

7). L'allegato D.IV è sostituito dal seguente testo:

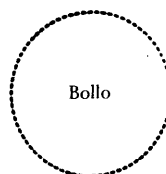
«Il sottoscritto, veterinario ufficiale certifica che:

- 1) Lo sperma sopra descritto è stato raccolto, trattato e immagazzinato in condizioni rispondenti alle norme stabilite dalla direttiva 88/407/CEE;
- 2) Lo sperma sopra descritto è stato inviato al luogo di carico in recipiente sigillato ed in condizioni rispondenti alle norme della direttiva 88/407/CEE;
- 3) Lo sperma sopra descritto proviene da un toro che:
 - a) i) è risultato negativo alla prova di sieroneutralizzazione o al test ELIZA per la rinotracheite bovina infettiva o la vulvovaginite pustolosa infettiva effettuati nei precedenti 12 mesi ⁽¹⁾,
 - o
 - ii) è stato vaccinato contro la rinotracheite bovina infettiva o la vulvovaginite pustolosa infettiva, conformemente alle disposizioni della direttiva 88/407/CEE ⁽¹⁾,
 - o
 - iii) è risultato positivo alla prova di sieroneutralizzazione o al test ELIZA per la rinotracheite

bovina infettiva o la vulvovaginite pustolosa infettiva e che non è stato vaccinato conformemente alle disposizioni della direttiva 88/407/CEE ⁽¹⁾,

- b) i) non è stato vaccinato contro l'afta epizootica ⁽¹⁾, o
- ii) è stato vaccinato contro l'afta epizootica conformemente alle disposizioni della direttiva 88/407/CEE ⁽¹⁾.

Fatto a, il.....



.....
(Firma)

.....
(Nome in lettere maiuscole)

Articolo 2

Gli Stati membri mettono in vigore le disposizioni legislative, regolamentari e amministrative necessarie per conformarsi alla presente direttiva entro il 1° gennaio 1990. Essi ne informano immediatamente la Commissione.

Articolo 3

Gli Stati membri sono destinatari della presente direttiva.

⁽¹⁾ Cancellare la dicitura superflua.»

Proposta di regolamento (CEE) del Consiglio relativo alle carni di coniglio e di selvaggina

COM(89) 496 def.

(Presentata dalla Commissione al Consiglio il 30 ottobre 1989)

(89/C 327/07)

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 le carni di coniglio e di selvaggina 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 e i proventi della

selvaggina costituiscono 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 norme di polizia sanitaria a livello comunitario per la produzione e la commercializzazione di carni di coniglio e di selvaggina;

considerando che occorre eliminare le disparità esistenti tra gli Stati membri quanto alle norme di polizia sanitaria in modo da favorire gli scambi intracomunitari di carni di coniglio e di selvaggina e contribuire in tal modo al compimento del mercato interno;

considerando che le carni di coniglio e di selvaggina 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 di coniglio e di selvaggina devono essere trattate igienicamente per prevenire infezioni trasmesse ed intossicazioni causate dagli alimenti;

considerando che la direttiva 82/894/CEE del Consiglio, del 21 dicembre 1982, concernente la notifica delle malattie di animali nella Comunità ⁽¹⁾, modificata da ultimo dalla direttiva 89/162/CEE ⁽²⁾, stabilisce le norme per la notifica delle malattie degli animali nella Comunità; che la comparsa o la presenza di talune malattie contagiose degli animali selvatici in una regione della Comunità può costituire un rischio per la fauna selvatica di altre regioni della Comunità e per il patrimonio zootecnico comunitario; che è opportuno esigere per determinate malattie contagiose di animali selvatici le stesse informazioni richieste per gli 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 ⁽³⁾, modificata da ultimo dalla direttiva 88/657/CEE ⁽⁴⁾, stabilisce le norme sanitarie per le carni fresche; che le condizioni di allevamento degli animali selvatici destinati alla produzione di selvaggina sono analoghe a quelle dei mammiferi e dei volatili domestici; che è opportuno estendere alla selvaggina d'allevamento le stesse norme sanitarie già adottate per le carni fresche e il pollame;

considerando che è opportuno prevedere deroghe per i piccoli quantitativi di carni di coniglio e di selvaggina 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, si deve far riferimento alle disposizioni generali stabilite dal regolamento (CEE) del Consiglio relativo ai controlli veterinari negli scambi intracomunitari nella prospettiva della realizzazione del mercato interno;

considerando che è opportuno affidare alla Commissione il compito di adottare misure opportune per l'applicazione del presente regolamento; che occorre prevedere a tal fine procedure che istituiscano una stretta ed efficace collaborazione tra la Commissione e gli Stati membri nell'ambito del comitato veterinario permanente,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

CAPITOLO I

Disposizioni generali

Articolo 1

1. Il presente regolamento stabilisce norme di sanità pubblica e polizia veterinaria in materia di produzione ed immissione sul mercato di carni di coniglio e di selvaggina.

⁽¹⁾ GU n. L378 del 31. 12. 1982, pag. 58.

⁽²⁾ GU n. L 61 del 4. 3. 1989, pag. 48.

⁽³⁾ GU n. 121 del 29. 7. 1964, pag. 2012/64.

⁽⁴⁾ GU n. L 382 del 31. 12. 1988, pag. 3.

Articolo 2

Ai fini del presente regolamento, si applicano le seguenti definizioni:

- 1) «carne di selvaggina»: tutte le parti di animali selvatici adatte al consumo umano;
- 2) «carne di selvaggina d'allevamento»: tutte le parti di mammiferi e volatili selvatici, allevati e macellati in cattività, che siano adatte al consumo umano;
- 3) «carne di selvaggina in libertà»: tutte le parti di mammiferi e volatili selvatici uccisi nel loro ambiente secondo le norme venatorie, che siano adatte al consumo umano;
- 4) «selvaggina»: 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 del Consiglio, del 15 febbraio 1971, relativa a problemi sanitari in materia di scambi di carni fresche di volatili da cortile ⁽⁵⁾;
- 5) «selvaggina grossa»: i mammiferi selvatici fissipedi;
- 6) «selvaggina piccola»: i mammiferi selvatici della famiglia dei leporidi e i volatili selvatici in libertà;
- 7) «selvaggina di penna»: i volatili selvatici;
- 8) «selvaggina di pelo»: i mammiferi selvatici;
- 9) «carne di coniglio»: tutte le parti del coniglio domestico adatte al consumo umano;
- 10) «servizio ufficiale»: il servizio veterinario o qualsiasi altro servizio di livello equivalente designato dallo Stato membro per sovrintendere all'applicazione del presente regolamento;
- 11) «zona di caccia»: il territorio in cui può muoversi la selvaggina in libertà;
- 12) «centro di lavorazione della selvaggina»: lo stabilimento riconosciuto in cui sono preparate, sottoposte ad ispezione sanitaria ed eventualmente sezionate le carcasse di selvaggina in libertà;
- 13) «macello per conigli»: lo stabilimento riconosciuto in cui sono macellati e sottoposti ad ispezione sanitaria i conigli domestici;
- 14) «paese di produzione»: lo Stato membro nel cui territorio è situato lo stabilimento di cui trattasi;
- 15) si applicano le definizioni contenute nell'articolo 2 della direttiva 64/433/CEE e nell'articolo 2 della direttiva 71/118/CEE.

CAPITOLO II

Disposizioni concernenti la produzione e la commercializzazione delle carni di coniglio e di selvaggina

Articolo 3

1. In ogni Stato membro viene periodicamente controllato lo stato sanitario della selvaggina e dei conigli.

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

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

2. Se viene diagnosticata una malattia o una situazione prevista dal paragrafo 1, i risultati del caso in questione sono comunicati al più presto al servizio ufficiale responsabile della sorveglianza dell'allevamento da cui provengono gli animali o, nel caso della selvaggina in libertà, della zona di caccia da cui proviene la selvaggina.

3. Tenuto conto della situazione epizootica, il servizio ufficiale può chiedere che la selvaggina in libertà sia sottoposta ad esami specifici per individuare l'eventuale 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 4

1. Negli scambi intracomunitari di carni di selvaggina si applicano le pertinenti norme sanitarie che disciplinano gli scambi intracomunitari di carni fresche previste:

- a) dalla direttiva 72/461/CEE del Consiglio, del 12 dicembre 1972, relativa a problemi di polizia sanitaria in materia di scambi intracomunitari di carni fresche⁽¹⁾ o
- b) dal regolamento (CEE) [relativo alle norme di polizia veterinaria disciplinanti gli scambi intracomunitari e le importazioni dai paesi terzi di carni fresche e di volatili da cortile e di selvaggina di penna allevata].

2. Inoltre, tenuto conto della presenza di malattie di cui all'articolo 3, paragrafo 3, il servizio ufficiale dello Stato membro nel cui territorio la malattia è stata constatata può limitare l'impiego di carni di selvaggina provenienti da determinate zone di caccia.

3. Norme aggiuntive possono essere decise secondo la procedura prevista dall'articolo 21.

Articolo 5

1. Gli Stati membri integrano i piani nazionali concernenti i 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⁽²⁾, al fine di

controllare la presenza nella selvaggina di agenti contaminanti diffusi nell'ambiente.

2. In base ai risultati del controllo di cui al paragrafo 1, può essere limitato l'impiego di carni di selvaggina proveniente da determinate zone di caccia.

3. Norme aggiuntive possono essere decise secondo la procedura prevista all'articolo 21.

Articolo 6

1. Le carni di selvaggina d'allevamento ottenute da selvaggina grossa devono rispondere ai requisiti di cui all'articolo 3 della direttiva 64/433/CEE.

2. In deroga al paragrafo 1, fintanto che non saranno adottate le disposizioni di cui all'articolo 5, paragrafo 1 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⁽³⁾, la macellazione di selvaggina grossa d'allevamento nonché il sezionamento e il deposito delle carni di cui al paragrafo 1 possono essere effettuati in stabilimenti riconosciuti dalle autorità nazionali per il mercato interno, a condizione che tali carni non formino oggetto di scambi intracomunitari.

3. In deroga al paragrafo 1, il servizio ufficiale può autorizzare l'uccisione 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:

- una domanda è presentata dal proprietario degli animali,
- il servizio ufficiale viene informato in precedenza della data di macellazione di questi animali, e
- non sono state imposte restrizioni all'allevamento in seguito ai controlli effettuati a norma degli articoli 4 e 5.

4. Le carni ottenute da suini selvatici 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 all'importazione dai paesi terzi di carni fresche provenienti da animali domestici della specie suina⁽⁴⁾.

Articolo 7

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

⁽¹⁾ GU n. L 302 del 31. 12. 1972, pag. 24.

⁽²⁾ GU n. L 275 del 26. 9. 1986, pag. 36.

⁽³⁾ GU n. L 194 del 22. 7. 1988, pag. 28.

⁽⁴⁾ GU n. L 26 del 31. 1. 1977, pag. 67.

Articolo 8

1. Le carni di selvaggina in libertà devono:

- a) essere manipolate in un centro di lavorazione della selvaggina conforme ai requisiti dell'allegato II, capitolo III, o in un macello riconosciuto e controllato in conformità dell'articolo 13;
- b) provenire da selvaggina in libertà uccisa nel proprio ambiente e trattata conformemente alle disposizioni dell'allegato II, capitolo I;
- c) durante e dopo le operazioni di trasformazione nel centro di lavorazione della selvaggina o in un macello, essere trattate in condizioni igieniche soddisfacenti analoghe a quelle previste nell'allegato I, capitolo IV della direttiva 64/433/CEE per la selvaggina grossa e nell'allegato I, capitolo III della direttiva 71/118/CEE per la selvaggina piccola;
- d) essere sottoposte ad un'ispezione sanitaria post mortem effettuata da un veterinario ufficiale conformemente all'allegato I, capitolo II, e non presentare alcuna alterazione, salvo lesioni traumatiche sopravvenute durante la caccia oppure malformazioni o alterazioni localizzate, sempre che sia accertato, eventualmente con opportune analisi di laboratorio, che non rendono la carcassa e le frattaglie inadatte al consumo umano o pericolose per la salute dell'uomo;
- e) essere munite del bollo sanitario in conformità dell'allegato II, capitolo IV;
- f) in conformità dell'allegato II, capitolo V, essere conservate, dopo l'ispezione post mortem, in condizioni igieniche soddisfacenti presso stabilimenti riconosciuti ai sensi dell'articolo 13 o in depositi riconosciuti conformemente alla direttiva 64/433/CEE;
- g) essere trasportate in condizioni igieniche soddisfacenti conformemente alle disposizioni dell'allegato II, capitolo V.

2. Oltre a quanto disposto nel paragrafo 1:

- a) le carni di suini selvatici o di altre specie sensibili all'infestazione da trichine devono essere sottoposte all'esame con uno dei metodi di digestione, di cui alla direttiva 77/96/CEE;
- b) le parti di carcasse o le carni disossate della selvaggina piccola devono essere ottenute in condizioni igieniche analoghe a quelle previste nell'articolo 3, punto B della direttiva 71/118/CEE, in uno stabilimento a tal fine riconosciuto ai sensi dell'articolo 13;
- c) le parti di carcasse o le carni disossate della selvaggina grossa devono essere ottenute in condizioni igieniche analoghe a quelle previste nell'articolo 3, paragrafo 1, punto B della direttiva 64/433/CEE, in uno stabilimento a tal fine riconosciuto ai sensi dell'articolo 13.

Articolo 9

1. Le carni di coniglio devono:

- a) essere ottenute in uno stabilimento conforme ai requisiti generali della direttiva 71/118/CEE e a tal fine riconosciuto ai sensi dell'articolo 13;

- b) provenire da un animale da macello che sia stato sottoposto all'ispezione veterinaria ante mortem ad opera di un veterinario ufficiale, conformemente all'allegato I, capitolo I, e che in seguito a tale esame sia stato considerato atto alla macellazione;
- c) essere trattate in condizioni igieniche soddisfacenti analoghe a quelle previste nell'allegato I, capitolo III della direttiva 71/118/CEE;
- d) essere sottoposte ad un'ispezione sanitaria post mortem effettuata da un veterinario ufficiale conformemente all'allegato I, capitolo II, e non presentare 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 rendono la carcassa e le frattaglie inadatte al consumo umano o pericolose per la salute dell'uomo;
- e) essere munite del bollo sanitario in conformità dell'allegato I, capitolo III;
- f) in conformità dell'allegato I, capitolo IV, essere conservate dopo l'ispezione post mortem in condizioni igieniche soddisfacenti presso stabilimenti a tal fine riconosciuti ai sensi dell'articolo 13 o in depositi riconosciuti conformemente alla direttiva 64/433/CEE;
- g) essere trasportate in condizioni igieniche soddisfacenti conformemente alle disposizioni dell'allegato I, capitolo V.

2. Oltre a quanto disposto nel paragrafo 1, le parti di carcasse o le carni disossate devono essere state ottenute in condizioni igieniche analoghe a quelle previste nell'articolo 3, punto B della direttiva 71/118/CEE in uno stabilimento a tal fine riconosciuto ai sensi dell'articolo 13.

Articolo 10

In deroga alle disposizioni dell'articolo 6, paragrafo 1, dell'articolo 7 e dell'articolo 8, paragrafo 1, lettera c), è autorizzata l'immissione sul mercato di selvaggina piccola non eviscerata e/o non scuoiata o non spiumata, nonché di selvaggina grossa non scuoiata, a condizioni che siano trasportate e conservate separatamente dalle carni fresche, dalle carni avicole, dalle carni di coniglio e dalla selvaggina eviscerata e scuoiata.

Articolo 11

1. Il veterinario ufficiale può essere assistito da personale ausiliario posto sotto la sua autorità e responsabilità:

- a) quando esegue l'ispezione sanitaria post mortem di cui all'articolo 6, paragrafo 1, all'articolo 7, all'articolo 8, paragrafo 1, lettera d) e all'articolo 9, paragrafo 1, lettera d);
- b) quando esegue il controllo delle carni sezionate di cui all'articolo 6, paragrafo 1, all'articolo 7, all'articolo 8, paragrafo 2, lettere b) e c) e all'articolo 9, paragrafo 2;
- c) quando verifica il rispetto dei requisiti di cui all'allegato I, capitolo V e all'allegato II, capitolo V.

2. Le modalità di tale assistenza sono determinate, secondo la procedura prevista all'articolo 21.

Articolo 12

Le carni di coniglio o di selvaggina non possono essere destinate al consumo umano se:

- a) si è constatato che presentano uno dei difetti elencati al punto 10, lettera a) dell'allegato I e al punto 14, lettera a) dell'allegato II;
- b) provengono da animali cui siano state somministrate sostanze che possono rendere le carni pericolose o nocive alla salute dell'uomo e sulle quali il comitato scientifico veterinario ha emesso il proprio parere;
- c) 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 13

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 gli stabilimenti riconosciuti ai sensi della direttiva 71/118/CEE o della direttiva 64/433/CEE a condizione che detti stabilimenti siano attrezzati per trasformare le carni di coniglio e/o di selvaggina 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 del presente regolamento. Lo Stato membro ritira il riconoscimento qualora detti requisiti non siano più soddisfatti.

3. Qualora venga effettuato un controllo ai sensi dell'articolo 14, 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 devono essere effettuate sotto la responsabilità del veterinario ufficiale, il quale può essere assistito nei compiti puramente materiali da personale appositamente addestrato. Il veterinario ufficiale deve avere libero accesso in ogni momento a tutti i reparti dello stabilimento per garantire l'osservanza delle disposizioni del presente regolamento.

Le modalità di tale assistenza sono stabilite secondo la procedura prevista all'articolo 21.

Articolo 14

Laddove sia necessario per l'applicazione uniforme del presente regolamento, esperti veterinari della Commissione possono procedere a controlli sul posto; in particolare essi possono verificare se gli stabilimenti riconosciuti rispettano effettivamente le disposizioni del presente regolamento. La Commissione informa gli Stati membri sui risultati dei controlli effettuati.

Lo Stato membro nel cui territorio è effettuato un controllo assiste gli esperti nell'adempimento dei loro compiti.

Le disposizioni generali per l'applicazione del presente articolo sono definite secondo la procedura prevista all'articolo 21.

Articolo 15

1. Si applicano le disposizioni del regolamento (CEE) del Consiglio, relativo ai controlli veterinari negli scambi intra-comunitari nella prospettiva della realizzazione del mercato interno, 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 nel territorio della Comunità.

Articolo 16

1. L'articolo 6, paragrafo 1 e l'articolo 7 non si applicano alle carni di selvaggina d'allevamento ottenute dall'agricoltore per il proprio consumo o consegnate direttamente senza compenso al consumatore finale.

2. L'articolo 8 non si applica alle carni di selvaggina in libertà destinate dal cacciatore al proprio consumo o consegnate direttamente senza compenso al consumatore finale.

3. L'articolo 9 non si applica alle carni di coniglio ottenute dall'agricoltore per il proprio consumo o consegnate direttamente senza compenso al consumatore finale.

Articolo 17

1. Gli Stati membri possono concedere deroghe:

a) al disposto dell'articolo 6, paragrafo 1 e dell'articolo 7 per i piccoli quantitativi di carne di selvaggina d'allevamento venduti direttamente dal produttore al consumatore finale, a condizione che tale operazione avvenga nella stessa zona in cui è situata l'azienda produttrice e che gli stabilimenti ed i punti di vendita siano regolarmente controllati dal servizio ufficiale competente;

b) al disposto dell'articolo 8, paragrafi 1 e 2, lettere b) e c) per piccoli quantitativi di carni di selvaggina in libertà

venduti in punti di vendita regolarmente controllati dal servizio ufficiale competente o venduti direttamente dal cacciatore al consumatore finale;

- c) al disposto dell'articolo 9 per piccoli quantitativi di carne di coniglio venduti direttamente dal produttore al consumatore finale, a condizione che tale operazione avvenga nella stessa zona in cui è situata l'azienda produttrice e che gli stabilimenti ed i punti di vendita siano regolarmente controllati dal servizio ufficiale competente.

2. Nei casi contemplati al paragrafo 1, le carni devono essere contrassegnate con un bollo per consentire l'identificazione del produttore o, se trattasi di selvaggina in libertà, del cacciatore o della zona di caccia.

CAPITOLO III

Disposizioni finali

Articolo 18

Il presente regolamento si applica fatte salve le norme adottate dalla Comunità per la protezione degli animali selvatici.

Articolo 19

Gli allegati del presente regolamento vengono modificati dalla Commissione secondo la procedura prevista all'articolo 21, in particolare allo scopo di adeguarli al progresso tecnologico.

Articolo 20

Fintanto che non saranno applicate norme comunitarie per l'importazione delle carni di coniglio e di selvaggina in provenienza dai paesi terzi, gli Stati membri applicano a queste importazioni condizioni almeno equivalenti a quelle fissate nel presente regolamento.

Articolo 21

1. La Commissione è assistita dal comitato veterinario permanente, istituito con decisione 68/361/CEE del Consiglio ⁽¹⁾, in appresso denominato il «comitato».

2. Qualora si ricorra alla procedura definita nel presente articolo, si applicano le disposizioni seguenti.

3. Il rappresentante della Commissione presenta al comitato un progetto delle misure da adottare. Il comitato esprime il proprio parere sul progetto entro un termine che il presidente può stabilire in relazione all'urgenza del problema. Il parere è formulato alla maggioranza prevista dall'articolo 148, paragrafo 2 del trattato per le decisioni che il Consiglio deve adottare su proposta della Commissione. Nelle votazioni in seno al comitato, ai voti dei rappresentanti degli Stati membri è attribuita la ponderazione dell'articolo precitato. Il presidente non partecipa al voto.

4. La Commissione adotta le misure previste se sono conformi al parere del comitato.

5. 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 adottare. Il Consiglio delibera a maggioranza qualificata.

Se il Consiglio non ha deliberato entro tre mesi dalla data in cui è stato adito, la Commissione adotta le misure proposte.

Articolo 22

Il presente regolamento entra in vigore il 1° aprile 1990.

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

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

ALLEGATO I

CAPITOLO I

Ispezione sanitaria ante mortem di conigli

1. Gli animali devono essere sottoposti all'ispezione ante mortem prima che abbiano inizio le operazioni di macellazione della giornata. Il responsabile del macello o il suo rappresentante devono agevolare le operazioni inerenti all'ispezione sanitaria ante mortem e in particolare qualsiasi manipolazione ritenuta necessaria.

Ciascuna partita di animali da macellare deve essere identificata affinché l'autorità competente possa stabilirne la provenienza.

2. L'ispezione ante mortem può limitarsi al rilevamento delle lesioni occorse durante il trasporto se nelle 24 ore precedenti i conigli sono stati sottoposti a ispezione nell'azienda di provenienza e trovati in buone condizioni. L'identità della partita deve essere dimostrata al momento dell'arrivo al macello.

Qualora l'ispezione ante mortem nell'azienda di provenienza e nel macello non vengano eseguite dallo stesso veterinario ufficiale, gli animali devono essere accompagnati da un certificato sanitario, firmato da un veterinario ufficiale, in cui si attesta che gli animali sono stati esaminati e ritenuti idonei alla macellazione.

3. Il veterinario ufficiale deve eseguire l'ispezione ante mortem a regola d'arte in condizioni di illuminazione adeguate.

4. 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 sospettare l'insorgenza di tale malattia;
- b) se presentano sintomi di malattie o turbe generali che possano rendere le carni inadatte al consumo umano.

5. Gli animali non possono essere macellati per il consumo umano qualora si accerti che rientrano nei casi contemplati al punto 4.

6. Gli animali di cui al punto 4 devono essere macellati separatamente e dopo la macellazione di tutti gli altri conigli le loro carni devono essere rimosse in condizioni igieniche.

CAPITOLO II

Ispezione sanitaria post mortem di conigli

7. I conigli macellati devono essere sottoposti ad ispezione subito dopo la macellazione.

8. L'ispezione post mortem deve essere eseguita in condizioni d'illuminazione adeguate.

9. L'ispezione post mortem deve comprendere:

- a) l'esame visivo dell'animale macellato;
 - b) se del caso, l'esame per palpazione e l'incisione;
 - c) la ricerca di alterazioni della consistenza, del colore, dell'odore ed eventualmente del sapore;
 - d) se del caso, analisi di laboratorio.
10. 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; accessi multipli;
 - un'infestazione estesa da parassiti nei tessuti sottocutanei o muscolari;
 - la presenza di residui di sostanze vietate o superiore ai livelli ammissibili;
 - 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 constatino malattie trasmissibili all'uomo o agli altri di cui all'articolo 4 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

11. La bollatura sanitaria deve essere effettuata sotto la responsabilità del veterinario ufficiale. A tal fine egli detiene e custodisce:

- 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 12. Le etichette, il materiale per il confezionamento ed i sigilli vengono consegnati al personale ausiliario al momento dell'utilizzazione in quantità corrispondente alle necessità.

12. 1. La bollatura sanitaria può consistere in un bollo recante:

- a) — nella parte superiore, le prime lettere (in caratteri latini maiuscoli), del nome del paese esportatore, vale a dire 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, EWG, EØF, EEC o EOK;
— i caratteri sia delle lettere che delle cifre devono avere un'altezza di 0,2 cm;
oppure
- b) uno spazio ovale di 6,5 cm per 4,5 cm 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 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

13. 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

14. 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 13 non vengano superate.

ALLEGATO II

NORME SANITARIE PER LA SELVAGGINA IN LIBERTÀ

CAPITOLO I

Norme igieniche e sanitarie per l'uccisione ed il trasporto al centro di lavorazione della selvaggina in libertà

1. Per l'uccisione della selvaggina in libertà si devono rispettare le norme approvate dai servizi ufficiali per la protezione sanitaria degli animali, per la salute pubblica, per l'ambiente e la natura.
2. I cacciatori devono rilevare qualsiasi elemento insolito constatato durante la caccia, l'eviscerazione e il dissanguamento dell'animale e fare rapporto di tali anomalie all'ispettore veterinario, se del caso per iscritto.
3. Quanto prima possibile dopo l'uccisione degli animali, le carcasse di selvaggina devono essere dissanguate e i visceri addominali devono essere asportati. Tuttavia, previo consenso del servizio ufficiale, le carcasse della selvaggina piccola possono essere trasportate al più presto al centro apposito di lavorazione senza dover prima asportare i visceri addominali o precedere al dissanguamento.
4. Tenuto conto delle condizioni ambientali, il servizio ufficiale può richiedere che i visceri addominali vengano asportati in una dispensa che possa essere facilmente pulita e disinfettata.
5. La correlazione tra le carcasse e le frattaglie di cui al punto 13 deve essere garantita fino al momento dell'ispezione veterinaria.
6. Le carcasse di selvaggina devono essere trasportate in condizioni igieniche, se del caso in camion frigoriferi, al centro di lavorazione della selvaggina.
7. La temperatura delle carcasse deve essere portata al più presto a + 4 °C per la selvaggina piccola e a + 7 °C per la selvaggina grossa. Tenuto conto delle condizioni ambientali, il servizio ufficiale può richiedere che le carcasse vengano collocate in locali frigoriferi entro 12 ore dall'uccisione degli animali al fine di evitarne il deterioramento.
8. Le carcasse di selvaggina devono essere sottoposte ad ispezione entro 24 ore dall'uccisione degli animali. Tuttavia, il servizio ufficiale può concedere un periodo supplementare se le condizioni di manipolazione, refrigerazione e trasporto sono tali da evitare che tale periodo supplementare possa provocare il deterioramento delle carcasse.

CAPITOLO II

Ispezione sanitaria delle carni di selvaggina in libertà

9. Tutte le carcasse di selvaggina devono essere esaminate da un veterinario ufficiale onde accertare che non presentino lesioni provocate da malattie che possono essere trasmesse all'uomo o agli animali.
10. Il veterinario ufficiale deve provvedere affinché l'ispezione sia conseguita in condizioni igieniche adeguate.
11. Il veterinario ufficiale deve prendere in considerazione o tener debito conto delle osservazioni di cui al punto 2, fatte al momento dell'uccisione, dell'eviscerazione e del dissanguamento delle carcasse di selvaggina e riportate dal cacciatore.
12. Il veterinario ufficiale deve esaminare la carcassa, la trachea, i polmoni, il cuore, il fegato, i reni e la milza.

L'ispezione sanitaria della selvaggina piccola non eviscerata, tenuto conto della situazione sanitaria generale della zona di caccia da cui provengono gli animali, può essere eseguita su un determinato campione fissato dal servizio ufficiale.
13. Durante l'esame l'ispettore deve osservare con particolare attenzione:
 - a) eventuali segni di morte naturale, di morte per cattura mediante trappola o di malattia al momento della morte;

- b) segni di decomposizione;
- c) indizi di malattie trasmissibili all'uomo o agli animali;
- d) la presenza di parassiti, soprattutto nei tessuti sottocutanei o muscolari. In particolare, le carcasse di suini selvatici debbono essere sottoposte a una ricerca delle trichine sotto il controllo e la responsabilità del veterinario ufficiale. L'esame deve essere effettuato secondo gli stessi metodi della digestione indicati per le carni suine nella direttiva 77/96/CEE;
- e) la ricerca di alterazioni della consistenza, del colore, dell'odore ed eventualmente del sapore;
- f) la presenza di una contaminazione visibile.

Qualora risulti necessario ai fini dell'ispezione sanitaria, il veterinario ufficiale può richiedere che le carcasse di selvaggina vengano scuoiate e sezionate.

14. a) Le carni di selvaggina in libertà sono dichiarate completamente inadatte al consumo umano se dall'ispezione sanitaria 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 vietate o superiore ai livelli ammissibili;
 - un avvelenamento;
 - eventuali segni di morte naturale, di morte per cattura mediante trappola o di malattia al momento della morte;
 - ferite estese o una forte imbibizione di sangue o di siero;
 - processi di decomposizione, ad esempio riscaldamento, in particolare nel caso di ritrovamento o eviscerazione ritardati;
 - chiare anomalie di colore, odore, sapore;
 - chiare anomalie di consistenza, in particolare edema o deperimento grave;
 - un insudiciamento che non può essere eliminato nemmeno con un lavaggio accurato.
- b) Le parti di carcasse di selvaggina che non 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 sono registrati dal veterinario ufficiale e, qualora si constatino malattie trasmissibili all'uomo o agli animali di cui all'articolo 3 o si rilevi la presenza di residui, ne viene data comunicazione alle autorità del servizio ufficiale cui incombe la sorveglianza della zona di caccia dalla quale provengono gli animali nonché, se del caso, al responsabile della zona di caccia in questione.

CAPITOLO III

Requisiti generali per il riconoscimento dei centri di lavorazione della selvaggina

15. Oltre a rispondere ai requisiti generali per il riconoscimento degli stabilimenti conformemente all'allegato I della direttiva 64/433/CEE, i centri di lavorazione della selvaggina riconosciuti devono avere almeno:
- a) locali frigoriferi di capacità adeguata per ricevere e conservare le carcasse di selvaggina alla temperatura di + 4 °C e le carcasse di selvaggina grossa alla temperatura di + 7 °C, in attesa dell'ispezione e della lavorazione;
 - b) locali di lavoro per le operazioni di eviscerazione e di scuoiamento o di spennatura delle carcasse di selvaggina, con una idonea separazione tra il reparto sudicio e quello pulito. I locali devono essere provvisti di impianti adeguati per l'esecuzione dell'ispezione sanitaria di cui al capitolo II del presente allegato;
 - c) un laboratorio di sezionamento separato, se le operazioni di sezionamento vengono effettuate nello stabilimento;
 - d) un locale per le operazioni di confezionamento e d'imballaggio, se vengono eseguite nello stabilimento, a meno che siano soddisfatte le condizioni previste nell'allegato I, capitolo XI, punto 62 della direttiva 64/433/CEE;
 - e) un locale separato per il deposito dei sottoprodotti;
 - f) attrezzature per la manipolazione in condizioni igieniche delle carcasse di selvaggina;
 - g) un locale o locali adeguatamente attrezzati per la ricerca delle trichine, se tale esame viene effettuato nello stabilimento.

CAPITOLO IV

Bollatura sanitaria delle carni di selvaggina in libertà

16. La bollatura sanitaria deve essere effettuata sotto la responsabilità del veterinario ufficiale. A tal fine egli detiene e custodisce:

- a) gli strumenti per la bollatura sanitaria delle carni di selvaggina, che può consegnare al personale ausiliario soltanto al momento della bollatura e per il tempo necessario a tale operazione;
- b) le etichette e il materiale per il confezionamento, se vi è già stato stampato il bollo di cui al presente capitolo. Le etichette e il materiale per il confezionamento vengono consegnati al personale ausiliario al momento dell'utilizzazione in quantità corrispondente alla necessità.

17. La bollatura sanitaria deve essere praticata:

- a) per mezzo di un bollo di forma ovale, delle dimensioni di almeno 6,5 cm di larghezza e di 4,5 cm di altezza, su cui devono figurare, in caratteri perfettamente leggibili, le indicazioni seguenti:
 - nella parte superiore, l'iniziale o le iniziali in lettere maiuscole del paese nel cui territorio è situato lo stabilimento, vale a dire: B, DK, D, EL, ESP, F, IRL, I, L, NL, P, UK;
 - seguite dal numero di riconoscimento veterinario dello stabilimento e dalla lettera maiuscola G;

- b) oppure per mezzo di un bollo di forma ovale, delle dimensioni di almeno 6,5 cm di larghezza e di 4,5 cm di altezza, su cui devono figurare, in caratteri perfettamente leggibili, le indicazioni seguenti:

- nella parte superiore, il nome del paese nel cui territorio è situato lo stabilimento;
- al centro, il numero di riconoscimento veterinario dello stabilimento e la lettera maiuscola G;
- nella parte inferiore, una delle seguenti sigle: CEE, EEG, EWG, EØF, EEC o EOK.

I caratteri devono avere un'altezza di almeno 0,8 cm per le lettere e di almeno 1 cm per le cifre.

Il bollo può inoltre recare un'indicazione che permetta di identificare il veterinario ufficiale che ha proceduto al controllo sanitario delle carni;

- c) oppure per mezzo di un sigillo sufficientemente grande su cui possano figurare, in caratteri perfettamente leggibili, le indicazioni seguenti:

- nella parte superiore, l'iniziale o le iniziali in lettere maiuscole del paese nel cui territorio è situato lo stabilimento, vale a dire: B, DK, D, EL, ESP, F, IRL, I, L, NL, P, UK, seguite dal numero di riconoscimento veterinario dello stabilimento e dalla lettera «G»;
- nella parte inferiore, una delle seguenti sigle: CEE, EEG, EWG, EØF, EEC e EOK;
- le lettere e le cifre devono avere un'altezza di almeno 0,2 cm.

18. Le carcasse della selvaggina grossa devono essere bollate a inchiostro o a fuoco mediante i bolli sanitari di cui al punto 17, lettere a) o b), apposti in almeno quattro punti, precisamente su ciascuna spalla e sulla faccia esterna di ciascuna coscia o contrassegnate con il sigillo di cui al punto 18, lettera c).

Le carcasse della selvaggina piccola devono essere contrassegnate con il bollo sanitario di cui al punto 17, lettera c).

19. I tagli di carne di selvaggina confezionati o le carcasse di selvaggina piccola confezionate devono essere contrassegnati con il bollo sanitario di cui al punto 17, lettere a) o b), apposto sulla confezione e sull'imballaggio.

Le carni di selvaggina in piccole porzioni devono essere contrassegnate con il bollo sanitario di cui al punto 17, lettera c), apposto sulla confezione.

CAPITOLO V

Deposito

20. Dopo l'ispezione, le carni della selvaggina grossa devono essere refrigerate o congelate e mantenute ad una temperatura che non può mai superare + 7°C per le carni refrigerate e - 12 °C per quelle congelate.

21. Dopo l'ispezione, le carni della selvaggina piccola 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 VI

Trasporto

22. Le carni di selvaggina 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 delle carni suddette devono essere attrezzati in modo da garantire che le temperature fissate ai punti 20 e 21 non vengano superate.

Proposta di decisione del Consiglio che istituisce una misura finanziaria comunitaria per l'eradicazione della brucellosi degli ovini e dei caprini

COM(89) 498 def.

(Presentata dalla Commissione al Consiglio il 30 ottobre 1989)

(89/C 327/08)

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 persistere della brucellosi nelle greggi ovine e caprine, specialmente nel bacino mediterraneo, costituisce un grave pericolo per la salute delle persone e degli animali;

considerando che il persistere di detta malattia ostacola la libera circolazione di ovini e caprini;

considerando che l'eradicazione della malattia costituisce un'esigenza inderogabile ai fini della realizzazione — per quanto riguarda gli scambi di ovini e caprini e dei relativi prodotti e sottoprodotti — del mercato interno nel settore degli ovini e dei caprini, nonché per aumentare la produttività dell'allevamento e, di conseguenza, per migliorare il livello di vita della popolazione occupata in questa attività;

considerando che gli Stati membri colpiti dalla brucellosi degli ovini e dei caprini devono presentare un piano di eradicazione della malattia;

considerando che è inoltre necessario stabilire le condizioni in materia di macellazione, isolamento, pulizia e disinfezione e per quanto riguarda l'utilizzazione di taluni prodotti animali;

considerando che il contributo finanziario della Comunità verrà erogato sotto forma di rimborso agli Stati membri di parte del premio di macellazione versato ai proprietari di ovini e caprini infetti a titolo di compensazione per la macellazione degli animali in questione;

considerando che i piani di eradicazione devono comprendere misure che garantiscano l'efficacia dell'azione intrapresa; che è opportuno adottare una procedura di stretta collaborazione tra gli Stati membri e la Commissione, grazie alla quale le suddette misure possano essere adottate ed adeguate in funzione dell'evoluzione della situazione;

considerando che gli Stati membri devono essere tenuti regolarmente informati dei progressi registrati nell'applicazione delle misure intraprese,

HA ADOTTATO LA PRESENTE DECISIONE:

Articolo 1

La Francia, la Grecia, l'Italia, la Spagna ed il Portogallo devono presentare, anteriormente al 1° gennaio 1990, un piano di eradicazione della brucellosi (*Brucella melitensis*) degli ovini e dei caprini.

Articolo 2

Ai fini della presente decisione, si applicano le definizioni di cui all'articolo 2 del regolamento (CEE) del Consiglio, relativo alle condizioni sanitarie che disciplinano gli scambi intracomunitari di ovini e caprini, inoltre per «prova ufficiale della brucellosi» si intende qualsiasi prova sierologica del tipo descritto nell'allegato C di detto regolamento o qualsiasi altra prova riconosciuta conformemente alla procedura prevista all'articolo 12.