

# COMMISSIONE

## DECISIONE DELLA COMMISSIONE

del 10 maggio 1996

**che modifica l'allegato II della direttiva 92/118/CEE del Consiglio che stabilisce le condizioni sanitarie e di polizia sanitaria per gli scambi e le importazioni nella Comunità di prodotti non soggetti, per quanto riguarda tali condizioni, alle normative comunitarie specifiche di cui all'allegato A, capitolo I, della direttiva 89/662/CEE e, per quanto riguarda i patogeni, alla direttiva 90/425/CEE**

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(96/340/CE)

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea,

vista la direttiva 92/118/CEE del Consiglio, del 17 dicembre 1992, che stabilisce le condizioni sanitarie e di polizia sanitaria per gli scambi e le importazioni nella Comunità di prodotti non soggetti, per quanto riguarda tali condizioni, alle normative comunitarie specifiche di cui all'allegato A, capitolo I, della direttiva 89/662/CEE e, per quanto riguarda i patogeni, della direttiva 90/425/CEE<sup>(1)</sup>, modificata da ultimo dalla decisione 96/103/CE della Commissione<sup>(2)</sup>, in particolare l'articolo 15, secondo comma e l'allegato II, capitolo 2,

considerando che occorre precisare le condizioni sanitarie specifiche applicabili alle lumache e alle cosce di rane, per evitare che tali prodotti presentino un pericolo per il consumo umano;

considerando che talune condizioni sanitarie previste dalla 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<sup>(3)</sup>, sono adeguate agli scambi di lumache e cosce di rane;

considerando che le norme previste dalla decisione 94/356/CE della Commissione, del 20 maggio 1994, recante modalità d'applicazione della direttiva 91/493/CEE del Consiglio riguardo ai principi che presiedono agli autocontrolli sanitari per i prodotti della pesca<sup>(4)</sup>, sono

adeguate agli autocontrolli effettuati dagli stabilimenti di produzione di lumache e di cosce di rane di cui all'articolo 4, punto 2 della direttiva 92/118/CEE;

considerando che le lumache cucinate devono essere considerate come piatti pronti e sono soggette alle pertinenti disposizioni del capitolo IX dell'allegato B della direttiva 77/99/CEE del Consiglio, del 21 dicembre 1976, relativa a problemi sanitari in materia di produzione di commercializzazione di prodotti a base di carne e di alcuni prodotti di origine animale<sup>(5)</sup> modificata da ultimo dalla direttiva 95/68/CE<sup>(6)</sup>;

considerando che condizioni equivalenti devono essere applicate alle lumache e alle cosce di rane importate da paesi terzi; che, in particolare, occorre elaborare i modelli di certificati di salubrità di cui all'articolo 10, paragrafo 2, lettera c) della direttiva 92/118/CEE;

considerando che le misure previste dalla presente decisione sono conformi al parere del comitato veterinario permanente,

HA ADOTTATO LA PRESENTE DECISIONE:

### Articolo 1

Al capitolo 2, terzo trattino dell'allegato II della direttiva 92/118/CEE sono soppresse le parole «di cosce di rana e di lumache».

<sup>(1)</sup> GU n. L 62 del 15. 3. 1993, pag. 49.

<sup>(2)</sup> GU n. L 24 del 31. 1. 1996, pag. 28.

<sup>(3)</sup> GU n. L 268 del 24. 9. 1991, pag. 15.

<sup>(4)</sup> GU n. L 156 del 23. 6. 1994, pag. 50.

<sup>(5)</sup> GU n. L 26 del 31. 1. 1977, pag. 85.

<sup>(6)</sup> GU n. L 332 del 30. 12. 1995, pag. 10.

*Articolo 2*

Il capitolo 3 che figura nell'allegato alla presente decisione è aggiunto all'allegato II della direttiva 92/118/CEE.

*Articolo 3*

La presente decisione entra in vigore il 1° gennaio 1997.

*Articolo 4*

Gli Stati membri sono destinatari della presente decisione.

Fatto a Bruxelles, il 10 maggio 1996.

*Per la Commissione*

Franz FISCHLER

*Membro della Commissione*

## ALLEGATO

## CAPITOLO 3

**I. Condizioni sanitarie specifiche applicabili agli scambi e alle importazioni di lumache destinate al consumo umano**

A. Ferme restando le disposizioni comunitarie, nazionali o internazionali relative alla preservazione della fauna selvatica, le lumache di cui al presente capitolo sono i gasteropodi terrestri delle specie *Helix Pomatia L.*, *Helix Aspersa Muller*, *Helix lucorum* e specie appartenenti alla famiglia acatinidi.

B. Gli Stati membri vigilano affinché le lumache sgusciate, cucinate o conservate siano oggetto di scambi per il consumo solo se soddisfano i seguenti requisiti:

1) Debbono provenire da uno stabilimento:

- che soddisfi i requisiti di cui all'articolo 4, paragrafo 2 della presente direttiva;
- riconosciuto dall'autorità competente nel rispetto dei requisiti necessari indicati nei capitoli III e IV dell'allegato della direttiva 91/493/CEE;
- soggetto a controllo sanitario e a sorveglianza delle condizioni di produzione da parte delle autorità competenti ai sensi del capitolo V, parte I, punti 3 e 5 e parte II, punti 3 e 4 dell'allegato della direttiva 91/493/CEE;
- che eserciti un autocontrollo secondo le disposizioni previste dalla decisione 94/356/CE della Commissione.

2) Devono essere sottoposti a una prova organolettica effettuata per campionamento. Se la prova organolettica dimostra che le lumache sono inadatte al consumo umano, devono essere prese delle misure affinché esse siano ritirate dal mercato e denaturate in modo tale non possano essere più reimpiegate per il consumo umano.

3) Elaborazione delle carni di lumache sgusciate

a) Gli stabilimenti, a seconda dell'entità della produzione, devono riservare locali o reparti speciali per:

- il deposito degli imballaggi e il condizionamento;
- il ricevimento e il magazzinaggio delle lumache vive;
- il lavaggio, la scottatura, l'asportazione delle conchiglie e la rifilatura;
- il magazzinaggio ed eventualmente la pulitura e il trattamento delle conchiglie;
- eventualmente il trattamento termico delle carni;
- il condizionamento o l'imballaggio delle carni;
- il magazzinaggio dei prodotti finiti negli impianti frigoriferi.

b) Le lumache devono essere controllate prima della scottatura; le lumache morte devono essere escluse dalla preparazione per il consumo umano.

c) Dopo l'asportazione della conchiglia, l'epatopancreas tolto nella rifilatura deve essere escluso dalla preparazione per il consumo umano.

4) *Conserve*

Gli stabilimenti devono soddisfare i requisiti pertinenti indicati nell'allegato della direttiva 91/493/CEE, capitolo IV, parte IV, punto 4.

5) *Lumache preparate*

a) A seconda dell'entità della produzione, gli stabilimenti devono riservare locali o reparti speciali per:

- il magazzinaggio in impianti frigoriferi delle carni di lumache sgusciate;
- il magazzinaggio delle conchiglie pulite;
- il magazzinaggio dei prodotti di panificazione;
- la preparazione del ripieno;

- la cottura e il raffreddamento;
- l'introduzione delle carni e del ripieno nella conchiglia e il condizionamento in un locale a temperatura controllata;
- eventualmente, la congelazione;
- il magazzinaggio dei prodotti finiti in impianti frigoriferi.

I prodotti devono rispettare i requisiti pertinenti indicati nell'allegato B, capitolo IX della direttiva 77/99/CEE.

- b) Prima della cottura, la carne delle lumache introdotta nelle conchiglie deve rispettare i requisiti previsti per la carne di lumache scottate.

6) *Controlli microbiologici*

Secondo la procedura prevista all'articolo 18 della presente direttiva, se necessario per la protezione della salute pubblica, potranno essere fissati dei criteri microbiologici, che comprendano piani di campionamento e metodi di analisi.

- 7) Le lumache devono essere condizionate, imballate, immagazzinate e trasportate in condizioni igieniche appropriate, conformemente alle disposizioni dei capitoli VI e VIII dell'allegato della direttiva 91/493/CEE.

- 8) Gli imballaggi e i condizionamenti delle lumache devono recare un contrassegno di identificazione con le seguenti indicazioni:

Il nome o le iniziali del paese speditore in stampatello maiuscolo, ossia: AT-B-DK-D-EL-E-F-FI-IRL-I-L-NL-P-SE-UK, seguite dal numero di riconoscimento dello stabilimento e da una delle sigle seguenti: CE-EC-EF-EG-EK-EY.

C. Per le importazioni:

- 1) Sugli imballaggi e sui condizionamenti di lumache sgusciate, cucinate o in conserva deve figurare in modo indelebile il nome o il codice ISO del paese di origine e il numero di riconoscimento dello stabilimento di produzione.
- 2) Il modello di certificato di salubrità di cui all'articolo 10, paragrafo 2, lettera c) della presente direttiva, che deve accompagnare qualunque spedizione di lumache sgusciate, cucinate o in conserva provenienti da paesi terzi è il seguente:

MODELLO DI CERTIFICATO DI SALUBRITÀ RELATIVO ALLE LUMACHE SGUSCIATE, CUCINATE  
O IN CONSERVA ORIGINARIE DI PAESI TERZI E DESTINATE ALLA COMUNITÀ EUROPEA

*Nota all'importatore:* questo certificato è soggetto soltanto al controllo veterinario e deve accompagnare la spedizione fino al suo arrivo al posto di ispezione frontaliero.

N. di riferimento:.....

Paese speditore:

Autorità competente:

**I. Identificazione delle lumache**

Descrizione del prodotto:

— specie (nome scientifico): .....

— stato (1) e tipo di trattamento: .....

Numero di codice (eventualmente): .....

Tipo di imballaggio: .....

Numero di unità di imballaggio: .....

Peso netto: .....

Temperatura di magazzinaggio e di trasporto prescritta: .....

**II. Origine delle lumache**

Nome(i) e numero(i) di riconoscimento ufficiale dello (degli) stabilimento(i) approvato(i) dalla competente autorità per l'esportazione nella CE:

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

**III. Destinazione dei prodotti**

Le lumache sono spedite:

da: .....  
(luogo di spedizione)

a: .....  
(paese e luogo di destinazione)

con il seguente mezzo di trasporto (2): .....

Nome e indirizzo dello speditore: .....

.....

Nome del destinatario e indirizzo di destinazione: .....

.....

(1) Refrigerato, congelato, sgusciato, cucinato o in conserva.

(2) Numero di immatricolazione del veicolo o del contenitore, numero del vagone ferroviario o del volo, o nome della nave.

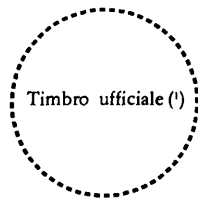
**IV. Attestato sanitario**

Il sottoscritto ispettore ufficiale certifica che le lumache più sopra designate:

- 1) sono state manipolate ed eventualmente scottate, sgusciate, cucinate, conservate, congelate, imballate e immagazzinate secondo requisiti igienici nel rispetto delle condizioni previste al capitolo 3, parte I dell'allegato II della direttiva 92/118/CEE;
- 2) sono state oggetto di un programma di autocontrollo stabilito ed eseguito dal responsabile dello stabilimento conformemente alle disposizioni previste dalla decisione 94/356/CE;
- 3) sono state sottoposte a un controllo sanitario ufficiale conformemente alle disposizioni pertinenti del capitolo V dell'allegato della direttiva 91/493/CEE.

Il sottoscritto ispettore ufficiale dichiara di conoscere le disposizioni di cui al capitolo 3, parte I, dell'allegato II della direttiva 92/118/CEE del Consiglio, le disposizioni di cui ai capitoli III, IV, V, VI e VIII dell'allegato della direttiva 91/493/CEE, le disposizioni previste dalla decisione 94/356/CE e le disposizioni di cui all'allegato B, capitolo IX della direttiva 77/99/CEE.

Fatto a ....., il .....



Nome in lettere maiuscole e firma dell'ispettore  
ufficiale (1)

(1) Il colore del timbro e della firma deve essere diverso da quello delle altre diciture dell'attestato.

## II. Condizioni sanitarie specifiche applicabili agli scambi e alle importazioni di cosce di rane destinate al consumo umano

- A. Ferme restando le disposizioni comunitarie, nazionali o internazionali relative alla preservazione della fauna selvatica, le cosce di rane di cui al presente capitolo sono le parti posteriori del corpo sezionato trasversalmente dietro alle membra anteriori, eviscerate e spellate, provenienti dalle specie *Rana* sp. (famiglia ranidi), presentate allo stato fresco, congelato o trasformato.
- B. Gli Stati membri vigilano affinché le cosce di rane siano oggetto di scambi per il consumo umano solo se soddisfano i seguenti requisiti:
- 1) Le rane devono essere macellate, dissanguate, preparate ed eventualmente refrigerate, congelate, trasformate, imballate e immagazzinate in stabilimenti:
    - che soddisfino le condizioni di cui all'articolo 4, punto 2 della direttiva;
    - riconosciuti dall'autorità competente nel rispetto dei requisiti necessari indicati nei capitoli III e IV dell'allegato della direttiva 91/493/CEE,
    - soggetti a controllo sanitario e a sorveglianza delle condizioni di produzione da parte delle autorità competenti ai sensi del capitolo V, parte I, punti 3 e 5 e parte II, punti 3 e 4 dell'allegato della direttiva 91/493/CEE;
    - che esercitano un autocontrollo secondo le disposizioni previste dalla decisione 94/356/CE.
  - 2) Le cosce di rane devono essere sottoposte a una prova organolettica effettuata per campionamento. Se la prova organolettica dimostra che le cosce di rane sono inadatte al consumo umano, devono essere prese delle misure affinché esse siano ritirate dal mercato e denaturate in modo tale che non possano essere più reimpiegate per il consumo umano.
  - 3) Inoltre, un locale speciale deve essere riservato al magazzinaggio e al lavaggio delle rane vive, nonché alla macellazione e al dissanguamento. La morte delle rane non può avvenire che tramite macellazione in un impianto riconosciuto. Le rane morte prima della macellazione non devono essere preparate per il consumo umano. Il suddetto locale deve soddisfare le condizioni previste al capitolo III, parte I, punto 2 dell'allegato della direttiva 91/493/CEE e deve essere separato dal reparto di preparazione.
  - 4) Immediatamente dopo la preparazione, le cosce di rane devono essere accuratamente lavate con acqua corrente potabile e immediatamente refrigerate alla temperatura del ghiaccio fondente o congelate a una temperatura di almeno  $-18^{\circ}\text{C}$  o trasformate.
  - 5) Se le cosce di rane vengono trasformate, la trasformazione deve essere effettuata secondo le regole prescritte al capitolo IV dell'allegato della direttiva 91/493/CEE.
  - 6) *Controlli microbiologici*  
Secondo la procedura prevista all'articolo 18 della presente direttiva, se necessario per la protezione della salute pubblica, potranno essere fissati dei criteri microbiologici, che comprendano piani di campionamento e metodi di analisi.
  - 7) Le cosce di rane devono essere condizionate, imballate, immagazzinate e trasportate in condizioni igieniche appropriate, conformemente alle disposizioni dei capitoli VI e VIII della direttiva 91/493/CEE.
  - 8) Gli imballaggi e i condizionamenti di cosce di rane devono recare un contrassegno di identificazione con le seguenti indicazioni:  
il nome o le iniziali del paese speditore in stampatello maiuscolo, ossia: AT-B-DK-D-EL-E-F-FI-IRL-I-L-NL-P-SE-UK, seguite dal numero di riconoscimento dello stabilimento e da una delle sigle seguenti: CE-EC-EF-EG-EK-EY.
- C. Per le importazioni:
- 1) Sugli imballaggi e sui condizionamenti di cosce di rane deve figurare in modo indelebile il nome o il codice ISO del paese di origine e il numero di riconoscimento dello stabilimento di produzione.
  - 2) Il modello di certificato di salubrità di cui all'articolo 10, paragrafo 2, lettera c) della presente direttiva, che deve accompagnare qualunque spedizione di cosce di rane provenienti da paesi terzi è il seguente:

MODELLO DI CERTIFICATO DI SALUBRITÀ RELATIVO ALLE COSCE DI RANE REFRIGERATE,  
CONGELATE O TRASFORMATE ORIGINARIE DI PAESI TERZI E DESTINATE ALLA COMUNITÀ  
EUROPEA

*Nota all'importatore:* questo certificato è soggetto soltanto al controllo veterinario e deve accompagnare la spedizione fino al suo arrivo al posto di ispezione frontaliero.

N. di riferimento: .....

Paese speditore:

Autorità competente:

**I. Identificazione delle cosce di rana**

Descrizione del prodotto:

— specie (nome scientifico): .....

— stato<sup>(1)</sup> e tipo di trattamento: .....

Numero di codice (eventualmente): .....

Tipo di imballaggio: .....

Numero di unità di imballaggio: .....

Peso netto: .....

Temperatura di magazzinaggio e di trasporto prescritta: .....

**II. Origine delle cosce di rana**

Nome(i) e numero(i) di riconoscimento ufficiale dello (degli) stabilimento(i) approvato(i) dalla competente autorità per l'esportazione nella CE:

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

**III. Destinazione dei prodotti**

Le cosce di rane sono spedite:

da: .....

(luogo di spedizione)

a: .....

(paese e luogo di destinazione)

con il seguente mezzo di trasporto<sup>(2)</sup>: .....

Nome e indirizzo dello speditore: .....

.....

Nome del destinatario e indirizzo di destinazione: .....

.....

<sup>(1)</sup> Refrigerato, congelato o trasformato.

<sup>(2)</sup> Numero di immatricolazione del veicolo o del contenitore, numero del vagone ferroviario o del volo, o nome della nave.



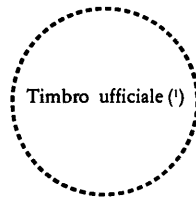
**IV. Attestato sanitario**

Il sottoscritto ispettore ufficiale certifica che le cosce di rane più sopra designate:

- 1) sono state macellate, dissanguate, preparate ed eventualmente refrigerate, congelate o trasformate, imballate e immagazzinate secondo i requisiti igienici previsti al capitolo 3, parte II dell'allegato II della direttiva 91/118/CEE;
- 2) sono state oggetto di un programma di autocontrollo stabilito ed eseguito dal responsabile dello stabilimento conformemente alle disposizioni previste dalla decisione 94/356/CE;
- 3) sono state sottoposte a un controllo sanitario ufficiale conformemente alle disposizioni pertinenti del capitolo V dell'allegato della direttiva 91/493/CEE.

Il sottoscritto ispettore ufficiale dichiara di conoscere le disposizioni di cui al capitolo 3, parte II, dell'allegato II della direttiva 92/118/CEE, le disposizioni di cui ai capitoli III, IV, V, VI e VII dell'allegato della direttiva 91/493/CEE e le disposizioni previste dalla decisione 94/356/CE.

Fatto a ....., il .....



Nome in lettere maiuscole e firma dell'ispettore  
ufficiale (!)

---

(!) Il timbro e la firma devono avere un colore diverso da quello delle altre diciture del certificato.