lettera a), anteriormente al 1° gennaio 1993,

— delle altre disposizioni, anteriormente al 1° gennaio 1996.»

c) All'articolo 26:

— il testo del primo comma, punto ii), è sostituito dal testo seguente:

«ii) alle altre disposizioni della presente direttiva il 1° luglio 1992.»;

— il secondo comma è soppresso.

3. La direttiva 90/675/CEE è modificata nel modo seguente:

a) Il testo dell'articolo 19, paragrafo 6 è sostituito dal testo seguente:

«6. Entro un termine di 10 giorni lavorativi, è adito il comitato veterinario permanente secondo le condizioni dell'articolo 23, in vista della proroga, modifica o abrogazione delle misure previste ai paragrafi 1, 3 e 5. Secondo la procedura prevista all'articolo 23 possono essere anche adottate le decisioni necessarie comprese quelle relative alla circolazione intracomunitaria dei prodotti ed al transito.»

b) All'articolo 32, la data «31 dicembre 1991» è sostituita da «1° luglio 1992».

Articolo 28

La Commissione può, secondo la procedura prevista all'articolo 23, adottare per un periodo di tre anni le misure transitorie necessarie per agevolare il passaggio al nuovo regime di controllo previsto dalla presente direttiva.

Articolo 29

Per l'applicazione della presente direttiva, in particolare per la creazione della rete di scambi di informazioni tra i servizi veterinari e i posti frontaliere, gli Stati membri possono ricorrere all'assistenza finanziaria della Comunità prevista all'articolo 38 della decisione 90/424/CEE.

Articolo 30

1. Gli Stati membri mettono in vigore le disposizioni legislative, regolamentari e amministrative necessarie per conformarsi:

- a) alle disposizioni dell'articolo 6, paragrafo 3 e degli articoli 13, 18 e 21, il 1° dicembre 1991,
- b) alle altre disposizioni della presente direttiva il 1° luglio 1992.

Essi ne informano immediatamente la Commissione.

Quando gli Stati membri adottano tali disposizioni, queste contengono un riferimento alla presente direttiva o sono corredate da un siffatto riferimento all'atto della pubblica-

zione ufficiale. Le modalità di riferimento sono decise dagli Stati membri.

2. Le modalità di applicazione della presente direttiva, in particolare quelle dell'articolo 8, lettera B sono adottate, ed il sistema previsto all'articolo 12, paragrafo 4, secondo comma è messo in vigore il 1° luglio 1992.

Se la data di cui al primo comma non può essere rispettata, le misure transitorie di cui all'articolo 28 devono essere prese a tale data.

Articolo 31

Gli Stati membri sono destinatari della presente direttiva.

Fatto a Bruxelles, addì 15 luglio 1991.

Per il Consiglio

Il Presidente

P. BUKMAN

ALLEGATO A**Condizioni generali di riconoscimento dei posti di ispezione frontalieri**

Per poter ottenere il riconoscimento comunitario, i posti d'ispezione frontalieri devono disporre:

- 1) di una corsia di accesso appositamente riservata al trasporto di animali vivi, in modo da evitare che gli animali sostino in inutile attesa,
- 2) di impianti facili da pulire e da disinfettare, che permettano il carico e lo scarico dei vari mezzi di trasporto, il controllo, l'approvvigionamento e la cura degli animali e la cui superficie, illuminazione, aerazione e l'area destinata all'approvvigionamento siano proporzionate al numero di animali da controllare;
- 3) di un numero sufficiente, rispetto alla quantità di animali trattati al posto d'ispezione frontaliero, di veterinari e ausiliari specificamente formati per effettuare i controlli dei documenti di accompagnamento, nonché i controlli clinici di cui agli articoli 4, 5, 8 e 9 della presente direttiva;
- 4) di locali sufficientemente ampi compresi gli spogliatoi, le docce e i bagni a disposizione del personale con mansioni di controllo veterinario;
- 5) di un locale e di attrezzature adeguate per il prelievo e il trattamento dei campioni per i controlli di routine previsti dalla regolamentazione comunitaria;
- 6) dei servizi di un laboratorio specializzato che sia in grado di effettuare analisi speciali su campioni prelevati al posto d'ispezione di frontiera;
- 7) dei servizi di un'impresa situata nelle immediate vicinanze, che disponga degli impianti e delle attrezzature atte a ricoverare, alimentare, abbeverare, curare e, eventualmente, abbattere gli animali;
- 8) di adeguati impianti che consentano, qualora tali posti siano utilizzati come punto di sosta e di trasferimento degli animali durante il trasporto, di scaricarli, abbeverarli, alimentarli, se necessario ricoverarli opportunamente, fornire le eventuali cure necessarie o, se del caso, procedere al loro abbattimento in loco in maniera tale da evitare loro inutili sofferenze;
- 9) di attrezzature adeguate che consentano scambi rapidi di informazioni con gli altri posti d'ispezione di frontiera e le competenti autorità veterinarie previsti all'articolo 20 della direttiva 90/425/CEE;
- 10) delle attrezzature e degli impianti di pulizia e disinfezione.

ALLEGATO B**Condizioni generali per il riconoscimento delle stazioni di quarantena**

1. Valgono le disposizioni dell'allegato A, punti 2), 4), 5), 7), 9) e 10).
 2. La stazione di quarantena deve inoltre:
 - essere posta sotto il controllo permanente e la responsabilità di un veterinario ufficiale;
 - essere lontana da allevamenti o da altri luoghi dove soggiornano animali che potrebbero essere contagiati da malattia;
 - disporre di un efficace sistema di controllo che garantisca una sorveglianza adeguata degli animali.
-

DIRETTIVA DEL CONSIGLIO

del 29 luglio 1991

che modifica e codifica la direttiva 64/433/CEE relativa a problemi sanitari in materia di scambi intracomunitari di carni fresche onde estenderla alla produzione e immissione sul mercato di carni fresche

(91/497/CEE)

IL CONSIGLIO DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità economica europea, in particolare l'articolo 43,

viste le proposte della Commissione ⁽¹⁾,

visto il parere del Parlamento europeo ⁽²⁾,

visto il parere del Comitato economico e sociale ⁽³⁾,

considerando che le carni delle specie bovina, suina, ovina, caprina e le carni dei solipedi domestici sono comprese nell'elenco dei prodotti che figura nell'allegato II del trattato; che la produzione e il commercio di carni fresche costituiscono una fonte importante di reddito per una parte della popolazione agricola;

considerando che, ai fini dello sviluppo razionale e di un aumento della produttività del settore, devono essere stabilite, a livello comunitario, norme sanitarie relative alla produzione e all'immissione sul mercato di tali prodotti;

considerando che la Comunità deve adottare le misure intese alla progressiva realizzazione del mercato interno entro un periodo che scade il 31 dicembre 1992;

considerando che la direttiva 64/433/CEE ⁽⁴⁾ ha fissato le condizioni sanitarie da osservare per gli scambi intracomunitari di carni delle specie bovina, suina, ovina e caprina e di carni dei solipedi domestici,

considerando che la direttiva 89/662/CEE ⁽⁵⁾ ha fissato le norme di controllo applicabili nella prospettiva del mercato interno, segnatamente la soppressione dei controlli veterinari alle frontiere tra Stati membri;

considerando che per tener conto della soppressione di tali controlli e del rafforzamento delle garanzie all'origine, non essendo più possibile operare una distinzione tra prodotti destinati al mercato nazionale o al mercato di un altro Stato membro, è opportuno modificare le disposizioni della direttiva 64/433/CEE ed estenderle a tutta la produzione di carni;

considerando che a tal fine sembra necessario armonizzare le condizioni per dichiarare non idonee al consumo umano talune carni;

considerando che la direttiva 64/433/CEE è stata modificata a più riprese e in modo sostanziale; che, occorre, in un intento di chiarezza, procedere altresì alla codificazione della direttiva succitata;

considerando che è necessario adeguare, in funzione di tale codificazione, i riferimenti della direttiva 72/462/CEE del Consiglio, del 12 dicembre 1972, relativa a problemi sanitari e di polizia sanitaria all'importazione di animali delle specie bovina, suina, ovina e caprina di carni fresche o di prodotti a base di carne in provenienza dai paesi terzi ⁽⁶⁾,

HA ADOTTATO LA PRESENTE DIRETTIVA:

Articolo 1

La direttiva 64/433/CEE è sostituita dal testo che figura nell'allegato della presente direttiva.

Articolo 2

La direttiva 72/462/CEE è modificata come segue:

1) All'articolo 1, paragrafo 1, terzo trattino il testo fra parentesi è sostituito dal testo seguente:

«(comprese le specie *Bubalus bubalis* e *Bison bison*)».

2) Articolo 4, lettera c):

a) secondo comma:

— il riferimento al punto 13 è sostituito dal riferimento al punto 14;

⁽⁶⁾ GU n. L 302 del 31. 12. 1972, pag. 28. Direttiva modificata da ultimo dalla direttiva 91/69/CEE (GU n. L 46 del 19. 2. 1991, pag. 37).

⁽¹⁾ GU n. C 84 del 2. 4. 1990, pag. 8, e la proposta trasmessa il 10 novembre 1983 (non pubblicata nella Gazzetta ufficiale).

⁽²⁾ GU n. C 183 del 15. 7. 1991.

⁽³⁾ GU n. C 332 del 31. 12. 1990, pag. 53.

⁽⁴⁾ GU n. 121 del 29. 7. 1964, pag. 2012/64. Direttiva modificata da ultimo dalla direttiva 89/662/CEE (GU n. L 395 del 30. 12. 1989, pag. 13).

⁽⁵⁾ GU n. L 395 del 30. 12. 1989, pag. 13. Direttiva modificata dalla direttiva 90/675/CEE (GU n. L 373 del 31. 12. 1990, pag. 1).

- il riferimento al punto 24 è soppresso;
- il riferimento al punto 41 C è sostituito dal riferimento al punto 42 A:

b) è aggiunto il comma seguente:

«Secondo la stessa procedura possono essere chieste garanzie particolari per quanto riguarda la qualità dell'acqua potabile utilizzata da uno stabilimento e il controllo medico del personale adibito al lavoro e alla manipolazione delle carni fresche».

3) Articolo 17:

a) paragrafo 2:

- alla lettera b) il riferimento al capitolo V è sostituito dal riferimento al capitolo VI;
- alla lettera c) il riferimento al capitolo VI è sostituito dal riferimento al capitolo VII;
- alla lettera d) il riferimento al capitolo VII è sostituito dal riferimento al capitolo VIII;
- alla lettera e) il riferimento al capitolo X è sostituito dal riferimento al capitolo XI e il riferimento al capitolo XIII dal riferimento al capitolo XIV;
- alla lettera g) il riferimento al capitolo XIV è sostituito dal riferimento al capitolo XV;

b) nel paragrafo 3 il riferimento al capitolo XIII è sostituito dal riferimento al capitolo XIV.

4) Articolo 18:

a) paragrafo 1, lettera b):

- i) il riferimento al capitolo VIII è sostituito dal riferimento al capitolo IX;

- ii) il riferimento al capitolo IX è sostituito dal riferimento al capitolo X;

- iii) il riferimento al capitolo XI è sostituito dal riferimento al capitolo XII;

- b) nel paragrafo 3 il riferimento al capitolo VIII, punto 45, lettera d)» è sostituito dal riferimento al capitolo IX, punto 46.

- 5) All'articolo 20, lettera d) il riferimento al capitolo X, punto 57 è sostituito dal riferimento al capitolo XI, punto 58.

Articolo 3

Gli Stati membri mettono in vigore le disposizioni legislative, regolamentari e amministrative necessarie per conformarsi alle disposizioni della presente direttiva entro il 1° gennaio 1993. Essi ne informano immediatamente la Commissione.

Quando gli Stati membri adottano queste disposizioni, queste contengono un riferimento alla presente direttiva o sono corredate da un siffatto riferimento all'atto della pubblicazione ufficiale. Le modalità di tale riferimento sono decise dagli Stati membri.

Articolo 4

Gli Stati membri sono destinatari della presente direttiva.

Fatto a Bruxelles, addì 29 luglio 1991.

Per il Consiglio

Il Presidente

H. VAN DEN BROEK

ALLEGATO

DIRETTIVA 64/433/CEE DEL CONSIGLIO

del 26 giugno 1964

relativa alle condizioni sanitarie per la produzione e l'immissione sul mercato di carni fresche

IL CONSIGLIO DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità economica europea, in particolare l'articolo 43,

vista la proposta della Commissione,

visto il parere del Parlamento europeo,

visto il parere del Comitato economico e sociale,

considerando che il regolamento (CEE) n. 805/68 del Consiglio, del 27 giugno 1968, relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore delle carni bovine⁽¹⁾, il regolamento (CEE) n. 2759/75 del Consiglio, del 29 ottobre 1975, relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore delle carni suine⁽²⁾ e il regolamento (CEE) n. 3013/89 del Consiglio, del 25 settembre 1989, relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore delle carni ovine e caprine⁽³⁾ hanno creato le basi per la libera circolazione delle carni bovine, suine, ovine e caprine;

considerando che l'applicazione dei summenzionati regolamenti non avrà gli effetti desiderati fintantoché gli scambi intracomunitari saranno ostacolati dalle disparità esistenti negli Stati membri in materia di prescrizioni sanitarie nel settore delle carni;

considerando che, per eliminare tali disparità, è necessario procedere, parallelamente ai regolamenti succitati, ad un ravvicinamento delle prescrizioni degli Stati membri in materia sanitaria;

considerando che tale ravvicinamento deve essere inteso, in particolare, a rendere uniformi le condizioni sanitarie nei macelli e nei laboratori di sezionamento, come anche in materia di deposito e di trasporto delle carni; che è parso opportuno prevedere una procedura di riconoscimento per i macelli e laboratori di sezionamento rispondenti alle condizioni sanitarie stabilite dalla presente direttiva e una procedura di ispezione comunitaria per garantire il rispetto delle condizioni previste per tale riconoscimento; che è anche

opportuno prevedere un riconoscimento dei depositi frigoriferi;

considerando che, pur rispettando le norme igieniche previste dalla presente direttiva, gli stabilimenti di scarsa capacità devono essere riconosciuti in base a criteri semplificati in materia di struttura ed infrastruttura;

considerando che la bollatura sanitaria delle carni e la vidimazione del documento di trasporto da parte del veterinario ufficiale dello stabilimento di origine costituiscono il mezzo più idoneo per fornire alle autorità competenti del luogo di destinazione la garanzia che una spedizione di carni risponda alle prescrizioni della presente direttiva; che occorre mantenere il certificato sanitario per controllare la destinazione di talune carni;

considerando che nel caso di cui trattasi devono essere applicati le norme, i principi e le misure di salvaguardia stabiliti dalla direttiva 90/675/CEE del Consiglio, del 10 dicembre 1990, che fissa i principi relativi all'organizzazione dei controlli veterinari per i prodotti che provengono dai paesi terzi e che sono introdotti nella Comunità⁽⁴⁾;

considerando che nel contesto degli scambi intracomunitari devono essere applicate anche le norme fissate dalla direttiva 89/662/CEE del Consiglio, dell'11 dicembre 1989, relativa ai controlli veterinari applicabili negli scambi intracomunitari, nella prospettiva della realizzazione del mercato interno⁽⁵⁾;

considerando che alla Commissione deve essere affidato il compito di prendere determinate misure per l'attuazione della presente direttiva; che occorre istituire a questo scopo procedure che istituiscano una cooperazione stretta ed efficace fra la Commissione e gli Stati membri in seno al comitato veterinario permanente,

HA ADOTTATO LA PRESENTE DIRETTIVA:

Articolo 1

1. La presente direttiva stabilisce le condizioni sanitarie per la produzione e l'immissione sul mercato di carni fresche destinate al consumo umano, ottenute da animali domestici delle specie bovina (comprese le specie *Bubalus bubalis* e *Bison bison*), suina, ovina, caprina e dei solipedi domestici.

⁽⁴⁾ GU n. L 373 del 31. 12. 1990, pag. 1.

⁽⁵⁾ GU n. L 395 del 30. 12. 1989, pag. 13. Direttiva modificata dalla direttiva 90/675/CEE (GU n. L 373 del 31. 12. 1990, pag. 1).

⁽¹⁾ GU n. L 148 del 28. 6. 1968, pag. 24. Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CEE) n. 3577/90 (GU n. L 353 del 17. 12. 1990, pag. 23).

⁽²⁾ GU n. L 282 dell'1. 11. 1975, pag. 1. Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CEE) n. 1249/89 (GU n. L 129 dell'11. 5. 1989, pag. 12).

⁽³⁾ GU n. L 289 del 7. 10. 1989, pag. 1. Regolamento modificato dal regolamento (CEE) n. 3577/90 (GU n. L 353 del 17. 12. 1990, pag. 23).

2. La presente direttiva non si applica al sezionamento ed al magazzinaggio di carni fresche effettuati nei negozi per la vendita al minuto o in locali adiacenti ai punti di vendita, ove tali operazioni siano compiute unicamente per la vendita diretta al consumatore.

3. La presente direttiva lascia impregiudicate le norme comunitarie specifiche relative alle carni macinate.

4. La presente direttiva non pregiudica le eventuali restrizioni imposte, nell'osservanza delle disposizioni generali del trattato, alla commercializzazione di carni di solipedi nella fase della vendita al minuto.

Articolo 2

Ai fini della presente direttiva si intendono per:

- a) carni: tutte le parti atte al consumo umano di animali domestici appartenenti alle specie bovina (comprese le specie *Bubalus bubalis* e *Bison bison*), suina, ovina, caprina, nonché dei solipedi domestici;
- b) carni fresche: carni, comprese quelle confezionate sotto vuoto o in atmosfera controllata, che non hanno subito alcun trattamento diverso dal trattamento per mezzo del freddo, destinato ad assicurarne la conservazione;
- c) carni separate meccanicamente: carni separate meccanicamente da ossa carnose, escluse le ossa della testa, delle estremità degli arti al di sotto delle articolazioni carpali e tarsali nonché le vertebre coccigee dei suini, destinate agli stabilimenti riconosciuti conformemente all'articolo 6 della direttiva 77/99/CEE⁽¹⁾;
- d) carcassa: il corpo intero di un animale da macello dopo dissanguamento, eviscerazione, sezionamento e asportazione delle estremità degli arti in corrispondenza del carpo e del tarso, della testa, della coda e delle mammelle, e inoltre, per i bovini, ovini, caprini e solipedi, dopo scuoiamento. Tuttavia, per i suini, l'asportazione delle estremità degli arti in corrispondenza del carpo, del tarso e della testa può non essere praticata qualora le carni siano destinate ad essere trattate conformemente alle disposizioni della direttiva 77/99/CEE;
- e) frattaglie: le carni fresche diverse da quelle della carcassa definita alla lettera d), anche se in connessione naturale con la carcassa;
- f) visceri: le frattaglie che si trovano nella cavità toracica, addominale e pelvica, compresi la trachea e l'esofago;
- g) veterinario ufficiale: veterinario designato dall'autorità centrale competente dello Stato membro;
- h) paese speditore: lo Stato membro dal quale le carni fresche sono spedite;

- i) paese destinatario: lo Stato membro nel quale sono spedite le carni fresche provenienti da un altro Stato membro;
- j) mezzi di trasporto: le sezioni di autoveicoli, veicoli ferroviari ed aeromobili destinate al carico, nonché le stive delle navi o i contenitori destinati al trasporto per via terrestre, marittima od aerea;
- k) stabilimento: macello riconosciuto, laboratorio di sezionamento riconosciuto, deposito frigorifero riconosciuto, o un insieme che riunisca più stabilimenti di questo tipo;
- l) confezionamento: operazione diretta a proteggere le carni fresche con un primo involucro o contenitore a diretto contatto con le carni fresche, come pure questo stesso primo involucro o contenitore;
- m) imballaggio: la sistemazione delle carni fresche confezionate in un secondo contenitore, come pure questo stesso contenitore;
- n) macellazione speciale d'urgenza: macellazione ordinata da un veterinario in seguito ad un incidente o allorché l'animale soffre di gravi disturbi fisiologici e funzionali. La macellazione speciale d'urgenza è effettuata in luogo diverso dal macello allorché il veterinario ritenga che il trasporto dell'animale sia impossibile o imporrebbe all'animale inutili sofferenze.

Articolo 3

- 1. Ogni Stato membro provvede affinché:
 - A. le carcasse, le mezzene, le mezzene sezionate al massimo in tre pezzi o i quarti:
 - a) siano ottenuti in un macello che soddisfi le condizioni di cui all'allegato I, capitoli I e II, e sia riconosciuto e controllato in conformità dell'articolo 10 oppure in un macello riconosciuto specificamente in conformità dell'articolo 4.
 - b) provengano da un animale da macello che un veterinario ufficiale abbia sottoposto all'ispezione ante mortem conformemente all'allegato I, capitolo VI, e che, in seguito a tale ispezione, sia stato riconosciuto atto alla macellazione ai fini della presente direttiva;
 - c) siano trattati in condizioni igieniche soddisfacenti in conformità dell'allegato I, capitoli V e VII;
 - d) in conformità dell'allegato I, capitolo VIII, siano stati sottoposti ad un'ispezione post mortem effettuata da un veterinario ufficiale, e non presentino alcuna alterazione, ad eccezione di lesioni traumatiche sopraggiunte poco prima della macellazione e di malformazioni o di alterazioni localizzate, purché sia constatato, se necessario per mezzo di adeguate analisi di laboratorio, che tali lesioni, malforma-

⁽¹⁾ GU n. L 26 del 31. 1. 1977, pag. 85. Direttiva modificata da ultimo dalla direttiva 89/662/CEE (GU n. L 395 del 30. 12. 1989, pag. 13).

zioni o alterazioni non rendono le carcasse e le frattaglie inadatte al consumo umano o pericolose per la salute dell'uomo;

e) abbiano il bollo sanitario, in conformità dell'allegato I, capitolo XI;

f) siano accompagnati durante il trasporto:

i) fino al 30 giugno 1993 dal certificato sanitario rilasciato dal veterinario ufficiale al momento del caricamento, corrispondente nella presentazione e nel contenuto al modello che figura nell'allegato V. Esso deve essere redatto almeno nella lingua o nelle lingue ufficiali del luogo di destinazione. Deve essere costituito da un unico foglio;

ii) a decorrere dal 1° luglio 1993 da un documento di accompagnamento commerciale vistato dal veterinario fermo restando che tale documento dovrà:

— oltre alle indicazioni previste all'allegato I, capitolo X, punto 50, compresa, per le carni congelate, l'indicazione in chiaro del mese e dell'anno di congelamento — recare un numero di codice che consenta l'identificazione del veterinario ufficiale;

— essere conservato dal destinatario per un periodo minimo di un anno per poter essere presentato all'autorità competente su sua richiesta;

iii) di un certificato sanitario, in conformità dell'allegato I, capitolo XI, qualora si tratti di carni provenienti da un macello situato in una regione od in una zona soggetta a restrizioni o di carni destinate ad un altro Stato membro, con transito, in un autocarro sigillato, attraverso un paese terzo.

Le modalità di applicazione del punto ii), in particolare quelle relative all'attribuzione dei numeri di codice e all'elaborazione di uno o più elenchi che permettano l'identificazione dei veterinari ufficiali, sono adottate secondo la procedura di cui all'articolo 16;

g) in conformità dell'allegato I, capitolo XIV, siano conservati dopo l'ispezione post mortem in condizioni igieniche soddisfacenti all'interno di stabilimenti riconosciuti a norma dell'articolo 10 e controllati a norma dell'allegato I, capitolo X;

h) siano trasportati in condizioni igieniche soddisfacenti, in conformità delle disposizioni dell'allegato I, capitolo XV;

B. le pezzature inferiori a quelle di cui al punto A o le carni disossate:

a) siano sezionate o disossate in un laboratorio di sezionamento riconosciuto e controllato conformemente all'articolo 10, che soddisfi le condizioni di cui all'allegato I, capitoli I e III;

b) siano sezionate o disossate e ottenute conformemente all'allegato I, capitolo IX, e provengano

— da carni fresche rispondenti alle condizioni di cui al punto A, escluse le condizioni di cui alla lettera h), e trasportate conformemente all'allegato I, capitolo XV oppure

— da carni fresche importate da paesi terzi conformemente alle disposizioni della direttiva 90/675/CEE;

c) siano immagazzinate, in condizioni rispondenti alle disposizioni dell'allegato I, capitolo XIV, presso stabilimenti riconosciuti a norma dell'articolo 10 e controllati a norma dell'allegato I, capitolo X;

d) siano controllate da un veterinario ufficiale conformemente all'allegato I, capitolo X;

e) rispondano, per quanto riguarda l'imballaggio e il confezionamento, alle prescrizioni dell'allegato I, capitolo XII;

f) soddisfino alle condizioni di cui al punto A, lettere c), e), f) ed h);

C. le frattaglie provengano da un macello o laboratorio di sezionamento riconosciuto. Le frattaglie intere devono soddisfare alle condizioni di cui ai punti A e B. Le frattaglie a fette devono rispondere alle condizioni di cui al punto B.

Le frattaglie non possono essere affettate, fatta eccezione per i fegati dei bovini che siano affettati in laboratori di sezionamento approvati. L'estensione di questa deroga ai fegati di animali di altre specie può essere decisa dal Consiglio che delibera a maggioranza qualificata su proposta della Commissione;

D. le carni fresche che sono state immagazzinate, conformemente alle disposizioni della presente direttiva, in un magazzino frigorifero riconosciuto e non sono state da allora sottoposte ad alcuna manipolazione, salvo per il magazzinaggio.

a) soddisfino alle condizioni fissate al punto A, lettere c), e), g) e h) e ai punti B e C o siano importate in provenienza da paesi terzi conformemente alle disposizioni della direttiva 90/675/CEE;

b) siano accompagnate, durante il trasporto verso il luogo di destinazione, da un documento di accompagnamento commerciale o certificato di cui al punto a, lettera f).

Nel caso in cui le carni debbano essere accompagnate da un certificato, quest'ultimo è redatto dal veterinario ufficiale in base ai certificati sanitari allegati alle spedizioni di carni fresche al momento dell'ammissione al magazzinaggio o deve, in caso d'importazione, precisare l'origine delle carni fresche;

E. le carni fresche che sono state prodotte conformemente alle disposizioni della presente direttiva e che sono state

immagazzinate in un magazzino frigorifero approvato di un paese terzo riconosciuto conformemente alla direttiva 72/462/CEE ⁽¹⁾ sotto controllo doganale, e che non sono state da allora sottoposte ad alcuna manipolazione, salvo per il magazzinaggio:

- a) soddisfino alle condizioni di cui ai punti A, B, e C;
- b) offrano le garanzie specifiche concernenti il controllo e la certificazione del rispetto delle condizioni di magazzinaggio e di trasporto;
- c) siano accompagnate da un certificato conforme al modello che sarà elaborato secondo la procedura di cui all'articolo 16.

Le garanzie particolari concernenti il controllo e la certificazione del rispetto delle condizioni di magazzinaggio e di trasporto e le condizioni per il rilascio del certificato sono adottate secondo la procedura prevista all'articolo 16.

2. Tuttavia, fatte salve le disposizioni comunitarie di polizia sanitaria, il paragrafo 1 non si applica:

- a) alle carni fresche destinate ad usi diversi dal consumo umano;
- b) alle carni fresche destinate ad esposizioni o a studi speciali, ovvero ad essere analizzate, purché un controllo ufficiale renda possibile assicurare che tali carni non saranno utilizzate per il consumo umano e che, dopo la chiusura delle esposizioni o la conclusione degli studi speciali o delle analisi, esse siano distrutte, ad eccezione di quelle utilizzate per le analisi stesse;
- c) alle carni fresche destinate esclusivamente al rifornimento delle organizzazioni internazionali.

Articolo 4

A. Gli Stati membri provvedono affinché a decorrere dal 1° gennaio 1993 i macelli che esercitano la loro attività al 31 dicembre 1991 e che trattano un massimo di 12 UGB ^(a) alla settimana con un massimo di 600 UGB all'anno siano, qualora non soddisfino i requisiti dell'allegato I, soggetti ai seguenti requisiti:

- 1) Devono formare oggetto di una registrazione veterinaria speciale ed essere muniti di un numero di riconoscimento specifico, legato all'unità locale di controllo.

Per poter esser riconosciuto dalle autorità nazionali competenti:

- a) lo stabilimento deve soddisfare le condizioni per il riconoscimento di cui all'allegato II;

⁽¹⁾ GU n. L 302 del 31. 12. 1972, pag. 28. Direttiva modificata da ultimo dalla direttiva 91/69/CEE (GU n. L 46 del 19. 2. 1991, pag. 37).

^(a) Bovini e solipedi: 1,0 UGB.
Suini: 0,33 UGB.
Ovini: 0,15 UGB.

- b) il conduttore del macello, il proprietario o il suo rappresentante deve tenere un registro che consenta di controllare:

- le entrate di animali e le uscite di prodotti della macellazione,
- i controlli effettuati,
- i risultati dei controlli.

Questi dati devono essere comunicati all'autorità competente su richiesta di quest'ultima;

- c) il macello deve comunicare al servizio veterinario l'ora della macellazione, il numero e l'origine degli animali, per consentirgli di procedere all'ispezione ante mortem conformemente all'allegato I, capitolo VI, presso l'azienda agricola o immediatamente prima della macellazione;
- d) il veterinario ufficiale o un ausiliario deve essere presente al momento della macellazione per accertarsi che siano rispettate le norme d'igiene di cui all'allegato I, capitoli V, VII e VIII.

Qualora il veterinario ufficiale non possa essere presente all'atto della macellazione, le carni possono lasciare lo stabilimento solo dopo che egli avrà proceduto all'ispezione post mortem, la quale deve avere luogo il giorno stesso della macellazione;

- e) l'autorità competente deve controllare il circuito di distribuzione delle carni provenienti dallo stabilimento, la bollatura appropriata dei prodotti dichiarati inadatti al consumo nonché la loro destinazione e utilizzazione successiva.

Lo Stato membro compila l'elenco degli stabilimenti che beneficiano di queste deroghe e comunica alla Commissione quest'ultimo, nonché le successive modifiche di tale elenco;

- f) l'autorità competente deve provvedere affinché le carni fresche provenienti dagli stabilimenti di cui alla lettera e) siano bollate con i marchi approvati a tal fine secondo la procedura di cui all'articolo 16 e recanti l'indicazione della circoscrizione amministrativa dell'unità sanitaria da cui dipende lo stabilimento.

- 2) Qualora si tratti di un laboratorio di sezionamento che non è situato in uno stabilimento autorizzato e che produce non più di 3 tonnellate alla settimana, l'autorità competente può inoltre concedere deroghe conformemente all'allegato II.

Le disposizioni di cui all'allegato I, capitoli VII, IX e X, punto 48, non si applicano alle operazioni di magazzinaggio e sezionamento effettuate negli stabilimenti di cui al primo comma.

- 3) Le carni che sono state ritenute conformi ai requisiti di igiene e di ispezione sanitaria previsti dalla presente direttiva devono essere munite di un marchio che indichi la circoscrizione amministrativa

dell'unità sanitaria responsabile dello stabilimento d'origine. Il modello di tali marchi deve essere fissato secondo la procedura prevista all'articolo 16.

4) Le carni che provengono dagli stabilimenti di cui al presente articolo:

- i) devono essere riservate, fresche o trasformate, alla vendita diretta ai dettaglianti o al consumatore sul mercato locale, senza preimballaggio o confezionamento preliminare;
- ii) devono essere trasportate dallo stabilimento al destinatario in condizioni igieniche adatte al trasporto.

B. Se necessario, in deroga ai requisiti dell'allegato I della presente direttiva in materia di struttura e infrastruttura, nuovi stabilimenti possono essere riconosciuti secondo la procedura di cui all'articolo 16 purché siano soddisfatte le condizioni previste al punto A.

C. Gli esperti veterinari della Commissione, in collaborazione con le autorità nazionali competenti e nella misura necessaria all'applicazione uniforme del presente articolo, possono effettuare controlli in loco su un numero rappresentativo di stabilimenti che beneficiano delle condizioni previste nel presente articolo.»

D. Le modalità di applicazione del presente articolo sono adottate secondo la procedura prevista all'articolo 16.

E. Prima del 1° gennaio 1998 il Consiglio procede, sulla base di una relazione della Commissione, al riesame delle disposizioni del presente articolo.

Articolo 5

1. Gli Stati membri provvedono affinché siano dichiarati non idonei al consumo umano dal veterinario ufficiale:

a) le carni di animali:

- i) sui quali è stata constatata, fatte salve le malattie di cui all'allegato C della direttiva 90/425/CEE ⁽¹⁾, una delle seguenti malattie:

- Actinobacillosi o actinomicosi generalizzate,
- Carbonchio ematico e carbonchio sintomatico,
- Tubercolosi generalizzata,
- Linfadenite generalizzata,
- Morva,
- Rabbia,

- Tetano,
- Salmonellosi acuta,
- Brucellosi acuta,
- Malrossino (Erisipela),
- Botulismo,
- Setticemia, piemia, tossiemia e viremia;

- ii) che presentavano lesioni acute di broncopolmonite, pleurite, peritonite, metrite, mastite, artrite, pericardite, enterite o meningoencefalomielite confermate da un'ispezione particolareggiata, completata eventualmente da un esame batteriologico e dalla ricerca di residui di sostanze aventi azione farmacologica.

Tuttavia, qualora i risultati di tali esami specifici siano favorevoli le carcasse sono dichiarate idonee al consumo umano, previa asportazione delle parti non idonee al consumo;

- iii) che erano affetti dalle seguenti malattie parassitarie: sarcosporidiosi e cisticercosi generalizzate e trichinellosi;
- iv) che erano morti, nati morti o morti nell'utero;
- v) che sono stati macellati troppo giovani, le cui carni siano edematose;
- vi) che presentavano una cachessia oppure un'anemia in fase avanzata;
- vii) che presentavano tumori, ascessi o gravi ferite in diverse parti della carcassa o in vari visceri;

b) le carni di animali:

- i) che abbiano reagito in modo positivo o dubbio a tubercolinoreazione e nelle quali un esame effettuato conformemente all'allegato I, capitolo VIII, punto 41, lettera G, non abbia consentito di evidenziare lesioni tubercolari localizzate in vari organi o in diverse parti della carcassa.

Tuttavia, qualora una lesione tubercolare sia stata constatata nei linfonodi di uno stesso organo o di una stessa parte di carcassa, solo l'organo colpito o la parte di carcassa colpita ed i linfonodi associati sono dichiarati non idonei al consumo umano;

- ii) che abbiano reagito in modo positivo o dubbio al test per la brucellosi confermato da lesioni che mettano in evidenza un'affezione acuta.

Anche se non si constata alcuna lesione, le mammelle, gli organi genitali ed il sangue devono essere dichiarati non idonei al consumo umano;

⁽¹⁾ GU n. L 224 del 18. 8. 1990, pag. 29. Direttiva modificata da ultimo dalla direttiva 91/174/CEE (GU n. L 85 del 5. 4. 1991, pag. 37).

- c) — le parti di carcasse che presentino infiltrazioni sierose o emorragie gravi, ascessi localizzati o contaminazioni localizzate,
- le frattaglie e i visceri che presentino lesioni patologiche di origine infettiva, parassitaria o traumatica;
- d) le carni:
- febbrili,
- che presentano gravi anomalie per quanto riguarda il colore, l'odore, la consistenza e il sapore;
- e) allorché il veterinario ufficiale constata che una carcassa o una frattaglia è affetta da linfadenite caseosa o da qualsiasi altra affezione suppurativa, senza che tale affezione sia generalizzata o accompagnata da cachessia:
- i) tutti gli organi e i linfonodi corrispondenti, qualora l'affezione precedentemente descritta sia presente alla superficie o all'interno di tale organo o di tali linfonodi;
- ii) in tutti i casi in cui non si applica il precedente i), la lesione e tutte le parti circostanti che il veterinario ufficiale ritenga necessario eliminare tenuto conto del grado di evoluzione della lesione, fermo restando che una lesione vecchia, solidamente incapsulata, può essere considerata inattiva;
- f) le carni risultanti dalla rifilatura del punto di dissanguamento;
- g) qualora il veterinario ufficiale constati che una carcassa intera o una parte di carcassa o una frattaglia siano affette da una malattia o da un'affezione diversa da quelle menzionate nelle lettere precedenti, l'intera carcassa e le frattaglie, oppure la parte della stessa che reputi necessario dichiarare non idonee al consumo umano;
- h) le carcasse le cui frattaglie non siano state sottoposte ad ispezione post mortem;
- i) il sangue di un animale le cui carni siano state dichiarate non idonee al consumo conformemente ai punti precedenti, nonché il sangue contaminato dal contenuto dello stomaco o da qualsiasi altra sostanza;
- j) le carni provenienti da animali ai quali siano stati somministrati:
- i) sostanze vietate in applicazione delle direttive 81/602/CEE ⁽¹⁾ e 88/146/CEE ⁽²⁾;
- ii) prodotti che possono rendere le carni pericolose o nocive per la salute umana e su cui dovrà essere presa una decisione secondo la procedura di cui all'articolo 16, previo parere del comitato scientifico veterinario;
- iii) prodotti inteneritori:
- k) le carni contenenti residui delle sostanze autorizzate conformemente alle eccezioni previste all'articolo 4 della direttiva 81/602/CEE e agli articoli 2 e 7 della direttiva 88/146/CEE, residui di farmaci, di antibiotici, di antiparassitari o di altre sostanze nocive o che potrebbero rendere il consumo di carni fresche pericoloso o nocivo per la salute umana, ove tali residui superino i limiti di tolleranza fissati dalla normativa comunitaria;
- l) le carni contaminate o alterate in proporzioni da decidere secondo la procedura di cui all'articolo 16, previo parere del comitato scientifico veterinario;
- m) il fegato e i reni di animali di età superiore a due anni originari di regioni nelle quali l'esecuzione dei programmi approvati conformemente all'articolo 4 della direttiva 86/469/CEE ⁽³⁾ ha permesso di constatare la presenza generalizzata di metalli pesanti nell'ambiente;
- n) le carni che, fatta salva un'eventuale normativa comunitaria applicabile in materia di ionizzazione siano state trattate con radiazioni ionizzanti o ultraviolette;
- o) le carni che presentino intenso odore sessuale.
2. Secondo la procedura prevista all'articolo 16 e previo parere del comitato veterinario scientifico, possono essere adottate eventuali integrazioni o modifiche al paragrafo 1, in particolare per la tubercolosi, la brucellosi e la salmonellosi.

Articolo 6

1. Gli Stati membri provvedono affinché:

- a) fatti salvi i casi di cui all'articolo 5, paragrafo 1, lettera a), punto iii) e il paragrafo 2, le carni fresche di origine suina o equina di cui all'articolo 3, che non siano state sottoposte alla ricerca delle trichine conformemente all'allegato I della direttiva 77/96/CEE ⁽⁴⁾, siano sottoposte a un trattamento mediante il freddo, conformemente all'allegato della suddetta direttiva;

⁽¹⁾ GU n. L 222 del 7. 8. 1981, pag. 32. Direttiva modificata da ultimo dalla direttiva 85/358/CEE (GU n. L 191 del 23. 7. 1985, pag. 46).

⁽²⁾ GU n. L 70 del 16. 3. 1988, pag. 16.

⁽³⁾ GU n. L 275 del 26. 9. 1986, pag. 36.

⁽⁴⁾ GU n. L 26 del 31. 1. 1977, pag. 67. Direttiva modificata da ultimo dalla direttiva 89/321/CEE della Commissione (GU n. L 133 del 17. 5. 1989, pag. 33).

b) le carni:

- i) di suini maschi impiegati a fini riproduttivi,
- ii) di suini criptorchidi ed ermafroditi,
- iii) fatti salvi i casi di cui all'articolo 5, paragrafo 1, lettera o), di suini maschi non castrati di peso, espresso in carcassa, superiore a 80 chilogrammi, tranne qualora lo stabilimento sia in grado di garantire, in base a un metodo riconosciuto secondo la procedura di cui all'articolo 16 oppure, in mancanza di tale metodo, secondo un metodo riconosciuto dall'autorità competente interessata, che è possibile individuare le carcasse che presentano un intenso odore sessuale;

siano munite del bollo speciale stabilito dalla decisione 84/371/CEE ⁽¹⁾ e sottoposte al trattamento previsto dalla direttiva 77/99/CEE;

c) le carni separate meccanicamente siano sottoposte al trattamento termico conformemente alla direttiva 77/99/CEE;

d) in seguito all'asportazione delle parti non idonee al consumo, le carni fresche e frattaglie provenienti da animali che presentano un'infestazione non generalizzata da *Cysticercus bovis* o *Cysticercus cellulosae* siano sottoposte a un trattamento mediante il freddo secondo un metodo definito in base alla procedura dell'articolo 16;

e) le carni provenienti da animali macellati di urgenza possano essere ammesse al consumo umano solo sul mercato locale e solo se sono osservate le seguenti condizioni:

- l'azienda di provenienza non può costituire oggetto di restrizioni di polizia sanitaria,
- anteriormente alla macellazione, l'animale deve essere sottoposto ad un'ispezione ante mortem da parte di un veterinario conformemente all'articolo 3, paragrafo 1, punto A, lettera b),
- l'animale deve essere stato abbattuto previo stordimento, dissanguato ed eventualmente eviscerato sul posto; il veterinario può, in casi particolari, derogare allo stordimento e autorizzare l'abbattimento con proiettile,
- l'animale abbattuto dissanguato deve essere trasportato, in condizioni igieniche soddisfacenti, in un macello riconosciuto a norma della presente direttiva il più rapidamente possibile dopo la macellazione. Qualora l'animale macellato non possa essere portato entro un'ora in tale macello, esso deve essere trasportato in un contenitore o con un altro mezzo di trasporto in cui la temperatura sia compresa tra 0 e 4 °C. L'eviscerazione, qualora non sia stata praticata al momento della macellazione, deve essere effettuata al più tardi tre ore dopo quest'ultima; qualora l'eviscerazione sia praticata sul posto, i visceri devono essere aggiunti alla carcassa fino a che sia stato raggiunto il macello;

— nel trasporto al macello gli animali macellati devono essere accompagnati da un attestato del veterinario che ha ordinato la macellazione che menzioni il risultato dell'ispezione ante mortem, la corretta esecuzione del dissanguamento, l'ora della macellazione e la natura dell'eventuale cura somministrata all'animale e, se del caso, il risultato dell'ispezione dei visceri; tale attestato deve essere conforme ad un modello da elaborare secondo la procedura prevista all'articolo 16,

— fintantoché l'ispezione post mortem effettuata conformemente all'articolo 3, paragrafo 1, punto A, lettera d) eventualmente completata da un esame batteriologico, non abbia consentito di considerarla totalmente o parzialmente atta al consumo umano, la carcassa dell'animale macellato deve essere manipolata in modo da non entrare in contatto con carcasse, carni e frattaglie destinate al consumo umano;

f) le carni provenienti da una zona soggetta a restrizioni in materia di polizia sanitaria siano soggette alle norme specifiche decise caso per caso secondo la procedura di cui all'articolo 16;

g) i trattamenti previsti alle lettere precedenti siano effettuati nello stabilimento d'origine o in qualsiasi altro stabilimento designato dal veterinario ufficiale;

h) le carni siano munite del marchio previsto all'articolo 4, punto A, paragrafo 3.

2. Il Consiglio, che delibera a maggioranza qualificata su proposta della Commissione, stabilisce, anteriormente al 1° luglio 1992, in quali parti del territorio della Comunità si può derogare al requisito di cui al paragrafo 1, lettera a), qualora:

- l'assenza di trichina sia dimostrata da studi epidemiologici,
- gli animali vivi e quelli abbattuti siano sottoposti ad uno screening e ad un controllo basati su un metodo efficace.

Articolo 7

1. Gli Stati membri provvedano affinché:

- a) le carni dichiarate non idonee al consumo umano possano essere chiaramente identificate onde distinguerle dalle carni dichiarate idonee al consumo umano;
- b) le carni dichiarate non idonee al consumo umano siano sottoposte ad un trattamento, conformemente alla direttiva 90/667/CEE ⁽²⁾.

2. Le eventuali modalità di applicazione del presente articolo vengono adottate, se del caso, secondo la procedura prevista all'articolo 16.

⁽¹⁾ GU n. L 196 del 26. 7. 1984, pag. 46.

⁽²⁾ GU n. L 363 del 27.12. 1990, pag. 51.

Articolo 8

1. Fatto salvo il disposto della direttiva 86/469/CEE, gli animali o le loro carni devono essere sottoposti ad esame per la ricerca di residui, qualora il veterinario ufficiale ne sospetti la presenza in base ai risultati dell'ispezione sanitaria.

Tale esame va effettuato per individuare residui di sostanze aventi azione farmacologica e dei relativi prodotti di trasformazioni nonché di altre sostanze trasmesse alle carni che possono nuocere alla salute umana.

Qualora le carni esaminate presentino tracce di residui in quantitativi superiori alle tolleranze ammesse, esse devono essere dichiarate non idonee al consumo umano.

Gli esami per la ricerca di residui devono essere effettuati secondo metodi comprovati e scientificamente riconosciuti, in particolare secondo i metodi previsti dalla normativa comunitaria o da altre norme internazionali.

I risultati degli esami dei residui devono poter essere valutati mediante metodi di riferimento adottati secondo procedura di cui all'articolo 16.

In ogni Stato membro viene designato, secondo la procedura prevista all'articolo 16, almeno un laboratorio di riferimento per l'esecuzione degli esami dei residui.

2. Il Consiglio, deliberando su proposta della Commissione, determina le tolleranze relative alle sostanze trasmesse alle carni che possono essere pericolose per la salute umana, escluse quelle contemplate dalla direttiva 86/363/CEE ⁽¹⁾ e dal regolamento (CEE) n. 2377/90 ⁽²⁾.

Articolo 9

Gli Stati membri provvedono ad assicurare

- i) la presenza permanente, durante tutto il periodo dell'ispezione ante mortem e post mortem, di almeno un veterinario ufficiale in un macello riconosciuto conformemente all'articolo 10;
- ii) la presenza di almeno una volta al giorno, durante la lavorazione delle carni, di un veterinario ufficiale in un laboratorio di sezionamento riconosciuto conformemente all'articolo 10, per il controllo dell'igiene generale del laboratorio e del registro che indica l'entrata e l'uscita delle carni fresche;
- iii) la presenza periodica di un veterinario ufficiale in un magazzino frigorifero.

Il veterinario ufficiale può essere assistito da ausiliari che operano sotto il suo controllo e la sua responsabilità, per le seguenti operazioni:

- a) ispezione ante mortem; il ruolo dell'ausiliario consiste nell'effettuare una prima osservazione degli animali e in mansioni di carattere esclusivamente pratico;
- b) ispezione post mortem, purché il veterinario ufficiale sia in grado di sorvegliare realmente in loco il lavoro degli ausiliari,
- c) controllo sanitario delle carni sezionate e immagazzinate;
- d) ispezione e controllo degli stabilimenti riconosciuti, conformemente all'articolo 10.

Il numero massimo di ausiliari che possono assistere il veterinario ufficiale nelle sue mansioni sarà stabilito dal Consiglio che delibera su proposta della Commissione, anteriormente al 1° gennaio 1992. Tale numero dovrà essere sufficientemente limitato onde consentire a un veterinario ufficiale di assicurare un controllo effettivo dell'ispezione «post mortem».

Come ausiliari possono essere designate soltanto le persone che possiedono i requisiti di cui all'allegato III, che abbiano previamente sostenuto un esame organizzato dall'autorità centrale competente dello Stato membro o dall'autorità designata da tale autorità centrale.

Ai fini dello svolgimento delle mansioni succitate, gli ausiliari sono aggregati in un gruppo d'ispezione sottoposto al controllo del veterinario ufficiale. Essi devono essere indipendenti dallo stabilimento in questione. L'autorità competente dello Stato membro interessato determina, per ogni stabilimento, la composizione del gruppo di ispezione, in modo che il veterinario ufficiale possa controllare le operazioni succitate.

Le disposizioni particolareggiate concernenti le mansioni di assistenza di cui al presente articolo sono, se necessario, stabilite secondo la procedura di cui all'articolo 16.

Articolo 10

1. Ciascuno Stato membro redige un elenco degli stabilimenti da esso riconosciuti diversi da quelli di cui all'articolo 4, attribuendo un numero di riconoscimento veterinario a ciascuno di essi, ed invia tale elenco agli altri Stati membri ed alla Commissione.

I laboratori di sezionamento di cui all'allegato I, capitolo V, punto 19, secondo comma, secondo trattino, devono altresì essere riconosciuti conformemente alla direttiva 71/118/CEE ⁽³⁾. La Commissione menzionerà tale riconoscimento speciale nell'elenco dei laboratori di sezionamento.

Uno Stato membro non riconosce uno stabilimento se non è comprovato che esso soddisfa ai requisiti della presente direttiva.

⁽³⁾ GU n. L 55 dell'8. 3. 1971, pag. 23. Direttiva modificata da ultimo dalla direttiva 90/654/CEE (GU n. L 353 del 17. 12. 1990, pag. 48).

⁽¹⁾ GU n. L 221 del 7. 8. 1986, pag. 43.

⁽²⁾ GU n. L 224 del 18. 8. 1990, pag. 1.

Qualora si constatino carenze sotto il profilo igienico e le misure di cui all'allegato I, capitolo VIII, punto 41 F si siano rivelate insufficienti a porvi rimedio, l'autorità nazionale competente sospende temporaneamente il riconoscimento.

Se il conduttore dello stabilimento, il proprietario o il suo rappresentante non pone rimedio alle carenze constatate entro il termine fissato dall'autorità nazionale competente, quest'ultima ritira il riconoscimento.

Lo Stato membro in questione tiene conto, al riguardo, delle conclusioni d'un eventuale controllo effettuato ai sensi dell'articolo 12. Gli altri Stati membri e la Commissione vengono informati della sospensione o del ritiro del riconoscimento.

2. Il conduttore dello stabilimento, il proprietario o il suo rappresentante deve far effettuare, conformemente al secondo comma del paragrafo 4, un regolare controllo igienico generale delle condizioni di produzione esistenti nello stabilimento effettuando anche controlli microbiologici.

I controlli devono essere effettuati sugli utensili, sugli impianti e sui macchinari in ogni fase della produzione e, se necessario, sui prodotti.

Il conduttore dello stabilimento, il proprietario o il suo rappresentante deve essere in grado, su richiesta del servizio ufficiale, di informare il veterinario ufficiale o gli esperti veterinari della Commissione sulla natura, la periodicità e i risultati dei controlli effettuati a tal fine e indicare, se necessario, il laboratorio di controllo.

Il tipo e la frequenza dei controlli, nonché i metodi di campionamento e di esame batteriologico, sono stabiliti secondo la procedura di cui all'articolo 16.

3. Il conduttore dello stabilimento, il proprietario o il suo rappresentante deve attuare un programma di formazione del personale che permetta a quest'ultimo di osservare le condizioni di produzione igienica adattate alla struttura di produzione.

Il veterinario ufficiale responsabile dello stabilimento deve essere associato alla concezione ed all'attuazione del programma.

4. L'ispezione e la sorveglianza degli stabilimenti riconosciuti devono essere effettuate sotto la responsabilità del veterinario ufficiale, il quale può essere assistito, conformemente all'articolo 9, nelle mansioni puramente materiali, da personale ausiliario. Il veterinario ufficiale deve avere libero accesso in ogni momento a tutti i reparti dello stabilimento per accertarsi dell'osservanza delle disposizioni della presente direttiva e, in caso di dubbi sull'origine delle carni o degli animali abbattuti, ai documenti contabili che gli permettano di risalire all'azienda di provenienza dell'animale abbattuto.

Il veterinario ufficiale procede a regolari analisi dei risultati dei controlli previsti al paragrafo 2. Egli può, in funzione di questa analisi, far effettuare esami microbiologici complementari in tutte le fasi della produzione o sui prodotti.

I risultati di queste analisi formano oggetto di una relazione le cui conclusioni o raccomandazioni sono comunicate al conduttore dello stabilimento, al proprietario o al suo rappresentante che provvede ad ovviare alle carenze constatate, onde migliorare le condizioni di igiene.

Articolo 11

Gli Stati membri affidano a un servizio o organismo centrale il compito di raccogliere e utilizzare i risultati delle ispezioni ante e post mortem effettuati dal veterinario ufficiale, relativi alle diagnosi di malattie trasmissibili all'uomo.

Qualora venga diagnosticata siffatta malattia, i risultati del caso specifico sono comunicati al più presto alle autorità veterinarie competenti che hanno sotto il loro controllo la mandria da cui provengono gli animali.

Gli Stati membri sottopongono alla Commissione le informazioni relative a talune malattie, in particolare in caso di diagnosi di malattie trasmissibili all'uomo.

La Commissione che agisce secondo la procedura prevista all'articolo 16, adotta le modalità di applicazione del presente articolo e in particolare:

- la periodicità secondo cui le informazioni devono essere sottoposte alla Commissione,
- la natura delle informazioni,
- le malattie sulle quali deve vertere la raccolta delle informazioni,
- le procedure relative alla raccolta e all'utilizzazione delle informazioni.

Articolo 12

1. Esperti veterinari della Commissione possono procedere, laddove ciò sia necessario per l'applicazione uniforme della presente direttiva e in collaborazione con le autorità nazionali competenti, a controlli sul posto; in particolare possono controllare se gli stabilimenti riconosciuti applichino effettivamente le disposizioni della presente direttiva. La Commissione informa gli Stati membri dei risultati dei controlli effettuati.

Lo Stato membro nel cui territorio è effettuato un controllo assiste gli esperti nell'adempimento della loro missione.

Le disposizioni generali di applicazione del presente articolo sono adottate secondo la procedura prevista all'articolo 16.

La Commissione, sentito il parere degli Stati membri in sede di comitato veterinario permanente, elabora una raccomandazione relativa alle norme da osservare al momento dei controlli previsti nel presente paragrafo.

2. Anteriormente al 1° gennaio 1995 il Consiglio procederà al riesame del presente articolo in base ad una relazione della Commissione, corredata di eventuali proposte.

Articolo 13

1. Secondo la procedura prevista all'articolo 16, gli Stati membri possono essere autorizzati a far beneficiare delle disposizioni previste all'articolo 4 i macelli che trattano fino a 20 UGB alla settimana e 1 000 UGB all'anno:

- a) se sono situati in regioni che presentano particolari difficoltà di ordine geografico o di approvvigionamento;
- b) se al 1° luglio 1991 hanno partecipato a un programma di ristrutturazione nell'ambito di un piano nazionale esistente a tale data.

Secondo la stessa procedura e in deroga al tasso di conversione dei limiti per UGB fissati all'articolo 4, punto A primo comma, l'autorizzazione prevista nel primo comma del presente paragrafo potrà essere estesa a stabilimenti che trattano al massimo 60 suini alla settimana, qualora siano soddisfatte le seguenti condizioni:

- a) il proprietario dello stabilimento ha beneficiato, in materia di igiene della produzione, di una particolare formazione riconosciuta dall'autorità competente;
- b) gli animali destinati ad essere macellati appartengono al proprietario dello stabilimento o sono stati acquistati da quest'ultimo a scopi di cui alla lettera d);
- c) la produzione delle carni avviene in locali che rispondono ai requisiti dell'allegato II, situati nello stabilimento;
- d) la produzione di carni è limitata all'approvvigionamento dello stabilimento o alla vendita diretta in loco al consumatore.

All'atto di adottare tali deroghe, possono essere previsti requisiti particolari e in particolare una definizione del mercato locale.

Gli stabilimenti che beneficiano di tali deroghe sono soggetti all'ispezione comunitaria prevista per gli stabilimenti riconosciuti.

2. Secondo la procedura prevista all'articolo 16:

- a qualsiasi Stato membro che ne faccia richiesta e che offra garanzie simili, possono essere accordate deroghe

all'allegato I, capitolo II, punto 14, lettera c), secondo, terzo e quarto trattino, capitolo VIII punto 42 A.2) e capitolo IX, punto 46 lettera d). Queste deroghe esigono condizioni sanitarie almeno equivalenti a quelle previste dall'allegato I;

- possono essere decisi requisiti supplementari adattati alla situazione specifica degli Stati membri interessati al riguardo di determinate malattie che possano compromettere la salute umana,
- possono essere adottate particolari condizioni per il riconoscimento degli stabilimenti situati in mercati all'ingrosso.

Articolo 14

1. Fatte salve le disposizioni specifiche della presente direttiva, il veterinario ufficiale o l'autorità competente, qualora sospetti che non sia osservata la legislazione veterinaria o dubiti che le carni non siano esenti da malattie, procede a tutti i controlli veterinari che ritenga opportuni.

2. Gli Stati membri adottano le adeguate misure amministrative o penali per comminare sanzioni contro qualsiasi infrazione alla normativa veterinaria comunitaria, in particolare quando si è constatato che i certificati o documenti redatti non corrispondono allo stato effettivo delle carni, che la bollatura non è conforme a tale normativa, che le carni non sono state presentate all'ispezione o che la destinazione inizialmente prevista per le carni non è stata rispettata.

Articolo 15

Gli allegati della presente direttiva sono modificati dal Consiglio che delibera a maggioranza qualificata su proposta della Commissione, in particolare per il loro adeguamento all'evoluzione tecnologica.

Articolo 16

1. Qualora si faccia riferimento alla procedura definita nel presente articolo, il comitato veterinario permanente è immediatamente consultato dal presidente su iniziativa di quest'ultima o su richiesta del rappresentante di uno Stato membro.

2. Il rappresentante della Commissione presenta un progetto delle misure da adottare. Il comitato esprime il proprio parere su tale progetto entro un termine che il presidente può fissare in base all'urgenza del problema. Esso si pronuncia alla maggioranza di cinquantaquattro voti; ai voti degli Stati membri è attribuita la ponderazione di cui all'articolo 148 paragrafo 2 del trattato. Il presidente non partecipa alla votazione.

3. La Commissione adotta le misure e ne assicura l'immediata applicazione, se sono conformi al parere del comitato. Se non sono conformi al parere del comitato o in mancanza di un parere la Commissione presenta senza

indugio al Consiglio una proposta relativa alle misure da adottare. Il Consiglio adotta dette misure a maggioranza qualificata.

Se il Consiglio non ha adottato alcuna misura entro tre mesi dalla data della presentazione della proposta, la Commissione adotta le misure proposte e ne assicura l'immediata applicazione, tranne nel caso in cui il Consiglio si sia pronunciato a maggioranza semplice contro di esse.

Articolo 17

Anteriormente al 1° luglio 1994 la Commissione presenterà al Consiglio una relazione, corredata di eventuali proposte sulle quali il Consiglio si pronuncerà secondo la procedura di voto prevista all'articolo 43 del trattato, relativa a metodi di

ispezione atti ad assicurare un livello sanitario equivalente a quelli garantiti dai metodi di ispezione ante mortem e post mortem descritti nell'allegato I, capitoli VI e VIII.

Articolo 18

Le norme previste dalla direttiva 89/662/CEE si applicano segnatamente per quanto riguarda i controlli all'origine, l'organizzazione e il seguito da dare ai controlli da effettuare da parte dello Stato membro destinatario e le misure di salvaguardia da attuare.

Articolo 19

Gli Stati membri sono destinatari della presente direttiva.

ALLEGATO I

CAPITOLO I

CONDIZIONI GENERALI PER IL RICONOSCIMENTO DEGLI STABILIMENTI

Gli stabilimenti devono avere almeno:

1. Nei locali in cui le carni fresche sono prodotte, manipolate o depositate e nelle aree e nei corridoi in cui transitano le carni fresche:
 - a) un pavimento in materiali impermeabili, facile da pulire e disinfettare ed imputrescibile, sistemato in modo da consentire una facile evacuazione dell'acqua; le acque devono essere incanalate verso pozzetti muniti di griglia e sifone per evitare i cattivi odori; tuttavia:
 - nei locali di cui al capitolo II, punto 14, lettere d) ed f), al capitolo III, punto 15, lettera a) ed al capitolo IV, punto 16, lettera a), non è necessario incanalare l'acqua verso pozzetti muniti di griglia e sifone e nei locali di cui al punto 16, lettera a), è sufficiente un dispositivo che consenta un'evacuazione facile dell'acqua;
 - nei locali di cui al capitolo IV, punto 17, lettera a) e nelle aree e nei corridoi in cui transitano le carni fresche sono sufficienti pavimenti impermeabili ed imputrescibili;
 - b) pareti lisce, in materiali solidi e impermeabili, rivestite con materiale lavabile e chiaro fino ad un'altezza di almeno due metri, ma di almeno tre metri nei locali di macellazione, e almeno fino all'altezza di immagazzinamento nei locali di refrigerazione e nei depositi; angoli e spigoli devono essere arrotondati o comunque rifiniti in modo analogo, tranne nei locali di cui al capitolo IV, punto 17, lettera a).

Tuttavia, l'utilizzazione di pareti di legno nei locali di cui al capitolo IV, punto 17, costruiti anteriormente al 1° gennaio 1983 non costituisce un motivo di ritiro del riconoscimento;
 - c) porte in materiali inalterabili e, se di legno, ricoperte in tutta la superficie da un rivestimento impermeabile e liscio;
 - d) materiali isolanti imputrescibili ed inodori;
 - e) un adeguato sistema di ventilazione e di estrazione del vapore;
 - f) una sufficiente illuminazione naturale o artificiale, che non alteri i colori;
 - g) un soffitto pulito e facile da mantenere pulito; laddove esso manchi, la superficie interna del tetto di copertura deve soddisfare queste condizioni;
2.
 - a) un numero sufficiente di dispositivi, il più vicino possibile ai posti di lavoro, per la pulizia e la disinfezione delle mani e per la pulizia degli attrezzi mediante acqua calda; i rubinetti non devono essere del tipo azionabile a mano. Per la pulizia delle mani tali impianti debbono essere provvisti di acqua corrente fredda e calda, oppure di acqua premiscelata alla temperatura opportuna, di prodotti per la pulizia e disinfezione, nonché dei dispositivi igienici per l'asciugatura delle mani;
 - b) dispositivi per la disinfezione degli attrezzi di lavoro, in cui l'acqua deve avere una temperatura non inferiore a 82 °C;
3. adeguati dispositivi di protezione contro gli animali indesiderabili, quali insetti o roditori;
4.
 - a) attrezzi ed utensili, ad esempio tavoli di sezionamento, piani di sezionamento amovibili, recipienti, nastri trasportatori e seghe, in materiali resistenti alla corrosione, che non alterino le carni e siano facilmente lavabili e disinfettabili. Le superfici che vengono, o possono venire, a contatto con le carni, incluse le saldature e le giunture, devono essere mantenute lisce. L'utilizzazione del legno è vietata salvo nei locali dove si trovano solo carni fresche imballate in maniera igienica;
 - b) utensili e attrezzature resistenti alla corrosione, rispondenti alle norme igieniche:
 - per la movimentazione delle carni,
 - per il deposito dei recipienti usati per le carni, in modo da impedire che le carni o i recipienti vengano a diretto contatto con il suolo o con le pareti;
 - c) attrezzature per movimentare in condizioni igieniche e proteggere le carni durante le operazioni di carico e scarico, inclusi spazi opportunamente predisposti ed equipaggiati per ricevere e smistare;

- d) recipienti speciali a perfetta tenuta d'acqua, in materiali inalterabili, muniti di coperchio e di un sistema di chiusura che impedisca qualsiasi prelevamento non autorizzato, per collocarvi le carni non destinate al consumo umano, oppure un locale che possa essere chiuso a chiave in cui dette carni possano essere collocate se la loro quantità lo rende necessario o se esse non vengono rimosse o distrutte al termine di ogni giornata di lavoro; allorché l'eliminazione di tali carni avviene mediante tubi di scarico, questi devono essere costruiti e installati in modo da evitare qualsiasi rischio di contaminazione delle carni fresche;
 - e) attrezzature per il deposito in condizioni igieniche di materiali da confezione e da imballaggio qualora tali attività vengano svolte nello stabilimento;
5. impianti di refrigerazione che permettano di mantenere le carni alle temperature interne previste dalla presente direttiva. Tali impianti devono comprendere un sistema che permetta l'evacuazione dell'acqua condensata in modo che non comporti rischi di contaminazione delle carni;
 6. un impianto che fornisca esclusivamente acqua potabile, ai sensi della direttiva 80/778/CEE ⁽¹⁾, sotto pressione ed in quantità sufficiente. Tuttavia, a titolo eccezionale, è autorizzato l'uso di acqua non potabile per la produzione di vapore, per la lotta antincendio e per il raffreddamento delle macchine frigorifere, purché le relative condutture non permettano di usare tale acqua per altri scopi e non presentino alcun pericolo di contaminazione per le carni fresche. Le tubature per l'acqua non potabile devono essere chiaramente distinguibili da quelle per l'acqua potabile;
 7. un rifornimento adeguato di acqua potabile calda, ai sensi della direttiva 80/778/CEE;
 8. un sistema di evacuazione dei rifiuti liquidi e solidi rispondente ai requisiti igienici;
 9. un locale sufficientemente attrezzato, che possa essere chiuso a chiave, riservato all'uso esclusivo del servizio veterinario, oppure, nel caso dei depositi di cui al capitolo IV, punto 17, attrezzature adeguate;
 10. attrezzature che permettano in qualsiasi momento l'adeguata esecuzione degli esami veterinari di cui alla presente direttiva;
 11. un numero adeguato di spogliatoi, con pareti e pavimenti lisci, impermeabili e lavabili, provvisti di lavabi, docce e latrine a sciacquone, attrezzati in modo da proteggere da contaminazione le parti pulite dell'edificio.
- Queste ultime devono essere sistemate in modo da non immettere direttamente nei locali di lavoro. La presenza di docce non è necessaria nei magazzini frigoriferi atti a ricevere e immagazzinare unicamente carni fresche imballate igienicamente. I lavabi devono essere forniti d'acqua corrente calda e fredda, oppure premiscelata all'opportuna temperatura, nonché di prodotti per la pulizia e la disinfezione delle mani e di dispositivi igienici per l'asciugatura delle mani; i rubinetti dei lavabi non devono essere del tipo azionabile a mano o a braccio. Presso le latrine deve essere disponibile un numero sufficiente di questi lavabi;
12. Un posto e attrezzature adeguati per la pulizia e la disinfezione dei mezzi di trasporto delle carni, tranne per quanto riguarda i magazzini frigoriferi destinati a ricevere e spedire soltanto carni fresche imballate igienicamente. Nei macelli devono essere previsti un posto e attrezzature adeguati distinti per i mezzi di trasporto di bestiame destinato alla macellazione. Tuttavia essi non sono obbligatori qualora esistano disposizioni che impongano il lavaggio e la disinfezione dei mezzi di trasporto in locali ufficialmente autorizzati;
 13. Un locale o un dispositivo per riporvi i detersivi, i disinfettanti e sostanze analoghe.

CAPITOLO II

CONDIZIONI SPECIALI PER IL RICONOSCIMENTO DEI MACELLI

14. Oltre a rispondere ai requisiti generali, i macelli debbono avere almeno:
 - a) stalle di sosta sufficientemente ampie e igieniche per il ricovero degli animali o, se la situazione climatica lo permette, recinti di attesa; pareti e pavimenti devono essere solidi, impermeabili e facilmente lavabili e disinfettabili; tali stalle e reparti devono essere attrezzati con dispositivi per abbeverare gli animali e, se necessario, nutrirli; se del caso devono disporre di canali di scolo atti all'evacuazione dei liquidi;

⁽¹⁾ GU n. L 229 del 30. 8. 1980, pag. 11. Direttiva modificata da ultimo dalla direttiva 81/858/CEE (GU n. L 319 del 7. 11. 1981, pag. 19).

- b) locali per la macellazione, di dimensioni tali da consentire il normale svolgimento delle relative operazioni. Quando in un locale adibito alla macellazione si effettua sia la macellazione dei suini, sia quelle di animali di altra specie, dev'essere previsto un apposito reparto per la macellazione dei suini; tuttavia, tale apposito reparto non è indispensabile se la macellazione dei suini e quella degli altri animali hanno luogo in momenti diversi; in tal caso, però, le operazioni di scottatura, di depilazione, di raschiatura e di bruciatura devono essere effettuate in reparti speciali nettamente separati dalla catena di macellazione da uno spazio libero di almeno cinque metri o da un tramezzo alto almeno tre metri;
- c) locali separati, sufficientemente ampi e utilizzati esclusivamente:
- per lo svuotamento, la pulitura e la lavorazione degli stomaci e degli intestini.
- Tuttavia, questi locali separati non sono necessari se le operazioni sugli stomaci sono effettuate mediante un attrezzo meccanico in circuito chiuso munito di un sistema di ventilazione appropriato e rispondente ai requisiti seguenti:
- i) l'attrezzo deve essere installato e sistemato in modo che le operazioni di separazione degli intestini dagli stomaci e di svuotamento e di pulitura degli stomaci si svolgano igienicamente. Esso deve essere collocato in un sito apposito, nettamente separato dalle carni fresche esposte mediante un tramezzo che parte dal suolo fino ad un'altezza di almeno tre metri e che circonda la superficie in cui si sono effettuate queste operazioni;
 - ii) la forma e il funzionamento del macchinario devono essere tali da prevenire effettivamente qualsiasi contaminazione delle carni fresche;
 - iii) un dispositivo di estrazione d'aria deve essere situato e funzionare in condizioni tali da eliminare gli odori ed i rischi di contaminazione da aerosol;
 - iv) il macchinario deve essere munito di un dispositivo per l'evacuazione in circuito chiuso delle acque residue e del contenuto degli stomaci verso il sistema di drenaggio;
 - v) il circuito in cui passano gli stomaci in direzione dell'apparecchio e in provenienza dal medesimo deve essere nel contempo nettamente separato e distanziato dal circuito delle altre carni fresche. Immediatamente dopo lo svuotamento e la pulitura gli stomaci devono essere portati via igienicamente;
 - vi) gli stomaci non devono essere manipolati dal personale che manipola le altre carni fresche. Il personale che manipola gli stomaci non deve avere accesso alle altre carni fresche;
- per la trasformazione delle budella e delle trippie, se tali lavori vengono effettuati nel macello; tuttavia queste operazioni possono essere eseguite nel medesimo locale di cui al primo trattino, purché vengano effettuate in modo da evitare contaminazioni incrociate;
 - per la preparazione e la pulizia delle frattaglie diverse da quelle menzionate ai precedenti trattini, compreso uno spazio a parte per le teste, che devono essere adeguatamente separate dalle altre frattaglie, qualora tali operazioni vengano effettuate nel macello, ma non sulla linea di macellazione;
 - per il deposito delle pelli, delle corna e degli zoccoli, nonché delle setole dei suini, quando tali materiali non sono evacuati dal macello direttamente lo stesso giorno della macellazione in contenitori a chiusura ermetica in attesa del loro trasporto;
- d) uno spazio separato per l'imballaggio delle frattaglie, qualora esso venga eseguito nel macello;
- e) locali chiudibili a chiave o, se il clima lo permette, recinti riservati per il ricovero degli animali malati o sospetti, situati in uno spazio adeguato e muniti di un dispositivo distinto di scolo, locali chiudibili a chiave riservati alla macellazione di tali animali, al deposito delle carni tenute in osservazione e al deposito delle carni dichiarate non idonee al consumo umano. La presenza di locali riservati alla macellazione di tali animali non è obbligatoria in uno stabilimento non autorizzato dall'autorità competente ad effettuare la macellazione di tali animali o se la macellazione è effettuata al termine delle operazioni normali e se sono prese misure per evitare la contaminazione delle carni dichiarate idonee al consumo umano. In tali casi, i locali devono essere sottoposti a particolare pulizia e disinfezione sotto controllo ufficiale prima di poter essere nuovamente utilizzati per la macellazione di animali che non siano né malati né sospetti;
- f) locali frigoriferi di capacità adeguata con apparecchiature resistenti alla corrosione, destinate ad evitare il contatto delle carni fresche con il pavimento o con le pareti durante il trasporto o il magazzinaggio;
- g) un sistema che permetta di controllare ogni entrata ed ogni uscita dal macello;
- h) una netta separazione tra la zona sudicia e quella pulita, tale da proteggere quest'ultima dalla contaminazione;

- i) un dispositivo tale da permettere che le operazioni successive allo stordimento vengano effettuate per quanto possibile sull'animale sospeso; durante tali operazioni, in nessun caso l'animale deve entrare in contatto con il suolo;
- j) una rete di guidovie aeree per l'ulteriore movimentazione delle carni;
- k) qualora sia ammassato del concime nell'area del macello, un locale appositamente allestito a tal fine;
- l) un locale adeguatamente attrezzato per l'esecuzione dell'esame delle trichine, qualora esso venga effettuato presso lo stabilimento.

CAPITOLO III

REQUISITI SPECIALI PER IL RICONOSCIMENTO DEI LABORATORI DI SEZIONAMENTO

15. Oltre alle esigenze generali, i laboratori di sezionamento devono avere almeno:
- a) locali frigoriferi di capacità adeguata per la conservazione delle carni, nonché, quando nello stabilimento sono depositate carni imballate, un locale frigorifero riservato ad esse. Carni non imballate possono essere depositate in un locale frigorifero di questo tipo solo se esso è stato previamente pulito e disinfettato;
 - b) un locale per le operazioni di sezionamento, disossamento e confezionamento delle carni, provvisto di un termometro o di un teletermometro registratori;
 - c) un locale adibito alle operazioni di imballaggio, se esse sono effettuate nel laboratorio di sezionamento, a meno che siano soddisfatte le condizioni di cui al capitolo XII, punto 63;
 - d) un locale adibito a deposito dei materiali di confezionamento e d'imballaggio, se tali operazioni sono effettuate nel laboratorio di sezionamento.

CAPITOLO IV

REQUISITI SPECIALI PER IL RICONOSCIMENTO DEI DEPOSITI FRIGORIFERI

16. Oltre ai requisiti generali, i depositi nei quali le carni fresche sono immagazzinate in conformità delle disposizioni di cui al capitolo XIV, punto 66, primo comma, debbono avere almeno:
- a) locali frigoriferi di capacità adeguata, facili da lavare, nei quali le carni fresche possano essere immagazzinate alle temperature di cui al suddetto punto 66, primo comma;
 - b) un termometro o un teletermometro registratori in o per ciascun locale di deposito.
17. Oltre ai requisiti generali, i depositi in cui le carni fresche sono immagazzinate in conformità delle disposizioni di cui al capitolo XIV, punto 66, quarto comma, debbono avere almeno:
- a) locali frigoriferi di capacità adeguata, facili da lavare, nei quali le carni fresche possano essere immagazzinate alle temperature di cui al suddetto punto 66, quarto comma;
 - b) un termometro o un teletermometro registratori in o per ciascun locale di deposito.

CAPITOLO V

IGIENE DEL PERSONALE, DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE NEGLI STABILIMENTI

18. Il personale, i locali e le attrezzature devono trovarsi sempre nelle migliori condizioni di pulizia:
- a) Il personale che manipola carni fresche da esporre o confezionate o che lavora in locali e aree in cui le carni sono manipolate, imballate o trasportate deve, in particolare, indossare copricapi e calzature puliti e facilmente lavabili, abiti da lavoro di colore chiaro, e, se necessario, coprinuca puliti o altri indumenti protettivi. Il personale addetto alla macellazione degli animali e alla lavorazione o manipolazione delle

carni deve indossare abiti da lavoro puliti all'inizio di ogni giorno lavorativo e, se necessario, cambiare tali indumenti durante il giorno e deve lavarsi e disinfettarsi le mani più volte durante la giornata di lavoro, oltre che ad ogni ripresa del lavoro. Le persone che abbiano maneggiato animali malati o carni infette devono lavarsi immediatamente e accuratamente mani e braccia con acqua calda, poi disinfettarle. È vietato fumare nei locali di lavoro e di deposito, nelle aree di carico, di ricevimento, di smistamento, di scarico e nelle altre aree e nei corridoi in cui le carni fresche transitano.

- b) Negli stabilimenti non sono ammessi animali, salvo, nel caso dei macelli, gli animali destinati ad esservi macellati, e per quanto concerne l'area di tali macelli, gli animali necessari per il loro funzionamento. I roditori, gli insetti ed altri parassiti devono essere sistematicamente distrutti.
 - c) Le attrezzature e gli utensili utilizzati per la lavorazione delle carni fresche devono essere sempre in ottimo stato di manutenzione e di pulizia. Essi devono essere puliti e disinfettati con cura più volte nel corso della giornata di lavoro, nonché al termine delle operazioni della giornata e prima di essere riutilizzati, ogni qualvolta siano stati insudiciati.
19. I locali, le attrezzature e gli utensili di lavoro non debbono essere adibiti ad usi diversi dalla lavorazione delle carni fresche o delle carni di selvaggina di allevamento autorizzato conformemente alla direttiva 91/495/CEE ⁽¹⁾.

Tale requisito non si applica:

- al materiale da trasporto utilizzato nei locali di cui al punto 17, lettera a), quando le carni sono imballate,
- al sezionamento di carni di pollame o di altre carni di selvaggina o di coniglio oppure all'elaborazione di preparazioni di carne, a condizione che tali operazioni siano effettuate in un momento diverso da quello del sezionamento delle carni fresche o di carni di selvaggina di allevamento di cui al primo comma e che il locale di sezionamento sia completamente pulito e disinfettato prima di essere nuovamente adibito al sezionamento di carni fresche o di carni di selvaggina di allevamento.

Gli attrezzi usati per il sezionamento delle carni possono essere utilizzati soltanto a tal fine.

20. Le carni e i recipienti che le contengono non devono entrare in contatto diretto col suolo.
21. L'utilizzazione dell'acqua potabile è prescritta per tutti gli usi; tuttavia, a titolo eccezionale, è autorizzato l'uso di acqua non potabile per la produzione di vapore, purché le relative condutture non permettano di usare tale acqua per altri scopi e non rappresentino un pericolo di contaminazione delle carni fresche. Inoltre, l'acqua non potabile può essere impiegata in casi eccezionali per il raffreddamento delle macchine frigorifere. Le condutture dell'acqua non potabile devono essere facilmente distinguibili da quelle per l'acqua potabile.
22. È vietato spargere segatura o altro materiale analogo sul pavimento dei locali di lavoro e di deposito delle carni fresche.
23. I detersivi, disinfettanti e altri prodotti simili devono essere utilizzati in modo da non contaminare le attrezzature, gli strumenti di lavoro e le carni fresche. Successivamente le attrezzature e gli strumenti di lavoro devono essere risciacquati a fondo con acqua potabile.
24. La lavorazione e la manipolazione delle carni devono essere vietate alle persone che possono contaminarle.

All'atto dell'assunzione, le persone addette alla lavorazione e alla manipolazione delle carni fresche sono tenute a provare mediante certificato medico che nulla osta allo svolgimento di dette mansioni. I successivi controlli medici di tali persone sono stabiliti dalla legislazione nazionale in vigore nello Stato membro in questione.

CAPITOLO VI

ISPEZIONE SANITARIA ANTE MORTEM

25. Gli animali devono essere sottoposti all'ispezione ante mortem il giorno stesso del loro arrivo al macello o prima dell'inizio della macellazione giornaliera; se gli animali sono stati tenuti in stalla durante la notte, tale esame deve essere rinnovato immediatamente prima della macellazione.

Il conduttore del macello, il proprietario o il suo rappresentante, deve facilitare le operazioni di ispezione sanitaria ante mortem, in particolare qualsiasi manipolazione ritenuta necessaria.

Ogni animale macellato deve portare un marchio di identificazione il quale permetta all'autorità competente di determinare l'origine di detto animale.

⁽¹⁾ Vedi pagina 41 della presente Gazzetta ufficiale.

26. a) Il veterinario ufficiale deve eseguire l'ispezione ante mortem conformemente alle norme della professione e in condizioni di illuminazione adeguata.
- b) Il veterinario ufficiale deve accertarsi, per quanto riguarda gli animali consegnati al macello, che sono state osservate le norme comunitarie in materia di benessere degli animali.
27. L'ispezione deve permettere di accertare:
- a) se gli animali sono affetti da malattia trasmissibile all'uomo o agli animali, o se presentano sintomi o un quadro clinico che possa far sospettare l'insorgenza di tale malattia;
- b) se presentano sintomi di malattie o turbe generali che possono rendere le carni non idonee al consumo umano; durante l'ispezione si dovrà altresì prestare attenzione a qualsiasi segno dal quale risulti che agli animali siano stati somministrati prodotti farmacologicamente attivi, o che essi possano aver consumato qualsiasi altra sostanza che ne renda le carni nocive per la salute umana;
- c) se presentano segni di stanchezza o di agitazione o lesioni.
28. a) Gli animali stanchi o agitati devono essere lasciati a riposo per almeno 24 ore, tranne se il veterinario ufficiale decide altrimenti.
- b) Gli animali che risultino affetti da una delle malattie di cui al punto 27, lettere a) e b), non possono essere macellati a scopo di consumo umano.
- c) La macellazione di animali che si sospetta siano affetti da una delle malattie elencate nel punto 27, lettere a) e b), deve essere differita e gli animali devono essere sottoposti ad un esame accurato per effettuare una diagnosi.
- Qualora, per effettuare una diagnosi, sia necessario procedere ad una ispezione post mortem, il veterinario ufficiale dispone affinché gli animali in questione siano macellati separatamente o al termine delle operazioni normali.
- Gli animali in questione sono sottoposti ad ispezione post mortem accurata e integrata, se il veterinario lo ritiene necessario per conferma, da un esame batteriologico appropriato e dalla ricerca di residui di sostanze aventi azione farmacologica di cui si può supporre che siano state somministrate, tenuto conto delle condizioni patologiche osservate.

CAPITOLO VII

IGIENE DELLA MACELLAZIONE DEGLI ANIMALI, DEL SEZIONAMENTO E DELLA MANIPOLAZIONE DELLE CARNI FRESCHE

29. Gli animali da macello introdotti nei locali per la macellazione devono essere immediatamente macellati e le operazioni di dissanguamento, scuoiatura o depilazione, tolettatura ed eviscerazione devono essere effettuate in modo da evitare qualsiasi contaminazione delle carni.
30. Il dissanguamento deve essere completo. Il sangue destinato al consumo umano deve essere raccolto in recipienti perfettamente puliti. Esso non può essere agitato a mano, ma soltanto con strumenti rispondenti alle esigenze igieniche.
31. Salvo per i suini e fatta salva la deroga di cui al capitolo VIII, punto 41, D, lettera a), seconda frase, è obbligatorio lo scuoiamento immediato e completo. I suini, se non vengono scuoiati, devono essere immediatamente privati delle setole. Per tale operazione possono essere utilizzati coadiuvanti, a condizione che gli animali siano successivamente risciacquati a fondo con acqua potabile.
- Non è necessario scuoiare le teste di vitelli e ovini se sono manipolate in modo da evitare qualsiasi contaminazione delle carni fresche.
32. L'eviscerazione deve essere effettuata immediatamente e terminata al più tardi 45 minuti dopo lo stordimento o, in caso di macellazione imposta da un rito religioso, mezz'ora dopo il dissanguamento. Il polmone, il cuore, il fegato, i reni, la milza e i linfonodi mediastinici possono essere asportati o lasciati aderenti alla carcassa mediante le loro connessioni anatomiche.

Gli organi asportati devono essere muniti di un numero o di altro mezzo di identificazione che consenta di riconoscere la loro appartenenza alla carcassa; ciò vale anche per la testa, la lingua, il tubo digerente e ogni altra parte dell'animale necessaria per l'ispezione o eventualmente necessaria per l'esecuzione dei controlli previsti nella direttiva 86/469/CEE. Le parti suddette devono restare nelle vicinanze della carcassa fino alla fine dell'ispezione. Tuttavia i reni possono essere evacuati immediatamente, purché non presentino alcun segno patologico o lesione. Per tutte le specie, i reni devono essere privati della loro copertura di grasso; nel caso degli animali delle specie bovina e suina e dei solipedi, va asportata anche la capsula perirenale.

33. È vietato piantare coltelli nelle carni, utilizzare panni o altri materiali per la loro ripulitura o procedere a loro insufflazione. Tuttavia, l'insufflazione di un organo può essere autorizzata quando sia imposta da un rito religioso ma in tal caso è vietato il consumo umano dell'organo che è stato oggetto di insufflazione.
34. Le carcasse dei solipedi, dei suini di oltre quattro settimane e dei bovini di oltre sei mesi devono essere presentate all'ispezione tagliate in mezzene con i tagli longitudinali della colonna vertebrale. Se necessario per esigenze ispettive, il veterinario ufficiale può richiedere la divisione longitudinale della testa e della carcassa di qualsiasi animale.

Tuttavia, per tener conto di esigenze tecniche o di abitudini di consumo locali, l'autorità competente può autorizzare la presentazione all'ispezione di carcasse di suini non tagliate in mezzene.
35. Prima della fine dell'ispezione, le carcasse e le frattaglie non ispezionate non devono poter entrare in contatto con le carcasse e le frattaglie già ispezionate ed è vietato procedere al sezionamento della carcassa, all'asportazione o all'ulteriore trattamento.
36. Le carni trattenute in osservazione o dichiarate non idonee al consumo umano, gli stomaci, gli intestini e i sottoprodotti non commestibili non devono poter entrare in contatto con carni dichiarate idonee al consumo umano e devono essere deposte appena possibile in locali o recipienti speciali situati e disposti in modo da evitare possibili contaminazioni di altre carni fresche.
37. Se il sangue o le frattaglie di più animali sono raccolti nello stesso recipiente prima che sia terminata l'ispezione post mortem, tutto il contenuto del recipiente deve essere dichiarato non idoneo al consumo umano qualora la carcassa di uno di tali animali sia dichiarata non idonea al consumo umano.
38. La tolettatura, la manipolazione, l'ulteriore trattamento e trasporto delle carni e frattaglie devono avvenire in osservanza di tutti i requisiti in materia di igiene. L'imballaggio delle carni deve essere effettuato in conformità del capitolo II, punto 14, lettera d) ed alle condizioni previste dal capitolo XI. Una volta imballate le carni devono essere immagazzinate in un locale diverso da quello in cui si trovano carni fresche esposte.

CAPITOLO VIII

ISPEZIONE SANITARIA POST MORTEM

39. Tutte le parti dell'animale, ivi compreso il sangue, devono essere sottoposte ad ispezione immediatamente dopo la macellazione, per consentire di verificare se esse siano idonee al consumo umano.
40. L'ispezione post mortem deve comprendere:
 - a) esame visivo dell'animale macellato e dei relativi organi
 - b) palpazione degli organi di cui al punto 41 e, qualora il veterinario ufficiale lo ritenga necessario, dell'utero;
 - c) incisione di alcuni organi e linfonodi e, tenuto conto delle conclusioni tratte dal veterinario ufficiale, dell'utero. Se, dall'ispezione visiva o dalla palpazione di taluni organi, risulta che l'animale è affetto da lesioni tali da poter provocare la contaminazione delle carcasse, delle apparecchiature, del personale o dei locali di lavoro, questi organi non devono essere incisi nel locale di macellazione o in altre parti dello stabilimento in cui possa verificarsi la contaminazione di carni fresche;
 - d) ricerca di alterazioni di consistenza, di colore, di odore ed eventualmente di sapore;
 - e) se del caso, analisi di laboratorio, comportanti in particolare la ricerca delle sostanze di cui all'articolo 5, paragrafo 1, lettere j) e k).
41. Il veterinario ufficiale deve eseguire, in particolare, le operazioni seguenti:
 - A. nei bovini di età superiore a sei settimane:
 - a) esame visivo della testa e della gola. Incisione ed esame dei linfonodi sottomascellari, retrofaringei e parotidei (linn. retropharyngeales, mandibulares e parotidei). Esame dei masseteri esterni in cui si devono praticare due incisioni parallele alla mandibola, e dei masseteri interni (muscoli pterigoidei interni) che devono essere incisi lungo un unico piano.

Esame visivo e palpazione della lingua, previamente isolata in modo da consentire un'accurata esplorazione delle cavità boccale e retroboccale. Asportazione delle amigdale;

- b) ispezione della trachea; esame visivo e palpazione dei polmoni e dell'esofago; incisione ed esame dei linfonodi bronchiali e mediastinici (lnn. bifurcationes, eparteriales e mediastinales). La trachea e le principali ramificazioni dei bronchi devono essere aperte mediante taglio longitudinale e i polmoni devono essere incisi nel loro terzo inferiore perpendicolarmente al loro asse maggiore; tuttavia, dette incisioni non sono necessarie quando i polmoni sono esclusi dal consumo umano;
- c) esame visivo del pericardio e del cuore; quest'ultimo deve essere inciso longitudinalmente in modo da aprire i ventricoli e tagliare il setto interventricolare;
- d) esame visivo del diaframma;
- e) esame visivo e palpazione del fegato e dei linfonodi periportal (lnn. portales); incisione del fegato sulla faccia gastrica e incisione alla base del lobo caudato per l'esame dei dotti biliari. Ispezione e palpazione dei linfonodi pancreatici;
- f) esame visivo del tubo gastroenterico, del mesenterio e dei linfonodi gastrici e mesenterici (lnn. gastrici, mesenterici, craniales e caudales); palpazione e, se del caso, incisione dei linfonodi gastrici e mesenterici;
- g) esame visivo e, se necessario, palpazione della milza;
- h) esame visivo dei reni e incisione, se del caso, dei reni e di linfonodi renali (lnn. renales);
- i) esame visivo della pleura e del peritoneo;
- j) esame visivo degli organi genitali;
- k) esame visivo e, se del caso, palpazione e incisione delle mammelle e dei relativi linfonodi (lnn. supramammari). Nella vacca, le mammelle devono essere aperte con una lunga e profonda incisione fino ai seni galattofori (sinus galactophores) e i linfonodi delle mammelle devono essere incisi, salvo quando esse sono escluse dal consumo umano;

B. nei bovini di età inferiore a sei settimane:

- a) esame visivo della testa e della gola. Incisione ed esame dei linfonodi retrofaringei (lnn. retropharyngeales). Ispezione della cavità boccale e retroboccale e palpazione della lingua. Asportazione delle amigdale;
- b) esame visivo dei polmoni, della trachea e dell'esofago; palpazione dei polmoni; incisione ed esame dei linfonodi bronchiali e mediastinici (lnn. bifurcationes, eparteriales e mediastinales).

La trachea e le principali ramificazioni dei bronchi devono essere aperte mediante taglio longitudinale e i polmoni devono essere incisi nel loro terzo inferiore perpendicolarmente al loro asse maggiore; tuttavia, dette incisioni non sono necessarie quando i polmoni sono esclusi dal consumo umano;
- c) esame visivo del pericardio e del cuore; quest'ultimo deve essere inciso longitudinalmente in modo da aprire i ventricoli e tagliare il setto interventricolare;
- d) esame visivo del diaframma;
- e) esame visivo del fegato e dei linfonodi periportal (lnn. portales); palpazione e, se del caso, incisione del fegato e dei suoi linfonodi;
- f) esame visivo del tubo gastroenterico, del mesenterio e dei linfonodi gastrici e mesenterici (lnn. gastrici, mesenterici, craniales e caudales); palpazione e, se del caso, incisione dei linfonodi gastrici e mesenterici;
- g) esame visivo e, se necessario, palpazione della milza;
- h) esame visivo dei reni e incisione, se del caso, dei reni e dei linfonodi renali (lnn. renales);
- i) esame visivo della pleura e del peritoneo;
- j) esame visivo e palpazione della regione ombelicale e delle articolazioni. In caso di dubbio, la regione ombelicale deve essere incisa e le articolazioni devono essere aperte; esame del liquido sinoviale;

C. nei suini:

- a) esame visivo della testa e della gola. Incisione ed esame dei linfonodi sottomascellari (lnn. mandibulares); esplorazione della cavità boccale e retroboccale e della lingua. Asportazione delle amigdale;
- b) esame visivo dei polmoni, della trachea e dell'esofago. Palpazione dei polmoni e dei linfonodi bronchiali e mediastinici (lnn. bifurcationes, eparteriales e mediastinales). La trachea e le principali ramificazioni dei bronchi devono essere aperte mediante taglio longitudinale e i polmoni devono essere incisi nel loro terzo inferiore trasversalmente alle ramificazioni principali della trachea; tuttavia dette incisioni non sono necessarie quando i polmoni sono esclusi dal consumo umano;
- c) esame visivo del pericardio e del cuore; quest'ultimo deve essere inciso longitudinalmente in modo da aprire i ventricoli e tagliare il settore interventricolare;
- d) esame visivo del diaframma;
- e) esame visivo del fegato, dei linfonodi periportal (lnn. portales); palpazione del fegato e dei suoi linfonodi;
- f) esame visivo del tubo gastroenterico, del mesenterio e dei linfonodi gastrici e mesenterici (lnn. gastrici, mesenterici, craniales e caudales); palpazione e, se del caso, incisione dei linfonodi gastrici e mesenterici;
- g) esame visivo e se necessario palpazione delle milza;
- h) esame visivo dei reni e incisione, se del caso, dei reni e dei linfonodi renali (lnn. renales);
- i) esame visivo della pleura e del peritoneo;
- j) esame visivo degli organi genitali;
- k) esame visivo della mammella e dei relativi linfonodi (lnn. supramammarii); nella scrofa, incisione dei linfonodi supramammarii;
- l) esame visivo e palpazione della regione ombelicale e delle articolazioni degli animali giovani. In caso di dubbio, la regione ombelicale deve essere incisa e le articolazioni devono essere aperte;

D. negli ovini e nei caprini:

- a) esame visivo della testa dopo scuoiamento e, in caso di dubbio, esame della gola, della bocca, della lingua e dei linfonodi retrofaringei e parotidei. Senza pregiudizio delle condizioni di polizia sanitaria, detti esami non sono necessari se l'autorità competente è in grado di garantire che la testa, compresi la lingua e il cervello, è esclusa dal consumo umano;
- b) esame visivo dei polmoni, della trachea e dell'esofago; palpazione dei polmoni e dei linfonodi bronchiali e mediastinici (lnn. bifurcationes, eparteriales e mediastinales). In caso di dubbio, tali organi e linfonodi devono essere incisi ed esaminati;
- c) esame visivo del pericardio e del cuore. In caso di dubbio, il cuore deve essere inciso ed esaminato;
- d) esame visivo del diaframma;
- e) esame visivo del fegato e dei linfonodi periportal (lnn. portales); palpazione del fegato e dei suoi linfonodi; incisione del fegato sulla faccia gastrica per l'esame dei dotti biliari;
- f) esame visivo del tubo gastroenterico, del mesenterio e dei linfonodi gastrici e mesenterici (lnn. gastrici, mesenterici, craniales e caudales);
- g) esame visivo e se necessario palpazione della milza;
- h) esame visivo dei reni e incisione, se del caso, dei reni e dei linfonodi renali (lnn. renales);
- i) esame visivo della pleura e del peritoneo;
- j) esame visivo degli organi genitali;
- k) esame visivo della mammella e dei relativi linfonodi;
- l) esame visivo e palpazione della regione ombelicale e delle articolazioni degli animali giovani. In caso di dubbio, la regione ombelicale deve essere incisa e le articolazioni devono essere aperte;

E. solipedi domestici:

- a) esame visivo della testa e, previa separazione della lingua, esame visivo della gola; palpazione e incisione, se del caso, dei linfonodi sottomascellari, retrofaringei e parotidei (lnn. mandibulares retropharyngeales, e parotidei); esame visivo e palpazione della lingua, previamente isolata in modo da consentire un'accurata esplorazione della cavità boccale e retroboccale. Asportazione delle amigdale;
 - b) esame visivo dei polmoni, della trachea e dell'esofago; palpazione dei polmoni; palpazione e, se del caso, incisione dei linfonodi bronchiali e mediastinici (lnn. bifurcationes, eparteriales e mediastinales). La trachea e le principali ramificazioni dei bronchi devono essere aperte mediante taglio longitudinale e i polmoni devono essere incisi nel loro terzo inferiore perpendicolarmente al loro asse maggiore; tuttavia, dette incisioni non sono necessarie quando i polmoni sono esclusi dal consumo umano;
 - c) esame visivo del pericardio e del cuore; quest'ultimo deve essere inciso longitudinalmente in modo da aprire i ventricoli e tagliare il setto interventricolare;
 - d) esame visivo del diaframma;
 - e) esame visivo del fegato e dei linfonodi periportal (lnn. portales); palpazione del fegato e dei suoi linfonodi; se del caso, incisione del fegato e dei linfonodi periportal;
 - f) esame visivo del tubo gastroenterico, del mesenterio e dei linfonodi gastrici e mesenterici (lnn. gastrici, mesenterici, craniales e caudales); se del caso, incisione dei linfonodi gastrici e mesenterici;
 - g) esame visivo e se necessario palpazione della milza;
 - h) esame visivo e palpazione dei reni; se del caso, incisione dei reni e dei linfonodi renali (lnn. renales);
 - i) esame visivo della pleura e del peritoneo;
 - j) esame visivo degli organi genitali degli stalloni e delle giumente;
 - k) esame visivo delle mammelle e dei relativi linfonodi (lnn. supramammarii); se del caso, incisione dei linfonodi supramammarii;
 - l) esame visivo e palpazione della regione ombelicale e delle articolazioni degli animali giovani. In caso di dubbio, la regione ombelicale deve essere incisa e le articolazioni devono essere aperte;
 - m) ricerca della melanosi e dei melanomi su tutti i cavalli grigi o bianchi in corrispondenza dei muscoli e dei linfonodi (lnn. lymphonodi subrhomboidei) delle spalle sotto la cartilagine scapolare previo distacco del legamento di una spalla. I reni devono essere isolati ed esaminati mediante incisione attraverso l'intero organo.
- F. In caso di dubbio, il veterinario ufficiale può eseguire, sulle parti in causa degli animali, ulteriori tagli e ispezioni che ritenga necessari per fare una diagnosi definitiva.
- Qualora il veterinario ufficiale constati una evidente trasgressione alle norme d'igiene previste dal presente capitolo o un ostacolo ad un'ispezione sanitaria adeguata, è abilitato a intervenire sull'utilizzazione delle attrezzature o dei locali e ad adottare le misure necessarie che possono anche comportare la riduzione del ritmo di produzione o la sospensione temporanea del processo di produzione.
- G. I linfonodi sopra menzionati di cui è prescritta l'incisione devono essere sottoposti sistematicamente ad incisioni multiple e ad un esame visivo.

42. A. Il veterinario ufficiale deve inoltre effettuare sistematicamente:

- 1) la ricerca della cisticercosi nei suini. Tale ricerca deve comprendere l'esame delle superfici muscolari direttamente visibili, in particolare al livello dei muscoli adduttori della coscia, dei pilastri del diaframma, dei muscoli intercostali, del cuore, della lingua e della laringe e se necessario della parete addominale e degli psoas, liberati dal tessuto adiposo;
- 2) la ricerca della morva nei solipedi, mediante esame accurato della trachea, della laringe, delle cavità nasali e dei seni e loro ramificazioni, previa spaccatura mediana della testa ed ablazione del setto nasale.
- 3) la ricerca delle trichine sulle carni fresche di animali delle specie suina ed equina contenenti muscoli striati.

L'esame deve essere effettuato secondo metodi scientificamente e praticamente sperimentali, in particolare metodi fissati nelle direttive comunitarie o in altre norme internazionali.

I risultati devono essere valutati sulla base di un metodo di riferimento stabilito secondo la procedura dell'articolo 16 della presente direttiva previo parere del comitato scientifico e veterinario e devono essere almeno equivalenti per quanto riguarda l'esattezza ad un esame trichinoscopico ai sensi dell'allegato I, punto I, della direttiva 77/96/CEE.

La Commissione pubblica tale metodo di riferimento nella *Gazzetta ufficiale delle Comunità europee*.

- B. I risultati delle ispezioni sanitarie ante e post mortem vengono registrati dal veterinario ufficiale e, in caso di diagnosi di una malattia trasmissibile all'uomo, di cui all'articolo 6, vengono comunicati alle autorità veterinarie competenti, preposte al controllo della mandria da cui provengono gli animali nonché al responsabile della stessa mandria.

CAPITOLO IX

NORME RELATIVE ALLE CARNI DESTINATE AL SEZIONAMENTO

43. Il sezionamento in pezzi più piccoli di quelli di cui all'articolo 3, paragrafo 1, punto A, il disossamento o il sezionamento di frattaglie di bovini è autorizzato soltanto nei laboratori di sezionamento riconosciuti.
44. Il conduttore dello stabilimento, il proprietario o il suo rappresentante è tenuto ad agevolare le operazioni di controllo dell'impresa, in particolare ad effettuare qualsiasi manipolazione ritenuta utile e a mettere a disposizione del servizio di controllo le attrezzature necessarie. Deve in particolare essere in grado, ad ogni richiesta, di indicare al veterinario ufficiale incaricato del controllo la provenienza delle carni introdotte nel proprio stabilimento e l'origine degli animali abbattuti.
45. Fatto salvo il capitolo V, punto 19, secondo comma, le carni che non rispondono alle condizioni di cui all'articolo 3, paragrafo 1, punto B, lettera b) della presente direttiva possono trovarsi nei laboratori di sezionamento riconosciuti soltanto a condizione di esservi depositate in locali speciali; esse devono essere sezionate in luoghi o in momenti diversi dalle carni che rispondono a dette condizioni. Il veterinario ufficiale deve avere libero accesso in qualsiasi momento a tutti i locali di deposito e di lavoro per accertarsi della rigorosa osservanza delle precedenti disposizioni.
46. a) Le carni fresche devono essere trasferite progressivamente, secondo necessità, nei locali di cui al capitolo III, punto 15, lettera b). Subito dopo il sezionamento e, se del caso, l'imballaggio, le carni devono essere trasportate nel locale frigorifero appropriato di cui al punto 15, lettera a) di detto capitolo.
- b) Le carni introdotte nei locali di sezionamento debbono essere controllate e, se necessario, ripulite. Il luogo in cui si effettua tale operazione deve essere munito dell'attrezzatura necessaria e dell'illuminazione adeguata.
- c) Durante il lavoro di sezionamento, disossamento, confezionamento ed imballaggio, le carni devono essere mantenute costantemente ad una temperatura interna inferiore o uguale a + 7 °C. Durante il sezionamento la temperatura del locale deve essere inferiore o uguale a + 12 °C. Durante le operazioni di sezionamento, confezionamento e imballaggio, i fegati di bovini devono essere mantenuti costantemente ad una temperatura interna inferiore o uguale a + 3 °C.
- Durante le operazioni di sezionamento, disossamento, affettatura, spezzettatura, confezionamento ed imballaggio, il fegato, i reni e la testa debbono essere mantenuti costantemente ad una temperatura uguale o inferiore a + 3 °C.
- d) In deroga alle lettere a) e c) le carni possono essere sezionate a caldo; in tal caso devono essere trasportate direttamente dal locale di macellazione al locale di sezionamento. Il locale di macellazione e quello di sezionamento devono allora essere situati in uno stesso isolato ed essere sufficientemente vicini l'uno all'altro, dato che carni da sezionare devono essere trasferite senza rotture del carico da un locale all'altro e il sezionamento deve essere effettuato immediatamente. Subito dopo il sezionamento e, se del caso, l'imballaggio, le carni devono essere trasportate in un locale frigorifero appropriato.
- e) Il sezionamento deve essere eseguito in modo da evitare qualsiasi contaminazione delle carni. Le scheggie d'osso e i grumi di sangue devono essere eliminati. Le carni provenienti dal sezionamento e non destinate al consumo umano devono essere raccolte via via negli attrezzi, nei recipienti o locali di cui al punto 4, lettera d).

CAPITOLO X

CONTROLLO SANITARIO DELLE CARNI IN PEZZI E DELLE CARNI IMMAGAZZINATE

47. I laboratori di sezionamento riconosciuti e i depositi frigoriferi delle carni riconosciuti sono soggetti ad un controllo effettuato da un veterinario ufficiale.
48. Il controllo del veterinario ufficiale comprende i seguenti compiti:
- controllo delle entrate e delle uscite delle carni fresche;
 - ispezione sanitaria delle carni fresche presenti negli stabilimenti di cui al punto 47;
 - ispezione sanitaria delle carni fresche prima delle operazioni di sezionamento e al momento della loro uscita dagli stabilimenti di cui al punto 47;
 - controllo della pulizia dei locali, degli impianti e degli utensili di cui al capitolo V nonché dell'igiene del personale, compresi gli abiti;
 - qualsiasi altro controllo che il veterinario ufficiale ritenga utile per verificare l'osservanza delle disposizioni della presente direttiva.

CAPITOLO XI

BOLLATURA SANITARIA

49. La bollatura sanitaria deve essere effettuata sotto la responsabilità del veterinario ufficiale. A tal fine, quest'ultimo detiene e custodisce sotto la propria responsabilità:
- a) gli strumenti per la bollatura sanitaria delle carni, che può consegnare al personale ausiliario soltanto al momento e per il tempo necessario per effettuare la bollatura stessa;
 - b) le etichette e il materiale per il confezionamento qualora vi sia stato già stampato il bollo di cui al presente capitolo. Tali etichette e tale materiale per il confezionamento devono essere consegnati al personale ausiliario al momento dell'applicazione in numero corrispondente alle necessità.
50. La bollatura sanitaria deve essere praticata:
- a) a mezzo di un bollo di forma ovale, delle dimensioni di almeno 6,5 cm di larghezza e di 4,5 cm di altezza. Sul bollo devono figurare, in caratteri perfettamente leggibili, le indicazioni seguenti:
 - nella parte superiore, la sigla di identificazione del paese speditore in lettere maiuscole, vale a dire:
B — DK — D — EL — E — F — IRL — I — L — NL — P — UK
seguita dal numero di riconoscimento del veterinario dello stabilimento;
 - nella parte inferiore, una delle sigle CEE, EØF, EWG, EOK, EEC o EEG;
 - b) oppure a mezzo di un bollo di forma ovale, delle dimensioni di almeno 6,5 cm di larghezza e di 4,5 cm di altezza. Sul bollo devono figurare, in caratteri perfettamente leggibili, le indicazioni seguenti:
 - nella parte superiore, il nome del paese speditore in lettere maiuscole;
 - al centro, il numero di riconoscimento veterinario dello stabilimento;
 - nella parte inferiore, una delle sigle CEE, EØF, EWG, EOK, EEC o EEG;I caratteri a stampa devono avere un'altezza di almeno 0,8 cm per le lettere e di almeno 1 cm per le cifre.
- La bollatura sanitaria può inoltre comportare un'indicazione che permetta di identificare il veterinario che ha proceduto all'ispezione sanitaria delle carni.
51. Le carcasce sono bollate a inchiostro o a fuoco mediante un bollo conformemente al punto 50:
- quelle di peso superiore a 65 kg devono essere contrassegnate con bolli su ciascuna mezzena, almeno nelle regioni seguenti: faccia esterna della coscia, lombata, groppa, costato e spalla;
 - le altre devono recare almeno quattro bolli, e precisamente su ciascuna spalla e sulla faccia esterna di ciascuna coscia.

52. I fegati di bovini, suini e solipedi vanno bollati con marchio a fuoco conformemente al punto 50.
- Le frattaglie di tutte le specie devono essere contrassegnate a inchiostro o a fuoco conformemente al punto 50 se non sono confezionate o imballate e bollate in conformità dei punti 55 e 56.
53. Le parti ricavate nei laboratori di sezionamento dalle carcasse regolarmente bollate devono essere provviste di bollo a inchiostro o a fuoco, conformemente al punto 50, se non sono confezionate o imballate, e, se si tratta di costate, munite di un bollo che consenta di individuare il macello di provenienza.
54. L'imballaggio deve essere sempre bollato conformemente al punto 55.
55. I tagli di carne imballati e le frattaglie imballate di cui al punto 52, secondo comma, e al punto 53, compresi i fegati sezionati di bovini, devono essere muniti di una bollatura sanitaria conforme al punto 50 e recante il numero di riconoscimento veterinario del laboratorio di sezionamento in luogo di quello del macello, applicato su un'etichetta fissata o stampata sull'imballaggio in modo da lacerarsi al momento della sua apertura. L'etichetta deve inoltre recare un numero di serie. Tuttavia, quando le carni o le frattaglie sono confezionate conformemente al capitolo XII, punto 62, l'etichetta di cui sopra può essere fissata al confezionamento. Inoltre, se le frattaglie sono imballate presso un macello, la bollatura sanitaria deve recare il numero di riconoscimento veterinario di tale macello.
56. Oltre alle esigenze del punto 55, per le carni fresche confezionate in porzioni commerciali destinate ad essere vendute direttamente al consumatore, una riproduzione stampata della bollatura sanitaria di cui al punto 50, lettera a), deve figurare sulla confezione o su un'etichetta applicata alla confezione stessa. La bollatura sanitaria deve recare il numero di riconoscimento veterinario del laboratorio di sezionamento. Le dimensioni di cui al punto 50 non si applicano alla bollatura di cui al presente punto. Tuttavia, se le frattaglie sono confezionate presso il macello, la bollatura sanitaria deve recare il numero di riconoscimento veterinario di tale macello.
57. Le carni di solipedi ed i loro imballaggi devono essere contrassegnati da un marchio speciale da stabilire secondo la procedura di cui all'articolo 16 della presente direttiva.
58. I coloranti da utilizzare per la bollatura sanitaria devono essere autorizzati conformemente alla direttiva del Consiglio relativa al ravvicinamento delle regolamentazioni degli Stati membri sulle sostanze coloranti che possono essere impiegate nei prodotti destinati all'alimentazione umana ⁽¹⁾.

CAPITOLO XII

CONFEZIONAMENTO E IMBALLAGGIO DELLE CARNI FRESCHE

59. a) Gli imballaggi (ad esempio casse, cartoni) devono rispondere a tutte le norme igieniche, in particolare devono essere:
- tali da non alterare le caratteristiche organolettiche delle carni;
 - tali da non trasmettere alle carni sostanze nocive per la salute umana;
 - sufficientemente solidi per garantire una protezione efficace delle carni durante il trasporto e le manipolazioni.
- b) Gli imballaggi non devono essere riutilizzati per imballare carni, salvo se sono fabbricati in materiali resistenti alla corrosione, di facile pulizia e se sono stati previamente puliti e disinfettati.
60. Quando le carni fresche in pezzi o le frattaglie sono confezionate, questa operazione deve essere effettuata subito dopo il sezionamento in maniera conforme alle norme di igiene.
- Salvo i pezzi di lardo e di pancetta, la carne in pezzi e le frattaglie devono comunque essere munite di un involucri di protezione, a meno che non vengano trasportate appese.
- Questi involucri devono essere trasparenti e incolori e rispondere inoltre alle condizioni di cui al punto 59, lettera a), primo e secondo trattino; essi non possono essere riutilizzati per avvolgere carni.
- I fegati sezionati dei bovini devono essere confezionati individualmente. Un imballaggio può contenere soltanto un organo completo, affettato e presentato nella sua forma originale.

⁽¹⁾ GU n. 115 dell'11. 11. 1962, pag. 2645/62. Direttiva modificata da ultimo dalla direttiva 85/7/CEE (GU n. L 2 del 3. 1. 1985, pag. 22).

61. Le carni confezionate devono essere imballate.
62. Tuttavia, quando l'involucro corrisponde a tutte le condizioni protettive dell'imballaggio, non è necessario che esso sia trasparente ed incolore e non è obbligatorio porlo in un secondo contenitore, purché siano rispettate le condizioni del punto 59.
63. Le operazioni di sezionamento, disossamento, confezionamento ed imballaggio possono aver luogo nello stesso locale, alle seguenti condizioni:
- a) il locale deve essere sufficientemente ampio e disposto in modo da assicurare l'igiene delle operazioni;
 - b) immediatamente dopo la fabbricazione, il confezionamento e l'imballaggio devono essere racchiusi in un involucro protettivo sigillato che deve rimanere protetto da eventuali danni durante il trasporto allo stabilimento e sono immagazzinati in condizioni igieniche in un locale separato dello stabilimento;
 - c) i locali di deposito per i materiali da imballaggio devono essere protetti dalla polvere e dai parassiti e non comunicare, attraverso l'atmosfera, con locali contenenti sostanze che possano contaminare le carni fresche. Gli imballaggi non devono essere appoggiati sul pavimento;
 - d) l'allestimento degli imballaggi deve essere effettuato in condizioni igieniche, prima dell'introduzione nel locale;
 - e) gli imballaggi devono essere introdotti nel locale nel rispetto delle norme igieniche ed essere impiegati immediatamente. Essi non devono essere manipolati dal personale addetto alla lavorazione delle carni fresche;
 - f) immediatamente dopo il confezionamento, le carni devono essere trasferite negli appositi locali di deposito.
64. Gli imballaggi e involucri di cui al presente capitolo possono contenere soltanto carni in pezzi appartenenti ad una stessa specie animale.

CAPITOLO XIII

CERTIFICATO SANITARIO

65. L'esemplare originale del certificato sanitario che deve accompagnare le carni durante il trasporto verso il luogo di destinazione deve essere rilasciato da un veterinario ufficiale al momento del carico.

Il certificato deve corrispondere nella presentazione e nel contenuto al modello che figura nell'allegato IV; deve essere redatto perlomeno nella lingua o nelle lingue ufficiali del luogo di destinazione. Esso deve essere costituito di un unico foglio.

CAPITOLO XIV

DEPOSITO

66. Le carni fresche devono essere sottoposte a refrigerazione subito dopo l'ispezione post mortem ed essere mantenute costantemente a una temperatura interna inferiore o pari a $+7^{\circ}\text{C}$ per le carcasse e loro parti e $+3^{\circ}\text{C}$ per le frattaglie.

Le autorità competenti possono concedere, caso per caso, deroghe al suddetto requisito per permettere il trasporto delle carni verso laboratori di sezionamento o macelleria situati nelle immediate vicinanze del macello, purché la durata del trasporto non superi un'ora e per motivi connessi con la tecnica di maturazione delle carni.

Le carni fresche destinate ad essere congelate devono provenire da un macello o da un laboratorio di sezionamento riconosciuti.

Le carni fresche possono essere congelate, per mezzo di attrezzature idonee, soltanto nei locali dello stabilimento in cui sono state ottenute o sezionate o in magazzini frigoriferi riconosciuti.

I pezzi di cui all'articolo 3, paragrafo 1, punto A della presente direttiva, i pezzi di cui al capitolo XI, punto 53 del presente allegato e le frattaglie destinate ad essere congelate devono essere sottoposte a congelamento senza ritardi, eccetto quando la maturazione sia necessaria per motivi sanitari. In questo caso essi debbono essere immediatamente congelati dopo la maturazione.

Le carcasse, le mezzene o le mezzene sezionate al massimo in tre pezzi e i quarti destinati ad essere congelati devono essere sottoposti a congelamento senza indebiti ritardi dopo un periodo di stabilizzazione.

Le carni in pezzi destinate ad essere congelate devono essere sottoposte a congelamento senza indebiti ritardi dopo essere state sezionate.

Le carni congelate devono raggiungere una temperatura interna inferiore o uguale a -12°C ed essere poi immagazzinate a temperature non superiori.

Sulle carni fresche sottoposte a congelamento devono essere indicati il mese e l'anno in cui sono state congelate.

67. Nessuna sostanza che possa contaminare le carni o pregiudicarne le condizioni igieniche deve essere immagazzinata nei locali di cui al capitolo IV, punti 16 e 17, a meno che le carni siano imballate e immagazzinate separatamente.
68. La temperatura di deposito dei locali di cui al capitolo IV, punti 16 e 17 deve essere registrata.

CAPITOLO XV

TRASPORTO

69. Le carni fresche devono essere trasportate con mezzi di trasporto dotati di un sistema di chiusura ermetico oppure, se si tratta di carni fresche importate conformemente alla direttiva 90/675/CEE o di carni fresche in transito nel territorio di un paese terzo con mezzi di trasporto sigillati, costruiti ed attrezzati in modo da mantenere per tutta la durata del trasporto le temperature indicate nel capitolo XIV.

In deroga al comma precedente, carcasse, mezzene, mezzene sezionate al massimo in tre pezzi o i quarti possono essere trasportati a temperature più elevate di quelle indicate nel capitolo XIV, a condizioni da stabilire previo parere del comitato scientifico secondo la procedura di cui all'articolo 16 della presente direttiva.

70. I mezzi di trasporto di dette carni devono corrispondere ai seguenti requisiti:
- a) le loro pareti interne e tutte le altre parti che possono venire a contatto con le carni devono essere in materiali resistenti alla corrosione e tali da non alterare le caratteristiche organolettiche delle carni né renderle nocive alla salute dell'uomo; le pareti devono essere lisce, di facile pulizia e disinfezione;
 - b) devono essere provvisti di dispositivi atti ad assicurare la protezione delle carni contro insetti e polvere e costruiti in modo da impedire ogni fuoriuscita di liquidi;
 - c) per il trasporto delle carcasse, mezzene, mezzene sezionate al massimo in tre pezzi o dei quarti nonché delle carni in pezzi non imballate, essi devono essere muniti di dispositivi di sospensione in materiale resistente alla corrosione, fissati ad altezza tale che le carni non tocchino il pavimento. Tale disposizione non si applica alle carni congelate e provviste di imballaggio igienico. Nel caso del trasporto per via aerea, tuttavia, i dispositivi di sospensione delle carni non sono richiesti, purché siano disponibili accessori, in materiale non soggetto a corrosione, destinati al carico, al mantenimento ed allo scarico delle carni.
71. I veicoli o mezzi utilizzati per il trasporto di carni non possono in alcun caso essere adibiti al trasporto di animali vivi o di prodotti che possano alterare o contaminare le carni.
72. Le carni fresche non possono essere trasportate in uno stesso veicolo insieme a sostanze che possano contaminarle o pregiudicarne le condizioni igieniche, a meno che non siano adottate le opportune precauzioni. Le carni imballate debbono essere trasportate con mezzi di trasporto separati rispetto alle carni non imballate a meno che lo stesso mezzo di trasporto sia munito di un'adeguata separazione fisica al fine di proteggere le carni non imballate da quelle imballate. Inoltre, le trippe possono essere trasportate soltanto se sbiancate o ripulite, le teste e le zampe soltanto se scuoiate o scottate e depilate.

73. Le carni fresche non possono essere trasportate in un mezzo di trasporto che non sia stato ripulito e disinfettato.
74. Le carcasse, le mezzene, le mezzene sezionate al massimo in tre pezzi o i quarti, eccetto le carni congelate e imballate in condizioni che corrispondono alle esigenze dell'igiene, devono essere sempre trasportati appesi, salvo in caso di trasporto per via aerea, ai sensi del punto 70, lettera c).

Le altre parti e le frattaglie, ove non siano imballate o contenute in recipienti resistenti alla corrosione, devono essere trasportate appese o collocate su supporti. I suddetti supporti, imballaggi e recipienti devono soddisfare le esigenze dell'igiene e, in particolare per quanto riguarda gli imballaggi, le disposizioni della presente direttiva. I visceri devono essere sempre trasportati in imballaggi resistenti ed impermeabili ai liquidi ed alle sostanze grasse. Gli imballaggi non possono essere riutilizzati se non previa pulizia e disinfezione.

75. Il veterinario ufficiale deve assicurarsi prima della spedizione che i mezzi adibiti al trasporto nonché le condizioni di carico corrispondano alle prescrizioni di igiene stabilite nel presente capitolo.

ALLEGATO II

CAPITOLO I

CONDIZIONI PER IL RICONOSCIMENTO DEI MACELLI DI CAPACITÀ LIMITATA

I macelli di capacità limitata devono avere almeno:

1. nei locali in cui le carni sono prodotte e manipolate:
 - a) un pavimento in materiali impermeabili, facile da pulire e disinfettare, imputrescibile, sistemato in modo da consentire una facile evacuazione dell'acqua; le acque devono essere incanalate verso pozzetti muniti di griglia e sifone per evitare i cattivi odori;
 - b) pareti lisce, in materiali solidi e impermeabili, rivestite con materiale lavabile e chiaro fino ad un'altezza di almeno due metri, ma di almeno tre metri nei locali di macellazione.
Tuttavia, l'utilizzazione di pareti di legno costruite anteriormente al 1° luglio 1991 nei locali di cui all'allegato I, capitolo III, punto 16, non costituisce un motivo di ritiro del riconoscimento;
 - c) porte in materiali imputrescibili e inodori, facili da pulire.
Qualora le carni vengano immagazzinate nello stabilimento in questione, quest'ultimo deve disporre di un deposito che soddisfi i requisiti sopramenzionati;
 - d) materiali isolanti imputrescibili ed inodori;
 - e) un adeguato sistema di ventilazione e, se necessario, di estrazione del vapore;
 - f) una sufficiente illuminazione naturale o artificiale, che non alteri i colori;
2.
 - a) un numero sufficiente di dispositivi, il più vicino possibile ai luoghi di lavoro, per la pulizia e la disinfezione delle mani e per la pulizia degli attrezzi mediante acqua calda. Per la pulizia delle mani tali impianti debbono essere provvisti di acqua corrente fredda e calda, oppure di acqua premiscelata alla temperatura opportuna, di prodotti per la pulizia e disinfezione, nonché di dispositivi igienici per asciugare le mani;
 - b) sul posto o in un locale adiacente, un dispositivo per la disinfezione degli attrezzi di lavoro, in cui l'acqua deve avere una temperatura non inferiore a 82 °C;
3. adeguati dispositivi di protezione contro gli animali indesiderabili, quali insetti o roditori;
4.
 - a) attrezzi ed utensili, ad esempio tavoli di sezionamento, piani di sezionamento amovibili, recipienti, nastri trasportatori e seghe, in materiali resistenti alla corrosione, che non alterino le carni e siano facilmente lavabili e disinfettabili. L'utilizzazione del legno è vietata;
 - b) utensili e attrezzature resistenti alla corrosione, rispondenti alle norme igieniche:
 - per la movimentazione delle carni fresche,
 - per il deposito dei recipienti usati per le carni, in modo da impedire che le carni o i recipienti vengano a diretto contatto con il suolo o con le pareti;
 - c) recipienti speciali a perfetta tenuta d'acqua, in materiali inalterabili, muniti di coperchio e di un sistema di chiusura che impedisca qualsiasi prelevamento non autorizzato, per collocarvi carni non destinate al consumo umano che devono essere rimosse o distrutte al termine di ogni giornata di lavoro;
5. impianti di refrigerazione che permettano di mantenere le carni alle temperature interne previste dalla presente direttiva. Tali impianti devono comprendere un sistema di deflusso, collegato ai tubi di scarico delle acque reflue, che non presenti alcun rischio di contaminazione per le carni;
6. un impianto che fornisca esclusivamente acqua potabile, ai sensi della direttiva 80/778/CEE, sotto pressione ed in quantità sufficiente. Tuttavia, a titolo eccezionale, è autorizzato un impianto che fornisca acqua non potabile per la produzione di vapore, per la lotta anticendio e per il raffreddamento delle macchine frigorifere, purché le relative condutture non permettano di usare tale acqua per altri scopi e non presentino alcun pericolo di contaminazione per le carni fresche. Le tubature per l'acqua non potabile devono essere chiaramente distinguibili da quelle per l'acqua potabile;
7. un rifornimento adeguato di acqua potabile calda, ai sensi della direttiva 80/778/CEE;

8. un sistema che consenta l'evacuazione delle acque di rifiuto in modo igienico;
9. almeno un lavabo e latrine a sciacquone. Queste ultime devono essere sistemate in modo da non immettere direttamente nei locali di lavoro. Il lavabo deve essere fornito di acqua calda e fredda, oppure premiscelata all'opportuna temperatura, nonché di dispositivi igienici per lavare, disinfettare e asciugare le mani. Il lavabo deve trovarsi in prossimità delle latrine.

CAPITOLO II

CONDIZIONI SPECIALI PER IL RICONOSCIMENTO DEI MACELLI DI CAPACITÀ LIMITATA

10. Oltre a rispondere ai requisiti generali, i macelli di capacità limitata debbono avere almeno:
 - a) stalle di sosta di capacità sufficiente, per gli animali che passano la notte nel recinto del macello;
 - b) un locale per la macellazione e, tenuto conto delle operazioni effettuate durante la macellazione, i locali ad esse necessari di dimensioni tali da consentire il normale svolgimento del lavoro sul piano igienico;
 - c) spazi per lo stordimento e il dissanguamento, nettamente separati all'interno del locale di macellazione;
 - d) nel locale di macellazione, pareti che possano essere lavate fino ad un'altezza minima di tre metri o fino al soffitto. All'atto della macellazione, il vapore deve essere sufficientemente eliminato;
 - e) un dispositivo tale da permettere che le operazioni successive allo stordimento vengano effettuate per quanto possibile sull'animale sospeso. Durante tali operazioni, in nessun caso l'animale deve entrare in contatto con il suolo;
 - f) un locale di raffreddamento di capacità adeguata all'entità e tipo delle operazioni di macellazione, in cui si trovi almeno un piccolo spazio isolato chiudibile a chiave, riservato all'osservazione delle carcasse sottoposte ad analisi.

Le autorità competenti potranno, in determinati casi, accordare deroghe a questo requisito, qualora le carni siano ritirate immediatamente dai macelli per l'approvvigionamento di laboratori di sezionamento o di macellerie situate nelle immediate vicinanze del macello, sempre che la durata del trasporto non superi un'ora.
11. Nel locale di macellazione, è vietato svuotare o pulire gli stomaci e gli intestini e immagazzinare pelli, corna, zoccoli o setole dei suini.
12. Qualora il letame non possa essere evacuato quotidianamente dal recinto del macello, esso deve essere raccolto in una zona nettamente separata.
13. Gli animali introdotti nel locale di macellazione devono essere immediatamente storditi e macellati.
14. Gli animali malati o sospettati di esserlo non devono essere macellati nello stabilimento, salvo deroga concessa dall'autorità competente.

In caso di deroga la macellazione dovrà essere effettuata sotto il controllo dell'autorità competente e dovranno essere presi i provvedimenti necessari per evitare la contaminazione; i locali devono essere sottoposti a particolare pulizia e disinfezione sotto controllo ufficiale prima di poter essere usati nuovamente.

ALLEGATO III

QUALIFICHE PROFESSIONALI DEGLI AUSILIARI

1. Solo i candidati che dimostrano di aver seguito un corso teorico comprendente esercitazioni di laboratorio, autorizzato dalle autorità competenti degli Stati membri, sui temi elencati al paragrafo 3, lettera a) del presente allegato, della durata di almeno 400 ore ed un corso pratico di formazione sotto il controllo di un veterinario ufficiale, della durata di almeno 200 ore, sono ammessi alle prove di cui all'articolo 9, quarto comma della presente direttiva. Il corso pratico di formazione si svolge in macelli, laboratori di sezionamento, depositi frigoriferi e posti di ispezione delle carni fresche.
 2. Tuttavia, gli ausiliari in possesso dei requisiti di cui all'allegato II della direttiva 71/118/CEE possono seguire un corso di formazione in cui la parte teorica sia ridotta a 200 ore.
 3. La prova di cui all'articolo 9, paragrafo 4 della presente direttiva consiste in una parte teorica ed una parte pratica e verte sulle seguenti materie:
 - a) parte teorica:
 - nozioni di base di anatomia e fisiologia degli animali macellati;
 - nozioni di base di patologia degli animali macellati;
 - nozioni di base di anatomia patologica degli animali macellati;
 - nozioni di base di igiene, in particolare di igiene aziendale, di igiene della macellazione, del sezionamento e del magazzinaggio, nonché di igiene del lavoro;
 - conoscenza di metodi e procedimenti di macellazione, ispezione, preparazione, confezionamento, imballaggio e trasporto delle carni fresche;
 - conoscenza delle disposizioni legislative, regolamentari ed amministrative necessarie per l'esercizio delle loro funzioni;
 - procedura di prelievo dei campioni;
 - b) parte pratica:
 - ispezione e valutazione degli animali macellati;
 - determinazione della specie animale mediante esame di parti tipiche dell'animale;
 - determinazione e relativo commento di più parti di animali macellati che presentano alterazioni;
 - ispezioni post mortem in un macello;
 - controllo dell'igiene;
 - prelievo dei campioni.
-

ALLEGATO IV

MODELLO

CERTIFICATO SANITARIO

relativo alle carni fresche ⁽¹⁾ di cui all'articolo 3, paragrafo 1, punto A, lettera f), iii) della direttiva 64/433/CEE

N. ⁽²⁾:

Luogo di spedizione:

Ministero:

Servizio:

Riferimento ⁽²⁾:

I. Identificazione delle carni

Carni di:
(specie animale)

Natura dei pezzi:

Natura dell'imballaggio:

Numero dei pezzi o degli imballaggi:

Mese(i) e anno(i) di congelamento:

Peso netto:

II. Provenienza delle carni

Indirizzo(i) e numero(i) del riconoscimento veterinario del(i) macello(i) riconosciuto(i):

Indirizzo(i) e numero(i) di riconoscimento veterinario del(i) laboratorio(ri) di sezionamento riconosciuto(i):

Indirizzo(i) e numero(i) del riconoscimento veterinario del(i) deposito(i) frigorifero(i) riconosciuto(i):

III. Destinazione delle carni

Le carni sono spedite

da
(luogo di spedizione)

a
(paese e luogo di destinazione)

col seguente mezzo di trasporto ⁽³⁾:

Nome e indirizzo dello speditore:

Nome e indirizzo del destinatario:

⁽¹⁾ Carni fresche: ai sensi della direttiva di cui al punto IV del presente certificato, sono considerate tali tutte le parti, idonee al consumo umano, di animali domestici delle specie bovina, suina, ovina e caprina, nonché dei solipedi, che non abbiano subito alcun trattamento tale da assicurare la loro conservazione; sono tuttavia considerate fresche le carni trattate per mezzo del freddo.

⁽²⁾ Facoltativo.

⁽³⁾ Per i carri ferroviari e gli autocarri indicare il numero di immatricolazione, per gli aerei il numero del volo e per le navi il nome, nonché, se necessario, il numero del container.

IV. Attestato di sanità

Il sottoscritto, veterinario ufficiale, certifica che le carni sopraindicate sono state ricavate nelle condizioni di produzione e controllo previste dalla direttiva 64/433/CEE:

- in un macello situato in una regione o zona con restrizioni ⁽⁴⁾,
- sono destinati a uno Stato membro previo transito attraverso un paese terzo ⁽⁴⁾.

Fatto a, il

.....
(nome e firma del veterinario ufficiale)

⁽⁴⁾ Cancellare la dicitura inutile.

ALLEGATO V

MODELLO

CERTIFICATO SANITARIO

relativo a carni fresche ⁽¹⁾ destinate a uno Stato membro della CEEN. ⁽²⁾:

Paese speditore:

Ministero:

Servizio:

Riferimento:

(facoltativo)

I. Identificazione delle carni

Carni di:

(specie animale)

Natura dei pezzi:

Natura dell'imballaggio:

Numero dei pezzi o degli imballaggi:

Mese(i) e anno(i) di congelamento:

Peso netto:

II. Provenienza delle carni

Indirizzo(i) e numero(i) del riconoscimento veterinario del(i) macello(i) riconosciuto(i):

Indirizzo(i) e numero(i) di riconoscimento veterinario del(i) laboratorio(ri) di sezionamento riconosciuto(i)

Indirizzo(i) e numero(i) del riconoscimento veterinario del(i) deposito(i) frigorifero(i) riconosciuto(i):

III. Destinazione delle carni

Le carni sono spedite da

(luogo di spedizione)

a

(paese e luogo di destinazione)

col seguente mezzo di trasporto ⁽³⁾:

Nome e indirizzo dello speditore:

Nome e indirizzo del destinatario:

⁽¹⁾ Carni fresche: ai sensi della direttiva di cui al punto IV del presente certificato, sono considerate tali tutte le parti, adatte al consumo umano, di animali domestici delle specie bovina, suina, ovina, caprina, nonché dei solipedi, che non abbiano subito alcun trattamento tale da assicurare la loro conservazione; sono tuttavia considerate fresche le carni trattate per mezzo del freddo.

⁽²⁾ Facoltativo.

⁽³⁾ Per i carri ferroviari e gli autocarri indicare il numero di immatricolazione, per gli aerei il numero del volo e per le navi il nome, nonché, se necessario, il numero del container.

IV. Attestato di sanità

Il sottoscritto, veterinario ufficiale, certifica che le carni sopraindicate sono state ricavate nelle condizioni di produzione e controllo previste dalla direttiva 64/433/CEE relativa a problemi sanitari in materia di scambi intracomunitari di carni fresche e che sono pertanto riconosciute atte incondizionatamente al consumo umano.

Fatto a, il

.....
(firma del veterinario ufficiale)

DIRETTIVA DEL CONSIGLIO

del 29 luglio 1991

relativa alla concessione di deroghe temporanee e limitate alle norme sanitarie specifiche della Comunità in materia di produzione e immissione sul mercato di carni fresche

(91/498/CEE)

IL CONSIGLIO DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità economica europea, in particolare l'articolo 43,

vista la proposta della Commissione ⁽¹⁾,

visto il parere del Parlamento europeo ⁽²⁾,

visto il parere del Comitato economico e sociale ⁽³⁾,

considerando che le carni fresche figurano nell'elenco dell'allegato II del trattato; che la loro immissione sul mercato costituisce una fonte di reddito per una parte rilevante della popolazione rurale;

considerando che, per assicurare uno sviluppo razionale del settore, accrescerne la produttività e stabilire gradualmente le condizioni di un mercato interno, la direttiva 64/433/CEE ⁽⁴⁾, nella versione modificata e codificata dalla direttiva 91/497/CEE ⁽⁵⁾, ha stabilito, a livello comunitario, norme sanitarie in materia di produzione e di immissione sul mercato;

considerando che non è da escludere che, a causa di talune circostanze particolari, determinati stabilimenti non siano in grado di osservare che il 1° gennaio 1993 il complesso delle norme specifiche suddette; che occorre, per tener conto di situazioni locali o scongiurare la chiusura di stabilimenti, istituire un regime nel cui ambito possano essere concesse deroghe limitate e temporanee a stabilimenti in attività anteriormente al 1° gennaio 1992;

considerando che l'eventuale concessione a taluni stabilimenti di deroghe alle norme sanitarie specifiche della Comunità non pregiudica il fatto che tutte le operazioni di produzione e commercializzazione siano soggette alle norme di igiene stabilite nella direttiva 64/433/CEE;

considerando che è opportuno che la Commissione eserciti un controllo su tali deroghe per impedire qualsiasi rischio di abuso; che, a questo scopo, occorre predisporre una procedura che istituisca una cooperazione stretta ed efficace tra la Commissione e gli Stati membri in seno al comitato veterinario permanente,

HA ADOTTATO LA PRESENTE DIRETTIVA:

Articolo 1

Gli Stati membri provvedono affinché a decorrere dal 1° gennaio 1996:

- tutti gli stabilimenti rispettino i requisiti della direttiva 64/433/CEE,
- le carni provenienti da detti stabilimenti siano munite del bollo sanitario previsto nell'allegato I, capitolo X della direttiva 64/433/CEE oppure, nel caso degli stabilimenti di cui all'articolo 4 della direttiva precitata, del bollo sanitario previsto al paragrafo 3 di detto articolo.

Articolo 2

1. Fino al 31 dicembre 1995, gli Stati membri possono autorizzare gli stabilimenti che alla data di notifica della presente direttiva non siano stati giudicati conformi ai requisiti previsti dalla direttiva 64/433/CEE ai fini del loro riconoscimento, a derogare ad alcuni requisiti previsti ai punti da 1 a 13 dell'allegato I della direttiva 64/433/CEE sempreché le carni provenienti da detti stabilimenti siano munite del marchio nazionale.

2. Una deroga del tipo previsto al paragrafo 1 può essere concessa solo agli stabilimenti che avranno presentato all'autorità nazionale competente una richiesta di deroga anteriormente al 1° aprile 1992.

Tale richiesta deve essere accompagnata da un piano e da un programma di lavori in cui siano precisati i termini entro cui lo stabilimento può conformarsi ai requisiti menzionati nel paragrafo 1.

Qualora sia sollecitato un contributo finanziario presso la Comunità, possono essere accettate soltanto le richieste di progetti conformi ai requisiti della direttiva 64/433/CEE.

Anteriormente al 1° luglio 1992 gli Stati membri presentano alla Commissione l'elenco degli stabilimenti per cui è prevista la concessione di una deroga. Detto elenco deve precisare, per ciascuno stabilimento, il tipo e la durata delle deroghe previste, la natura dei controlli da effettuare sulle carni provenienti da tale stabilimento e il personale incaricato dei controlli.

Il riconoscimento nazionale degli stabilimenti che non abbiano presentato una richiesta di deroga alla data prevista al primo comma o la cui richiesta sia stata respinta dallo Stato

⁽¹⁾ GU n. C 84 del 2. 4. 1990, pag. 100.

⁽²⁾ GU n. C 183 del 15. 7. 1991.

⁽³⁾ GU n. C 332 del 31. 12. 1990, pag. 62.

⁽⁴⁾ GU n. 121 del 29. 7. 1964, pag. 2012/64.

⁽⁵⁾ Vedi pagina 69 della presente Gazzetta ufficiale.

membro interessato deve essere ritirato anteriormente al 1° gennaio 1993.

Dopo aver ricevuto l'elenco previsto al quarto comma presentato da uno Stato membro, la Commissione dispone di un termine di due mesi per esaminare detto elenco e sottoporlo, se del caso dopo modifica, al comitato veterinario permanente che si pronuncia secondo la procedura prevista all'articolo 6.

3. L'elenco degli stabilimenti che godono di una deroga è pubblicato dalla Commissione.

Articolo 3

Con effetto al 1° luglio 1992, il testo dell'articolo 2 della direttiva 88/409/CEE del Consiglio, del 15 giugno 1988, che stabilisce le norme sanitarie applicabili alle carni riservate al mercato nazionale e i livelli del contributo da riscuotere conformemente alla direttiva 85/73/CEE per l'ispezione di dette carni ⁽¹⁾, è sostituito dal testo seguente:

«Articolo 2

A decorrere dal 1° gennaio 1996, gli Stati membri prendono le misure necessarie per garantire che tutte le carni fresche prodotte nei rispettivi territori per esservi commercializzate siano ottenute in uno stabilimento riconosciuto, conformemente alle disposizioni della direttiva 64/433/CEE.»

Articolo 4

Fino al 31 dicembre 1997, la Repubblica ellenica è autorizzata a mantenere, nelle zone svantaggiate a scarsa densità di popolazione da stabilire in base alla procedura prevista all'articolo 6, la macellazione di ovini e caprini effettuata, fra il 15 febbraio e il 15 maggio, in locali che non soddisfano i requisiti degli allegati I e II della direttiva 64/433/CEE ed a derogare per quanto riguarda il requisito relativo all'acqua calda alle disposizioni dell'allegato II, punto 2 a) della direttiva precitata.

La Repubblica ellenica provvederà affinché le carni ottenute in base a tale deroga possano essere immesse sul mercato soltanto in Grecia e dopo essere state sottoposte ad ispezione post mortem da parte di un veterinario ufficiale e

munite del marchio previsto all'articolo 4, paragrafo A, punto 3) della direttiva 64/433/CEE.

Il Consiglio procede ad un riesame del presente articolo, sulla base di una relazione della Commissione corredata di eventuali proposte su cui delibererà a maggioranza qualificata.

Articolo 5

La Repubblica federale di Germania può, secondo la procedura prevista all'articolo 6, ottenere un termine supplementare per gli stabilimenti situati nei Länder dell'ex Repubblica democratica tedesca, nell'ambito dei piani di ristrutturazione in corso.

Articolo 6

Nei casi in cui si fa riferimento alla procedura prevista dal presente articolo, si applicano le regole stabilite all'articolo 16 della direttiva 64/433/CEE.

Articolo 7

Gli Stati membri mettono in vigore le disposizioni legislative, regolamentari e amministrative necessarie per conformarsi all'articolo 2, paragrafo 2 il 1° gennaio 1992 e alle altre disposizioni della presente direttiva il 1° gennaio 1993. Essi ne informano immediatamente la Commissione.

Quando gli Stati membri adottano queste disposizioni, esse contengono un riferimento alla presente direttiva o sono corredate di un siffatto riferimento all'atto della pubblicazione ufficiale. Le modalità di tale riferimento sono decise dagli Stati membri.

Articolo 8

Gli Stati membri sono destinatari della presente direttiva.

Fatto a Bruxelles, addì 29 luglio 1991.

Per il Consiglio

Il Presidente

H. VAN DEN BROEK

⁽¹⁾ GU n. L 194 del 22. 7. 1988, pag. 28.

DIRETTIVA DEL CONSIGLIO

del 26 giugno 1991

che modifica la direttiva 64/432/CEE in relazione alla diagnosi della brucellosi bovina e della leucosi bovina enzootica

(91/499/CEE)

IL CONSIGLIO DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

HA ADOTTATO LA PRESENTE DIRETTIVA:

visto il trattato che istituisce la Comunità economica europea, in particolare l'articolo 43,

vista la proposta della Commissione,

visto il parere del Parlamento europeo ⁽¹⁾,

visto il parere del Comitato economico e sociale ⁽²⁾,

considerando che la direttiva 64/432/CEE del Consiglio, del 26 giugno 1964, relativa a problemi di polizia sanitaria in materia di scambi intracomunitari di animali della specie bovina e suina ⁽³⁾, modificata da ultimo dalla direttiva 90/422/CEE ⁽⁴⁾, stabilisce i metodi per mantenere la qualità di allevamenti ufficialmente indenni dalla brucellosi e di allevamenti indenni dalla leucosi bovina enzootica (EBL);

considerando che, date le nuove conoscenze scientifiche ed il progresso tecnico nella diagnostica e nella lotta contro la brucellosi bovina e la leucosi bovina enzootica, si è rivelato necessario modificare i vigenti provvedimenti comunitari in materia,

Articolo 1

Gli allegati della direttiva 64/432/CEE sono modificati in conformità dell'allegato della presente direttiva.

Articolo 2

Gli Stati membri mettono in vigore le disposizioni legislative, regolamentari e amministrative necessarie per conformarsi alla presente direttiva anteriormente al 1° gennaio 1992. Essi ne informano immediatamente la Commissione.

Quando gli Stati membri adottano tali disposizioni, queste contengono un riferimento alla presente direttiva o sono corredate da un siffatto riferimento all'atto della pubblicazione ufficiale. Le modalità del riferimento sono decise dagli Stati membri.

Articolo 3

Gli Stati membri sono destinatari della presente direttiva.

Fatto a Lussemburgo, addì 26 giugno 1991.

Per il Consiglio

Il Presidente

R. STEICHEN

⁽¹⁾ GU n. C 48 del 25. 2. 1991, pag. 214.

⁽²⁾ GU n. C 60 dell'8. 3. 1991, pag. 43.

⁽³⁾ GU n. 121 del 29. 7. 1964, pag. 1977/64.

⁽⁴⁾ GU n. L 224 del 18. 8. 1990, pag. 9.

ALLEGATO

Modifiche degli allegati della direttiva 64/432/CEE

- 1) Nell'allegato A, il testo del punto II A.1 c) ii) è sostituito dal testo seguente:

«ii) sono controllati annualmente per stabilire l'assenza di brucellosi mediante tre prove dell'anello, oppure tre saggi ELISA su latte, effettuati ad intervalli di almeno tre mesi o mediante due prove dell'anello, o due saggi ELISA su latte, effettuati a intervalli di almeno tre mesi e una prova sierologica (prova di sieroagglutinazione, prova all'antigene di brucella tamponato, prova di plasmoagglutinazione, prova dell'anello di latte su plasma sanguigno, prova di microagglutinazione o saggio singolo ELISA su sangue) effettuata non meno di sei settimane dopo la seconda prova dell'anello o il secondo saggio ELISA su latte. Se non vengono effettuate le prove dell'anello o il saggio ELISA sul latte, si devono effettuare ogni anno due prove sierologiche (prova di sieroagglutinazione, prova all'antigene di brucella tamponato, prova di plasmoagglutinazione, prova dell'anello di latte su plasma sanguigno, prova di microagglutinazione o saggio singolo ELISA su sangue) ad un intervallo non inferiore a tre mesi e non superiore a sei mesi.

Se in uno Stato membro o in una regione di uno Stato membro in cui tutti gli allevamenti bovini sono sottoposti ad operazioni ufficiali di lotta contro la brucellosi la percentuale degli allevamenti di bovini infetti non supera l'1 %, è sufficiente effettuare ogni anno due prove dell'anello o due saggi ELISA su latte a intervalli di almeno tre mesi, oppure una prova sierologica (prova di sieroagglutinazione, prova all'antigene di brucella tamponato, prova di plasmoagglutinazione o saggio singolo ELISA su sangue).

In caso di controllo mediante prove dell'anello sulle cisterne gli esami di cui ai commi precedenti devono essere raddoppiati e gli intervalli tra le prove devono essere ridotti della metà.»

- 2) Nell'allegato C è aggiunta la lettera seguente:

«H. Il saggio ELISA per la brucellosi bovina come descritto all'allegato G.»

- 3) Nell'allegato G, capitolo II:

- a) al titolo sono aggiunti i termini seguenti:

«e brucellosi bovina»;

- b) Il testo del punto C è sostituito dal testo seguente:

«C. Saggio di immunoassorbimento enzimatico (ELISA) per la ricerca della leucosi bovina enzootica e della brucellosi bovina

1. Per procedere al saggio ELISA occorrono le attrezzature ed i reattivi qui indicati:

- a) micropiastre, cuvette o qualsiasi altro recipiente per la fase solida;
- b) l'antigene è fissato sulla fase solida con o senza l'ausilio di anticorpi leganti policlonali o monoclonali. Se la fase solida è rivestita direttamente dall'antigene, tutti i campioni in esame che presentano reazione positiva devono essere riesaminati facendo riferimento all'antigene di controllo nel caso dell'EBL. L'antigene di controllo dovrebbe essere identico all'antigene in questione, fatta eccezione per gli antigeni del virus della leucosi bovina. Se gli anticorpi leganti sono distribuiti sulla fase solida, gli anticorpi non devono reagire ad antigeni diversi da quelli del virus della leucosi bovina;
- c) il fluido biologico da esaminare;
- d) controlli positivi e controlli negativi corrispondenti;
- e) il coniugato;
- f) un substrato adatto all'enzima impiegato;
- g) una soluzione di arresto, se necessario;
- h) soluzioni per la diluizione dei campioni per la preparazione dei reattivi e per il lavaggio;
- i) un sistema di lettura corrispondente al substrato impiegato.

2. Standardizzazione e sensibilità della prova:

- a) Per la leucosi bovina enzootica la sensibilità del saggio ELISA deve essere di livello tale che il siero E4 risulti positivo quando è diluito 10 volte (campioni di siero) o 250 volte (campioni di latte più della diluizione ottenuta da singoli campioni presi congiuntamente. Nelle prove in cui i campioni (siero e latte) sono esaminati individualmente, il siero E4 diluito nella

proporzione di 1:10 (nel siero negativo) o di 1:250 (nel latte negativo) deve presentare una reazione positiva quando è esaminato in una diluizione di prova uguale a quella impiegata per le prove individuali. Gli istituti ufficiali indicati nel punto A.2 sono responsabili del controllo di qualità del metodo ELISA, in particolare per determinare per ogni lotto di produzione, il numero di campioni da mettere in comune in funzione del titolo ottenuto per il siero E4.

Il siero E4 è fornito dal laboratorio veterinario nazionale di Copenhagen.

b) Per la brucellosi:

- 1) i campioni di latte sfuso vengono classificati negativi se danno una reazione inferiore al 50 % di quella data da una diluizione: 1:10 000 del secondo siero standard internazionale della brucellosi diluito in latte negativo;
- 2) i campioni singoli di siero vengono classificati negativi se danno una reazione inferiore al 10 % di quella data da una diluizione di 1:200 del secondo siero standard internazionale della brucellosi diluito in soluzione salina o qualsiasi altra soluzione riconosciuta secondo la procedura prevista all'articolo 12 previo parere del comitato scientifico veterinario.

Gli standard ELISA della brucellosi devono essere quelli specificati nell'allegato C, punti A.1 e A.2 (da usare alle diluizioni indicate sull'etichetta).

3. Condizioni di impiego del saggio ELISA per la ricerca della leucosi bovina enzootica e della brucellosi bovina:

Il metodo ELISA può essere utilizzato su un campione di latte o di siero prelevato dal latte proveniente da un'azienda in cui almeno il 30 % delle vacche da latte sono in lattazione.

In caso di ricorso alla facoltà precitata devono essere prese misure per assicurare una corrispondenza tra i campioni prelevati e gli animali da cui provengono il latte o i sieri esaminati.

In caso di risultato positivo su uno dei campioni, sono applicabili le disposizioni previste nell'allegato A, capitolo II, punto A 1 c) i) per quanto concerne la brucellosi bovina e nel presente all'allegato, capitolo I, punto A.1 per quanto concerne la EBL.»
