

COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE

COM(89) 668 def.

Bruxelles, 5 febbraio 1990

Proposta di

REGOLAMENTO (CEE) DEL CONSIGLIO

che stabilisce norme sanitarie per la produzione e l'immissione
sul mercato di carni fresche di pollame

(presentata dalla Commissione)

RELAZIONE

La Comunità deve adottare, entro il 31 dicembre 1992, le misure che consentiranno di realizzare il mercato interno. La necessità di garantire la libera circolazione dei prodotti di origine animale deve essere conciliata con le esigenze della protezione della sanità pubblica.

La presente proposta intende armonizzare le norme sanitarie applicabili alle carni di pollame. Le norme che sono state adottate nel quadro 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, si applicano soltanto ad una parte della produzione comunitaria dei prodotti a base di carne. La presente proposta estende all'intera produzione comunitaria i principi stabiliti da tale direttiva.

Per estendere ai mercati nazionali le norme fissate dalla direttiva 71/118/CEE occorre tuttavia adottare alcune modifiche di carattere tecnico.

Alcune operazioni effettuate in laboratori che forniscono direttamente il consumatore non sono disciplinate dalla presente proposta. Tali operazioni restano sottoposte alle norme sanitarie generali applicabili alla produzione e all'immissione sul mercato dei prodotti di origine animale e alle norme sanitarie specifiche applicabili a determinati prodotti di origine animale (1).

Occorre inoltre regolare in un quadro generale il caso degli stabilimenti che non saranno in grado di rispettare tutte le norme previste entro il 1° gennaio 1993.

La presente proposta prevede infine la concessione di eventuali deroghe per gli stabilimenti che hanno una produzione limitata.

La Commissione propone per talune decisioni d'applicazione la procedura del comitato di regolamentazione. Nella fattispecie tale scelta è dettata dalla volontà di non perturbare i meccanismi di gestione nel settore veterinario, ma non rimette in questione la preferenza della Commissione per la formula del comitato consultivo. La presente proposta figura nella tabella calendario dell'allegato del Libro bianco sulla realizzazione del mercato interno.

(1) COM (89) 492 definitivo.

PROPOSTA
di
REGOLAMENTO DEL CONSIGLIO
che stabilisce norme sanitarie per la produzione e l'immissione
sul mercato di carni fresche di pollame

IL CONSIGLIO DELLE COMUNITA' 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 pollame sono comprese nell'elenco dei prodotti che figura nell'allegato II del trattato; che la produzione e gli scambi delle carni di pollame rappresentano una fonte importante di reddito per una parte della popolazione agricola;

considerando che, ai fini di uno sviluppo razionale e di un aumento della produttività, del settore, devono essere stabilite, a livello comunitario, le norme sanitarie relative alla produzione e all'immissione sul mercato dei relativi 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 l'istituzione di tali norme è fondamentale ai fini della tutela della salute umana e della realizzazione del mercato interno;

considerando che i veterinari ufficiali addetti ai macelli dovrebbero essere incaricati del controllo del benessere dei volatili destinati alla macellazione;

considerando che il conseguimento di questo obiettivo esige una modifica delle norme stabilite 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 (1), modificata da ultimo dalla direttiva 88/657/CEE (2), intesa ad adeguarla ai nuovi orientamenti adottati a livello comunitario;

considerando che è necessario escludere dal campo di applicazione del presente regolamento alcuni tipi di vendita diretta;

considerando che il presente regolamento non si applica ai prodotti venduti direttamente dal produttore al consumatore;

considerando che, in seguito a situazioni particolari, alcuni stabilimenti in attività prima del 1° gennaio 1992 potrebbero trovarsi nell'incapacità di rispettare tutte le norme previste dal presente regolamento; che occorre regolare il problema della eventuale concessione di deroghe limitate e temporanee per questi stabilimenti nel quadro generale stabilito dalla decisione CEE del Consiglio, del , relativa alle condizioni per la concessione di deroghe limitate e temporanee alle norme sanitarie specifiche della Comunità per la produzione e l'immissione sul mercato di prodotti di origine animale (3);

considerando che è opportuno rilevare che l'esclusione di determinate operazioni dal campo d'applicazione del presente regolamento e la concessione di eventuali deroghe alle norme sanitarie previste dal presente regolamento lascia impregiudicato l'assoggettamento di tutte le operazioni di produzione e di immissione sul mercato delle carni fresche di pollame alle norme sanitarie fissate dal regolamento (CEE) n. / del Consiglio, del....., [che stabilisce le norme sanitarie generali per la produzione e l'immissione sul mercato di prodotti di origine animale e norme sanitarie specifiche per taluni prodotti di origine animale] (4);

considerando che alla Commissione deve essere affidato il compito di stabilire le modalità d'applicazione del presente regolamento; che, a questo scopo, occorre istituire procedure di stretta ed efficace cooperazione tra la Commissione e gli Stati membri in seno al comitato veterinario permanente,

(1) GU n. L 55 dell'8.03.1971, pag. 23

(2) GU n. L 382 del 31.12.1988, pag. 3

(3) GU n.

(4) GU n.

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

1. Il presente regolamento stabilisce norme sanitarie per la produzione e l'immissione sul mercato di carni fresche di pollame destinate al consumo umano, ottenute da:
 - a) animali domestici delle specie seguenti: galline, tacchini, galline faraone, anatre, oche e piccioni;
 - b) fagiani, quaglie e pernici, di allevamento.

2. Il presente regolamento non si applica:
 - a) al sezionamento e al magazzinaggio di carni fresche di pollame effettuate nei negozi per la vendita al minuto o in locali adiacenti ai punti di vendita, dove il sezionamento e il magazzinaggio sono effettuati unicamente per la consegna diretta al consumatore finale;
 - b) alle carni fresche che il produttore fornisce in casi particolari direttamente al consumatore finale per il proprio consumo, nell'azienda di allevamento o in un mercato vicino a tale azienda, escluse le vendite itineranti e le vendite per corrispondenza.

3. Se del caso, la Commissione adotta, secondo la procedura prevista all'articolo 15, le disposizioni opportune per l'applicazione uniforme del paragrafo 2.

4. Il presente regolamento lascia impregiudicate le norme comunitarie specifiche relative alle carni macinate o analogamente sminuzzate.

Articolo 2

Ai sensi del presente regolamento, si intende per :

- (1) "carni di pollame": tutte le parti idonee al consumo umano ottenute da:
 - a) animali domestici delle specie seguenti: galline, tacchini, galline faraone, anatre, oche e piccioni;
 - b) fagiani, quaglie e pernici di allevamento.
- (2) "carni fresche di pollame": carni di pollame, comprese le carni in imballaggi sotto vuoto o in atmosfera controllata, che non abbiano subito alcun trattamento destinato a garantire la conservazione, salvo il trattamento col freddo;
- (3) "carcassa": il corpo intero di un volatile dopo dissanguamento, spiumatura ed eviscerazione; tuttavia, l'asportazione dei reni e la sezione delle zampe all'altezza del tarso e l'asportazione della testa sono facoltative;
- (4) "frattaglie": carni fresche di pollame ad esclusione di quelle della carcassa quale definita al punto 3, anche se rimangono in connessione naturale con la carcassa, nonché la testa e le zampe, se sono presentate separatamente dalla carcassa;
- (5) "visceri": le frattaglie che si trovano nella cavità toracica, addominale e pelvica, compresi la trachea e l'esofago e eventualmente il gozzo;
- (6) "veterinario ufficiale": il veterinario designato dall'autorità centrale competente dello Stato membro;
- (7) "ausiliario": la persona ufficialmente designata dall'autorità centrale competente dello Stato membro, conformemente all'articolo 4, paragrafo 2, per collaborare con il veterinario ufficiale;

- (8) "ispezione sanitaria ante mortem": l'ispezione del pollame vivo, praticato conformemente al capitolo V dell'allegato I;
- (9) "ispezione sanitaria post mortem": l'ispezione del pollame nel macello, praticata immediatamente dopo la macellazione in conformità del capitolo VII dell'allegato I;
- (10) "partita": il quantitativo di carne trasportato dallo stesso mezzo di trasporto;
- (11) "mezzo di trasporto": le zone di carico dei veicoli da trasporto stradale, ferroviario e aereo e le stive delle navi o i contenitori per il trasporto terrestre, marittimo o aereo;
- (12) "stabilimento": un macello riconosciuto, un laboratorio di sezionamento riconosciuto o un magazzino frigorifero riconosciuto;
- (13) "condizionamento": la protezione delle carni fresche mediante un primo involucro o contenitore direttamente a contatto con le carni fresche, nonché lo stesso primo involucro o contenitore;
- (14) "imballaggio": l'inserimento di carni fresche condizionate in un secondo contenitore, nonché quest'ultimo contenitore.

Articolo 3

Le carni fresche di pollame devono soddisfare le seguenti condizioni:

A. Le carcasse e le frattaglie devono:

- (a) essere state ottenute in un macello riconosciuto e controllato in conformità dell'articolo 8;

- (b) provenire da un animale che sia stato sottoposto ad un'ispezione sanitaria ante mortem da parte di un veterinario ufficiale o da ausiliari operanti sotto controllo del veterinario ufficiale, conformemente al disposto dell'articolo 4, e che, in seguito a tale ispezione, sia stato considerato atto alla macellazione ai fini degli scambi commerciali di carni fresche di pollame;
- (c) essere state trattate in condizioni di igiene soddisfacenti in conformità del capitolo V dell'allegato I;
- (d) essere state sottoposte ad ispezione sanitaria post mortem da parte di un veterinario ufficiale o da ausiliari operanti sotto il controllo del veterinario ufficiale, conformemente alle disposizioni dell'articolo 4, e siano state riconosciute idonee al consumo umano, conformemente al capitolo VII dell'allegato I;
- (e) essere munite di un bollo sanitario conformemente al disposto del capitolo XI dell'allegato I; se del caso, può essere adottata una decisione volta a modificare o integrare le disposizioni di tale capitolo, secondo la procedura di cui all'articolo 15, segnatamente in riferimento ai diversi modi di presentazione vigenti in commercio, purché tali modi siano conformi alle norme di igiene; in particolare, e in deroga al disposto del capitolo XI, le condizioni alle quali è autorizzata la commercializzazione in grandi confezioni di carcasse, parti di carcasse o frattaglie non marchiate a norma delle disposizioni del capitolo XI, paragrafo 60, punto 3, lettera a), sono stabilite conformemente alla direttiva 80/879/CEE della Commissione (1);
- (f) essere state immagazzinate, in conformità del capitolo XII dell'allegato I, dopo l'ispezione post mortem, in condizioni di igiene soddisfacenti all'interno degli stabilimenti o dei negozi riconosciuti e controllati conformemente all'articolo 8;

(1) GU n. L 251 del 24.09.1980, pag. 10.

(g) essere state adeguatamente imballate conformemente al capitolo XIII dell'allegato I; ove venga utilizzato un involucro protettivo, questo deve essere conforme ai requisiti previsti al medesimo capitolo. Se del caso, può essere adottata una decisione volta a modificare o integrare le disposizioni di tale capitolo secondo la procedura di cui all'articolo 16, segnatamente in riferimento ai diversi modi di presentazione vigenti in commercio, purchè tali modi siano conformi alle norme di igiene; tuttavia, le modalità adottate nell'ambito di tale procedura per quanto concerne il grado di trasparenza e di colorazione degli involucri di protezione devono lasciare visibili, su tali involucri, i marchi o le informazioni scritte imposte o ammesse dalle norme comunitarie;

(h) essere state trasportate conformemente al capitolo XIV dell'allegato I.

B. (1) Le parti delle carcasse e le carni non disossate devono:

(a) essere state sezionate nei laboratori di sezionamento riconosciuti e vigilati conformemente al disposto dell'articolo 8;

(b) essere state sezionate ed ottenute nel rispetto delle condizioni di cui al capitolo IX dell'allegato I, e provenire da:

- carni fresche di pollame provenienti da animali macellati nella Comunità e conformi ai requisiti di cui alla sezione A; o

- carni fresche di pollame importate dai paesi terzi in conformità delle disposizioni comunitarie in materia d'importazione di carni fresche di pollame in provenienza dai paesi terzi;

(c) essere state immagazzinate in condizioni conformi al disposto del capitolo XII dell'allegato I;

(d) essere state controllate da un veterinario ufficiale conformemente al capitolo X dell'allegato I;

(e) soddisfare le condizioni di cui al punto A, lettere c), e), g) e h).

2. Quando i laboratori di sezionamento che trattano carni fresche diverse da quelle di pollame, tali carni fresche devono essere conformi alle norme comunitarie pertinenti.

C. Le carni fresche che sono state immagazzinate, conformemente al presente regolamento, in un magazzino frigorifero riconosciuto da uno Stato membro e che non abbiano subito in seguito alcuna manipolazione, escluse le manipolazioni connesse con il magazzinaggio, devono soddisfare alle condizioni di cui al punto A, lettere c), e), f), g), h) e al punto B, oppure essere carni fresche di pollame importate dai paesi terzi nel rispetto dei regolamenti comunitari.

Articolo 4

1. Nell'esecuzione delle ispezioni ante mortem e post mortem, dei controlli sanitari delle carni sezionate come disposto dal capitolo X dell'allegato I e nella vigilanza delle condizioni di igiene da rispettare da parte degli stabilimenti a norma dei capitoli IV e VI dell'allegato I, il veterinario ufficiale può essere assistito da ausiliari che operano sotto il suo controllo e la sua responsabilità.
2. Possono fungere da ausiliari soltanto le persone che possiedono i requisiti di cui all'allegato II in seguito ad un esame organizzato dall'autorità centrale competente o dall'autorità designata da quest'ultima.
3. Gli ausiliari assistono il veterinario ufficiale unicamente nell'esecuzione delle seguenti operazioni:
 - vigilanza dell'applicazione delle norme di igiene di cui ai capitoli IV e VI dell'allegato I;
 - accertamento che, all'atto dell'ispezione sanitaria ante mortem, non sussista nessuno dei sintomi elencati al punto 28 del capitolo V dell'allegato I;
 - accertamento che, all'atto dell'ispezione sanitaria post mortem, non sussistano le condizioni elencate nel punto 48 del capitolo VIII dell'allegato I;
 - controllo sanitario delle carni sezionate e immagazzinate, conformemente al capitolo X dell'allegato I;
 - vigilanza dei veicoli e dei contenitori adibiti al trasporto e delle condizioni di carico, conformemente al punto 69 del capitolo XIV.

Articolo 5

Fatte salve le disposizioni della direttiva 86/469/CEE del Consiglio (1), che completano le condizioni di cui all'articolo 3, le carni fresche di pollame o gli animali devono essere stati sottoposti per campionamento, ad esami per la ricerca di residui, qualora il veterinario ufficiale ne sospetti la presenza in base agli esiti dell'ispezione sanitaria.

Detto esame è effettuato per quanto riguarda i residui di sostanze ad azione farmacologica, i loro prodotti di conversione e altre sostanze trasmesse alle carni di pollame che possano costituire un pericolo per la salute umana.

Qualora le carni di pollame esaminate presentino tracce di residui in quantitativi superiori alle tolleranze ammesse, devono essere dichiarate inadatte al consumo umano.

Gli esami per la ricerca di residui devono essere effettuati conformemente a metodi comprovati e scientificamente riconosciuti, in particolare secondo i metodi previsti dalla normativa comunitaria o da altre norme internazionali.

Deve essere possibile valutare l'esame dei residui ricorrendo a metodi di riferimento stabiliti conformemente alla procedura di cui all'articolo 15.

In ogni Stato membro deve essere designato conformemente alla procedura di cui all'articolo 16, almeno un laboratorio di riferimento per l'esame dei residui.

Il Consiglio, deliberando su proposta della Commissione, stabilisce le tolleranze relative alle sostanze trasmesse alle carni che possano costituire un pericolo per la salute umana, escluse da quelle stabilite dalla direttiva 86//363/CEE (2) e dalla direttiva ...//.../CEE (3) del Consiglio [che istituisce una procedura comunitaria per stabilire le tolleranze relative ai residui di medicinali veterinari].

(1) GU n. L 275 del 26.09.1986, pag. 36.

(2) GU n. L 221 del 07.08.1986, pag. 43.

(3) GU n. L

Articolo 6

Fatte salve le direttive 81/602/CEE (1) e 88/146/CEE (2) del Consiglio, non possono essere immesse sul mercato le carni fresche di pollame:

- (1) che presentino tracce di residui in quantitativi superiori alle tolleranze ammesse;
- (2) che abbiano subito trattamenti con raggi ionizzanti o ultravioletti in condizioni diverse da quelle specificate dalla direttiva .../.../CEE del Consiglio (3) [relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri per quanto concerne gli alimenti e gli ingredienti alimentari trattati con raggi ionizzanti];
- (3) trattate con antibiotici, con conservanti o con preparati destinati ad intenerire le carni;
- (4) che provengano da animali che presentino uno dei difetti elencati nel capitolo VIII dell'allegato 1.

Articolo 7

1. Gli Stati membri affidano ad un servizio o ad un organismo centrale il compito di raccogliere ed utilizzano i risultati delle ispezioni ante-mortem e post-mortem effettuate dai veterinari ufficiali, qualora vengano diagnosticate malattie trasmissibili all'uomo.

Qualora venga diagnosticata una di queste malattie, i dati concernenti il caso in questione devono essere comunicati al più presto all'autorità veterinaria competente per la vigilanza dell'allevamento dal quale provengono gli animali.

2. Gli Stati membri comunicano alla Commissione le informazioni concernenti determinate malattie e, in particolare, i casi in cui sono state diagnosticate malattie trasmissibili all'uomo.

(1) GU n. L 222 del 07.08.1981, pag. 32

(2) GU n. L 70 del 16.03.1988, pag. 16

(3) GU n. L

3. La Commissione adotta, conformemente alla procedura di cui all'articolo 16, le modalità di applicazione del presente articolo e, in particolare:
- la periodicità con la quale devono essere notificate le informazioni alla Commissione,
 - la natura delle informazioni,
 - le malattie per le quali occorre raccogliere informazioni,
 - le modalità di raccolta e di utilizzazione delle informazioni.

Articolo 8

1. Ciascuno degli Stati membri redige un elenco degli stabilimenti riconosciuti. Ad ogni stabilimento è attribuito un numero veterinario. Gli Stati membri comunicano l'elenco agli altri Stati membri e alla Commissione.

Gli Stati membri riconoscono uno stabilimento soltanto quando è garantito il rispetto delle disposizioni del presente regolamento. Gli Stati membri revocano il riconoscimento qualora vengano a cessare le condizioni cui è subordinato il riconoscimento.

Qualora venga eseguito un controllo conformemente all'articolo 9, lo Stato membro interessato tiene conto delle conclusioni che ne vengono tratte. Gli altri Stati membri e la Commissione sono informati dell'eventuale ritiro del riconoscimento.

2. L'ispezione e la vigilanza degli stabilimenti sono effettuati sotto la responsabilità del veterinario ufficiale che può essere assistito, nei compiti esclusivamente materiali, da personale formato a questo scopo. Il veterinario ufficiale deve avere ogni momento libero accesso a tutte le parti dello stabilimento, per garantire il rispetto delle disposizioni del presente regolamento.

Le modalità concernenti l'assistenza di cui sopra sono stabilite conformemente alla procedura di cui all'articolo 16.

3. La produzione del bollo sanitario e del materiale per la piombatura di cui al capitolo XI dell'allegato I deve essere autorizzata dalle autorità dello Stato membro che ne controlla l'uso.

Articolo 9

Esperti veterinari della Commissione possono, ove ciò sia necessartio per garantire l'applicazione uniforme del presente regolamento, effettuare controlli in loco; essi possono verificare in particolare se gli stabilimenti sono effettivamente conformi alle disposizioni del presente regolamento. La Commissione informa gli Stati membri degli esiti di tali controlli.

Lo Stato membro nel cui territorio è effettuato un controllo fornisce agli esperti tutta l'assistenza necessaria per l'espletamento dei compiti loro affidati.

Le disposizioni generali di applicazione del presente articolo sono stabilite conformemente alla procedura di cui all'articolo 16. Conformemente alla medesima procedura, viene elaborato un codice delle norme da seguire nell'esecuzione dei controlli previsti dal presente articolo.

Articolo 10

In deroga al disposto dell'articolo 3, punto A, lettera a), i volatili destinati alla produzione di "foie gras" possono essere macellati, dissanguati e spiumati nell'allevamento in cui sono ingrassati, a condizione che tali operazioni siano effettuate in un locale separato, conforme alle condizioni di cui all'allegato I, capitolo I, punto 13, lettera c), e che - conformemente all'allegato I, capitolo XIV - le carcasse non eviscerate siano trasportate immediatamente in un laboratorio di sezionamento riconosciuto e provvisto dal locale speciale di cui all'allegato I, capitolo II, paragrafo 14, lettera b), punto ii), dove le carcasse devono essere eviscerate entro 24 ore.

Articolo 11

1. Basandosi sui risultati di studi scientifici, la Commissione riesamina, conformemente alla procedura di cui all'articolo 15, le modalità concernenti le ispezioni sanitarie ante mortem e post mortem e le condizioni alle quali il pollame parzialmente eviscerato [o non eviscerato] può essere immesso sul mercato.
2. Fino all'adozione delle condizioni speciali concernenti il pollame parzialmente eviscerato [o non eviscerato], di cui al primo paragrafo, gli Stati membri possono autorizzare, nel rispetto delle norme generali del trattato, l'immissione sul mercato di tale pollame.

Articolo 12

Le norme stabilite dal regolamento (CEE) n. del Consiglio (1), [relativo ai controlli veterinari nel commercio intracomunitario, intese alla realizzazione del mercato interno], sono applicabili, in particolare per quanto riguarda l'organizzazione dei controlli, nonché le misure di salvaguardia da applicare riguardo ai problemi sanitari in materia di produzione e di distribuzione di carni fresche nel territorio della Comunità.

Articolo 13

Le modifiche da apportare agli allegati del presente regolamento, in particolare per adeguarli ai progressi tecnologici, sono decise dalla Commissione conformemente alla procedura di cui all'articolo 15.

Articolo 14

Fino all'entrata in vigore di norme comunitarie in materia di importazioni di carni di pollame dai paesi terzi, gli Stati membri applicano a tali importazioni condizioni almeno equivalenti a quelle previste dal presente regolamento.

(1) GU n. L

Articolo 15

1. La Commissione è assistita dal comitato veterinario permanente, istituito dalla decisione 68/361/CEE del Consiglio (1), in appresso denominato "il comitato".
2. Ove si ricorre alla procedura di cui al presente articolo, si applicano le seguenti disposizioni.
3. Il rappresentante della Commissione sottopone al comitato un progetto delle misure da adottare. Il comitato formula il proprio parere sul progetto entro il termine che il suo presidente può fissare in funzione dell'urgenza della questione. Il parere è espresso alla maggioranza di cui all'articolo 148, paragrafo 2, del trattato, per quanto riguarda le decisioni che il Consiglio deve adottare su proposta della Commissione. In seno al comitato, ai voti dei rappresentanti degli Stati membri si applica la ponderazione di cui all'articolo sopraccitato. Il presidente non partecipa alla votazione.
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 assenza di parere, la Commissione presenta immediatamente al Consiglio una proposta relativa alle misure da adottare. Il Consiglio delibera alla maggioranza qualificata.

Se il Consiglio ha deliberato non entro il termine di tre mesi a decorrere dalla data della presentazione della proposta, la Commissione adotta le misure proposte.

(1) GU n. L 255 del 18.10.1986, pag. 23

Articolo 16

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

Il rappresentante della Commissione presenta al comitato un progetto delle misure da adottare. Il comitato formula il proprio parere sul progetto entro un termine che il presidente può fissare in base all'urgenza del problema in esame, procedendo eventualmente a votazione.

Il parere è iscritto a verbale; ciascuno Stato membro ha inoltre il diritto di chiedere che la sua posizione figuri nel verbale.

La Commissione tiene nella massima considerazione il parere formulato dal comitato. Essa informa il comitato del modo in cui ha tenuto conto del suo parere.

Articolo 17

1. Possono essere concesse secondo la procedura di cui all'articolo 15 deroghe alle disposizioni dell'allegato I, punti da 1 a 16, per gli stabilimenti che hanno una produzione limitata.
2. In sede di esame delle deroghe di cui al paragrafo 1, la Commissione prende in considerazione le informazioni e i criteri indicati agli articoli 2 e 3 della decisione /CEE del Consiglio, del , [relativa alle condizioni per la concessione di deroghe temporanee e limitate alle norme sanitarie specifiche della Comunità per la produzione e l'immissione sul mercato di prodotti di origine animale].
3. Nel concedere le deroghe di cui al paragrafo 1, la Commissione stabilisce, secondo la procedura prevista dall'articolo 15, le condizioni generali e particolari per l'applicazione di ciascuna deroga.

Articolo 18

Secondo la procedura prevista all'articolo 16, la Commissione può elaborare raccomandazioni accompagnate da linee direttrici concernenti la buona prassi di fabbricazione relativa alle diverse fasi della produzione e dell'immissione sul mercato.

Articolo 19

1. La direttiva 71/118/CEE è abrogata con effetto a decorrere dal 1° gennaio 1993.
2. Tuttavia, le disposizioni d'applicazione adottate nel quadro della direttiva 71/118/CEE rimangono in vigore in relazione al presente regolamento.

Articolo 20

Il presente regolamento entra in vigore il trentesimo giorno successivo alla pubblicazione nella Gazzetta ufficiale delle Comunità europee.

Esso si applica a decorrere dal 1° gennaio 1993.

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

Fatto a Bruxelles,

Per il Consiglio

ALLEGATO I

CONDIZIONI GENERALI PER IL RICONOSCIMENTO DEGLI STABILIMENTI

Gli stabilimenti debbono comprendere almeno:

1. Nei locali in cui sono prodotte, lavorate o immagazzinate le carni fresche:

(a) un pavimento impermeabile, facile da pulire e disinfettare, imputrescibile e costruito in modo da agevolare il drenaggio dell'acqua: l'acqua deve defluire attraverso canali di scolo muniti di grate e di sifoni per eliminare gli odori. Tuttavia, questi stabilimenti devono avere:

- per quanto riguarda i locali di cui al capitolo I, paragrafo 13, lettera f), al capitolo II, paragrafo 14, lettera a) e al capitolo III, paragrafo 15, lettera a), un pavimento impermeabile, facile da pulire e disinfettare, imputrescibile e costruito in modo da agevolare l'evacuazione dell'acqua o, per quanto riguarda i locali di cui al paragrafo 15, lettera a), munito di un dispositivo mediante il quale l'acqua possa essere agevolmente rimossa;

- per quanto riguarda i locali di cui al capitolo III, paragrafo 16, lettera a), un pavimento impermeabile e imputrescibile;

(b) pareti lisce, durevoli, impermeabili, rivestite o verniciate con materiale di color chiaro e lavabile fino all'altezza di almeno 2 m, e di almeno 3 m nei locali in cui viene praticata la macellazione; nelle celle frigorifere o nei locali di refrigerazione, nonché nei magazzini, il rivestimento delle pareti deve giungere almeno fino all'altezza di magazzino.

Gli angoli fra il pavimento e le pareti devono essere arrotondati o rifiniti in modo analogo, tranne per quanto riguarda i locali di cui al capitolo III, paragrafo 16, lettera a).

Tuttavia, la presenza di pareti in legno nei locali di cui al capitolo III paragrafo 16, non costituisce una ragione valida per il ritiro del riconoscimento, a condizione che siano state installate anteriormente al 1° gennaio 1983.

- (c) porte in materiale inalterabile, inattaccabile dalla corrosione e, se di legno, rivestite o verniciate in modo da essere lisce o impermeabili su ambo i lati;
 - (d) materiali di isolamento imputrescibili e che non emanino odori;
 - (e) un'adeguata ventilazione e, ove occorra, un efficace sistema di estrazione del vapore;
 - (f) un'adeguata illuminazione naturale o artificiale che non alteri i colori.
 - (g) un soffitto pulito e di agevole pulizia; in caso contrario, un controsoffitto che risponda a tali requisiti sul lato visibile;
- 2.(a) nelle più immediate vicinanze dei posti di lavoro, un numero sufficiente di dispositivi per la pulizia e la disinfezione delle mani e per la pulizia degli utensili con acqua calda. I rubinetti non devono essere del tipo azionabile a mano. Per la pulizia delle mani, tali dispositivi devono erogare acqua corrente calda e fredda o acqua premiscelata alla temperatura adatta e prodotti per la pulizia e la disinfezione, e disporre di accessori che consentano l'asciugatura delle mani in modo igienico;
- (b) dispositivi per la disinfezione degli strumenti, mediante acqua calda erogata ad una temperatura non inferiore a 82°C.
3. dispositivi adeguati di protezione contro parassiti come insetti, roditori, ecc.
4. (a) strumenti e attrezzature da lavoro, come i tavoli per il sezionamento, i tavoli con piani di sezionamento staccabili, i contenitori, i nastri trasportatori e le seghe, in materiale resistente alla corrosione, che non trasmetta colori alle carni e di agevole pulizia e disinfezione. L'impiego di legno è vietato tranne nei locali in cui le uniche carni fresche di pollame immagazzinate sono carni fresche di pollame imballate in modo igienico;

- (b) strumenti ed attrezzature resistenti alla corrosione, conformi ai requisiti d'igiene per:
- la manipolazione delle carni di pollame,
 - il magazzinaggio di contenitori di carni, in modo che né le carni né i contenitori vengano direttamente a contatto con il pavimento o le pareti;
- (c) dispositivi che consentano la manipolazione nel rispetto delle norme di igiene e la protezione delle carni di pollame durante le operazioni di carico e scarico;
- (d) contenitori speciali a tenuta stagna in materiale inattaccabile dalla corrosione, muniti di coperchi e di dispositivi di chiusura per impedire l'asportazione di materiale da parte di persone non autorizzate, per depositarvi carni non destinate al consumo umano, o, qualora i quantitativi siano sufficientemente elevati o le carni e le frattaglie non siano rimossi o distrutti al termine di ogni giornata di lavoro, un locale munito di serratura, per il deposito di tali materiali; se per l'evacuazione delle carni vengono utilizzate condutture, queste ultime devono essere concepite e costruite in modo da evitare qualsiasi rischio di contaminazione delle carni fresche;
5. Un impianto di refrigerazione per mantenere la temperatura interna delle carni ai livelli stabiliti dal presente regolamento. L'impianto in questione deve comprendere un sistema di drenaggio dell'acqua di condensazione, che escluda qualsiasi possibilità di contaminazione delle carni;
6. un impianto che eroghi esclusivamente acqua potabile ai sensi della direttiva 80/778/CEE; è tuttavia autorizzato, a titolo eccezionale, l'impiego di acqua non potabile per la produzione di vapore, per la lotta antincendio e per il raffreddamento delle macchine frigorifere, a condizione che le relative condutture non consentano l'impiego di quest'acqua per altri fini e non presentino rischi di contaminazione delle carni fresche. Le condutture dell'acqua non potabile devono essere nettamente distinte da quelle dell'acqua potabile.

7. un'erogazione appropriata di acqua potabile calda ai sensi della direttiva 80/778/CEE;
8. un dispositivo per l'evacuazione delle acque di scarico che risponda alle norme d'igiene;
9. un locale munito di serratura, adeguatamente equipaggiato, destinato esclusivamente al servizio veterinario; o, nel caso dei depositi di cui al capitolo III, paragrafo 16, attrezzature appropriate.
10. attrezzature adeguate per poter effettuare, con la massima efficienza e in qualsiasi circostanza, le ispezioni veterinarie previste dal presente regolamento;
11. un numero adeguato di spogliatoi, muniti di pavimenti e pareti lisci, impermeabili e lavabili, di lavabi, docce e latrine con sciacquone. Queste ultime non devono consentire un accesso diretto ai locali di lavoro. I lavabi devono erogare acqua calda e fredda e acqua premiscelata alla temperatura appropriata, prodotti per la pulizia e la disinfezione delle mani e disporre di accessori che consentano l'asciugatura delle mani in modo igienico; i rubinetti dei lavabi non devono essere del tipo azionabile con le mani o con le braccia; dev'essere installato un numero sufficiente di lavabi nelle vicinanze delle latrine;
12. una zona attrezzata in modo adeguato per lavare e disinfettare le gabbie e i mezzi di trasporto. La presenza di tale zona e dei dispositivi in questione non è obbligatoria qualora vengano disposte disposizioni a norma delle quali i mezzi di trasporto devono essere puliti e disinfettati presso impianti ufficialmente autorizzati.

CAPITOLO I

CONDIZIONI SPECIALI PER IL RICONOSCIMENTO DEI MACELLI DI POLLAME

13. Oltre ai requisiti generali, i macelli di pollame devono comprendere almeno:

- (a) un locale o una zona coperta sufficientemente vasta, di agevole pulizia e disinfezione, per l'esecuzione delle ispezioni ante mortem del pollame;
- (b) un locale speciale o una zona coperta di agevole pulizia e disinfezione, destinata esclusivamente al pollame malato o che si sospetta sia colpito da malattie;
- (c) un locale per la macellazione abbastanza ampio da consentire, in appositi reparti separati, le operazioni di stordimento e di dissanguamento, da un lato, e di spiumatura ed eventualmente di scottatura, dall'altro. Ogni comunicazione tra il locale per la macellazione e il locale o la zona di cui alla lettera a), diversa dall'apertura ridotta destinata al semplice passaggio del pollame destinato alla macellazione, dev'essere munita di una porta a chiusura automatica;
- (d) un locale per l'eviscerazione e la preparazione, abbastanza ampio per consentire che l'operazione di eviscerazione venga attuata a distanza sufficiente dagli altri posti di lavoro, o separata da questi ultimi da un tramezzo per impedire eventuali contaminazioni. Ogni comunicazione tra il locale di eviscerazione e di preparazione e quello adibito alla macellazione, diversa dall'apertura ridotta destinata al semplice passaggio del pollame macellato, dev'essere munita di una porta a chiusura automatica;
- (e) ove occorra, un locale per le spedizioni;
- (f) una o più celle frigorifere o di refrigerazione, sufficientemente vaste;
- (g) un locale o una zona per il recupero delle piume, tranne qualora queste vengano trattate come rifiuti.

CAPITOLO II

CONDIZIONI SPECIALI PER IL RICONOSCIMENTO DEI LABORATORI DI SELEZIONAMENTO
DEL POLLAME

14. Oltre ai requisiti generali, i laboratori di sezionamento del pollame devono comprendere almeno:

- (a) celle frigorifere o di refrigerazione, sufficientemente vaste, per la conservazione delle carni e, in caso vengano immagazzinate nello stabilimento carni confezionate, un deposito frigorifero separato per le carni imballate;
- (b) (i) un locale per il sezionamento, il disossamento e il confezionamento, munito di un termometro registratore o un teletermometro registratore;
(ii) qualora nel laboratorio si effettui l'eviscerazione, un locale per l'eviscerazione delle anatre e delle oche allevate per la produzione di "foie gras" già sottoposte alle operazioni di stordimento, dissanguamento e spiumatura nel loro allevamento;.
- (c) un locale per l'imballaggio, se questo viene effettuato nel laboratorio di sezionamento e purché siano soddisfatte le condizioni previste nell'allegato, capitolo XI, paragrafo 62 del regolamento del Consiglio (CEE) n. che stabilisce le norme sanitarie per la produzione e l'immissione sul mercato di carni fresche e abroga la direttiva 64/433/CEE;
- (d) un locale per il magazzinaggio dei materiali necessari per il confezionamento e l'imballaggio, se tali operazioni sono effettuate nel laboratorio di sezionamento;
- (e) un impianto frigorifero nei locali di cui alla lettera c), per mantenere le carni ad una temperatura interna non superiore a + 4°C.

CAPITOLO III

CONDIZIONI SPECIALI PER IL RICONOSCIMENTO DEI MAGAZZINI

15. Oltre ai requisiti generali, i magazzini in cui sono depositate le carni fresche di pollame conformemente al capitolo XIII, paragrafo 61, primo comma, devono comprendere almeno:
- (a) locali di frigoriferi e di refrigerazione sufficientemente ampi, di agevole pulizia, in cui le carni possano esservi depositate e mantenute alle temperature previste al paragrafo 61, primo comma;
 - (b) un termometro registratore o un teletermometro registratore in ciascuna zona di magazzinaggio.
16. Oltre ai requisiti generali, i magazzini in cui sono depositate le carni fresche conformemente al capitolo XIII, paragrafo 61, secondo comma, devono comprendere almeno:
- (a) locali sufficientemente ampi, di agevole pulizia, in cui le carni possano essere depositate e mantenute alle temperature previste al paragrafo 61, secondo comma;
 - (b) un termometro registratore o un teletermometro registratore in ciascuna delle zone di magazzinaggio.

CAPITOLO II

CONDIZIONI SPECIALI PER IL RICONOSCIMENTO DEI LABORATORI DI SELEZIONAMENTO
DEL POLLAME

14. Oltre ai requisiti generali, i laboratori di sezionamento del pollame devono comprendere almeno:

- (a) celle frigorifere o di refrigerazione, sufficientemente vaste, per la conservazione delle carni e, in caso vengano immagazzinate nello stabilimento carni confezionate, un deposito frigorifero separato per le carni imballate;
- (b) (i) un locale per il sezionamento, il disossamento e il confezionamento, munito di un termometro registratore o un teletermometro registratore;
(ii) qualora nel laboratorio si effettui l'eviscerazione, un locale per l'eviscerazione delle anatre e delle oche allevate per la produzione di "foie gras" già sottoposte alle operazioni di stordimento, dissanguamento e spiumatura nel loro allevamento;.
- (c) un locale per l'imballaggio, se questo viene effettuato nel laboratorio di sezionamento e purché siano soddisfatte le condizioni previste nell'allegato, capitolo XI, paragrafo 62 del regolamento del Consiglio (CEE) n. che stabilisce le norme sanitarie per la produzione e l'immissione sul mercato di carni fresche e abroga la direttiva 64/433/CEE;
- (d) un locale per il magazzinaggio dei materiali necessari per il confezionamento e l'imballaggio, se tali operazioni sono effettuate nel laboratorio di sezionamento;
- (e) un impianto frigorifero nei locali di cui alla lettera c), per mantenere le carni ad una temperatura interna non superiore a + 4°C.

CAPITOLO III

CONDIZIONI SPECIALI PER IL RICONOSCIMENTO DEI MAGAZZINI

15. Oltre ai requisiti generali, i magazzini in cui sono depositate le carni fresche di pollame conformemente al capitolo XIII, paragrafo 61, primo comma, devono comprendere almeno:

(a) locali di frigoriferi e di refrigerazione sufficientemente ampi, di agevole pulizia, in cui le carni possano esservi depositate e mantenute alle temperature previste al paragrafo 61, primo comma;

(b) un termometro registratore o un teletermometro registratore in ciascuna zona di magazzinaggio.

16. Oltre ai requisiti generali, i magazzini in cui sono depositate le carni fresche conformemente al capitolo XIII, paragrafo 61, secondo comma, devono comprendere almeno:

(a) locali sufficientemente ampi, di agevole pulizia, in cui le carni possano essere depositate e mantenute alle temperature previste al paragrafo 61, secondo comma;

(b) un termometro registratore o un teletermometro registratore in ciascuna delle zone di magazzinaggio.

CAPITOLO IV

IGIENE DEL PERSONALE, DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

NEGLI STABILIMENTI

17. E' richiesto il massimo grado di pulizia per quanto riguarda il personale, i locali e le attrezzature :

- (a) in particolare, il personale deve indossare abiti da lavoro e copricapo che, ove occorra, proteggano anche la nuca, puliti. Gli addetti alla macellazione degli animali ed alla lavorazione o alla manipolazione delle carni devono 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 ed accuratamente mani e braccia con acqua calda e poi disinfettarle. Nei locali di lavoro e di deposito è vietato fumare;
- (b) negli stabilimenti non possono entrare animali tranne, per quanto riguarda i macelli, quelli destinati alla macellazione. Roditori, insetti ed altri parassiti devono essere sistematicamente distrutti;
- (c) le attrezzature e gli utensili utilizzati nelle operazioni effettuate sulle carni devono essere tenuti puliti ed in buono stato di manutenzione. Essi devono essere accuratamente puliti e disinfettati più volte nel corso di una giornata lavorativa, al termine della giornata e, ogni qualvolta siano stati insudiciati, prima di essere riutilizzati;
- (d) le gabbie utilizzate per il trasporto del pollame devono essere costruite con materiale inattaccabile dalla corrosione, di facile pulizia e disinfezione. Esse devono essere pulite e disinfettate ogni volta che vengono svuotate.

18. I fabbricati, gli strumenti e gli utensili da lavoro devono essere utilizzati esclusivamente per la lavorazione di carni fresche di pollame o di coniglio o di cacciagione, conformemente al regolamento (CEE) n./. (carni di selvaggina e di conigli). Tale disposizione non si applica ai materiali da trasporto utilizzati nei locali di cui al capitolo III, paragrafo 16, lettera a), se le carni sono imballate. Gli strumenti da taglio devono essere utilizzati unicamente per il sezionamento delle carni di pollame.

(a) Il conduttore od il proprietario dello stabilimento, od il suo rappresentante, debbono accertare regolarmente, mediante controlli, il rispetto delle norme generali di igiene nella produzione nel loro stabilimento, anche mediante controlli microbiologici, conformemente al quarto comma.

Detti controlli vertono sugli utensili, sulle attrezzature e sugli impianti, a tutti gli stadi della produzione e, se del caso, sui prodotti stessi.

Essi debbono essere in grado di fornire al veterinario ufficiale o agli esperti veterinari della Commissione, su richiesta del servizio ufficiale, informazioni sul tipo, la frequenza e gli esiti dei controlli effettuati al riguardo, comunicando, se del caso, il nome del laboratorio di ricerca.

Il tipo e la frequenza dei controlli, nonché i metodi di campionamento e di esame batteriologico sono stabiliti conformemente alla procedura di cui all'articolo 15.

(b) Il veterinario ufficiale esamina regolarmente gli esiti dei controlli di cui alla lettera a). Egli può, in funzione di tale analisi, procedere ad ulteriori esami microbiologici, a tutti gli stadi della produzione o sui prodotti.

Gli esiti di queste analisi sono trascritti in una relazione, le cui conclusioni e raccomandazioni sono notificate al conduttore dello stabilimento, che provvede a porre rimedio ai difetti constatati, nell'ottica di un miglioramento delle condizioni di igiene.

19. Le carni di pollame ed i relativi contenitori non devono venire a contatto diretto con il pavimento. Penne, piume e sottoprodotti della macellazione devono essere asportati immediatamente dal pavimento del locale.
20. Va usata, per qualsiasi scopo, acqua potabile; tuttavia, si può utilizzare l'acqua non potabile in casi eccezionali, per la produzione di vapore, a condizione che le relative condutture non consentano l'uso dell'acqua in esse contenuta per altri scopi e non comportino rischi di contaminazione delle carni fresche di pollame. Inoltre, l'acqua non potabile può essere utilizzata in casi eccezionali negli impianti di refrigerazione. Le condutture dell'acqua non potabile devono essere chiaramente distinte da quelle dell'acqua potabile.
21. E' vietato spargere sul pavimento dei locali di lavoro e di magazzinaggio delle carni fresche segatura o altre sostanze analoghe.
22. Detersivi, disinfettanti ed altre sostanze analoghe devono essere utilizzati in modo da evitare effetti nocivi su strumenti, attrezzature da lavoro e carni fresche di pollame. Dopo il loro impiego, occorre sciacquare accuratamente gli strumenti e le attrezzature da lavoro con acqua potabile.
23. La lavorazione e la manipolazione delle carni è vietata alle persone che possono essere fonte di contaminazione.
24. Qualsiasi persona addetta alla lavorazione od alla manipolazione di carni fresche deve essere provvista di un certificato medico attestante che nulla osta all'esercizio di tale attività. Il certificato medico deve essere rinnovato ogni anno, salvo qualora venga riconosciuto, conformemente alla procedura di cui all'articolo 15, un altro regime di controllo medico del personale.

CAPITOLO V

ISPEZIONE SANITARIA ANTE MORTEM

25. Il pollame destinato alla macellazione deve essere sottoposto ad un'ispezione ante mortem entro 24 ore dall'arrivo nel macello. L'ispezione deve essere ripetuta immediatamente prima della macellazione, qualora siano trascorse più di 24 ore dalla prima ispezione.

L'identità del pollame deve essere dimostrata all'arrivo al macello.

Il conduttore del macello od il suo agente devono agevolare l'esecuzione delle ispezioni sanitarie ante mortem, in particolare qualsiasi manipolazione ritenuta necessaria.

Tuttavia, nel caso delle anatre e delle oche allevate per la produzione di "foie gras", che sono state stordite, dissanguate e spiumate nell'allevamento di provenienza, l'ispezione ante mortem può essere effettuata nell'ultima settimana dell'ingrasso.

26. L'ispezione ante mortem può essere limitata alla ricerca di danni causati dal trasporto, se il pollame è stato sottoposto ad ispezione nell'allevamento di origine nelle ultime 24 ore ed è stato giudicato sano. Qualora l'ispezione ante mortem nell'allevamento di origine e presso il macello non sia effettuata dallo stesso veterinario ufficiale, gli animali devono essere accompagnati da un attestato sanitario in cui devono figurare le informazioni indicate nell'allegato III.

Nel caso delle anatre e delle oche allevate per la produzione di "foie gras" e che sono state stordite, dissanguate e spiumate nell'allevamento di origine, l'attestato di cui all'allegato IV deve accompagnare le carcasse non eviscerate al loro arrivo nel laboratorio di sezionamento, che deve essere munito di un locale separato per l'eviscerazione.

27. (a) L'ispezione ante mortem deve essere effettuata in condizioni di illuminazione adeguate;
- (b) il veterinario ufficiale deve accertare, per quanto riguarda gli animali consegnati al macello, l'osservanza delle norme comunitarie in materia di benessere degli animali.
28. L'ispezione deve permettere di accertare :
- (a) se il pollame è affetto da una malattia trasmissibile all'uomo o ad altri animali o se presenta sintomi o uno stato generale che possano far sospettare l'eventuale insorgenza di una tale malattia;
- (b) se esso presenta sintomi di una malattia o di un'alterazione dello stato generale che possano renderne le carni non idonee al consumo umano.
29. Il pollame affetto da peste aviaria, malattia di Newcastle, rabbia, salmonellosi, colera od ornitosi va dichiarato non idoneo al consumo umano.
30. Non possono essere macellati a scopo di consumo umano allo stato di carni fresche gli animali per i quali sia stato accertato :
- la presenza di pollame malato nel macello,
 - in base ad informazioni sanitarie concernenti la loro provenienza,
- che sono venuti a contatto con volatili affetti da peste aviaria, malattia di Newcastle, rabbia, salmonellosi, colera od ornitosi in circostanze tali che la malattia potrebbe essere stata loro trasmessa.
31. Il pollame di cui ai paragrafi 28, 29 o 30 deve essere macellato separatamente ed in ultimo luogo.

CAPITOLO VI

IGIENE DELLA MACELLAZIONE

32. Il pollame introdotto nei locali del macello deve essere macellato immediatamente dopo essere stato stordito. Tuttavia, l'operazione di stordimento puo' essere omessa se è vietata da un rito religioso.
33. Il dissanguamento deve essere eseguito e completato in modo che il sangue non contami locali diversi da quello della macellazione.
34. Il pollame macellato deve essere spiumato immediatamente e completamente.
35. L'eviscerazione deve essere effettuata immediatamente. La carcassa deve essere aperta in modo tale che le cavità e tutti i visceri possano essere ispezionati. A tal fine, il fegato, la milza ed il tubo digerente devono essere tolti dalla carcassa in modo che questa non venga contaminata e che le connessioni naturali dei visceri siano mantenute fino al momento dell'ispezione.

Tuttavia, le anatre e le oche allevate e macellate per la produzione di "foie gras" possono essere eviscerate entro 24 ore dalla macellazione, a condizione che le carcasse non eviscerate siano portate al più presto alla temperatura prevista al capitolo XII, paragrafo 61, primo comma, e mantenute a tale temperatura, e siano trasportate conformemente alle norme di igiene.

36. Dopo l'ispezione, i visceri tolti devono essere immediatamente separati dalla carcassa e le parti non idonee al consumo umano devono essere immediatamente asportate.

Ad eccezione dei reni, i visceri o le parti di visceri rimasti nella carcassa devono essere completamente asportati, se possibile in condizioni di igiene soddisfacenti.

37. E' vietato insufflare le carni di pollame, utilizzare panni per la loro pulizia o riempire la carcassa con prodotti diversi da frattaglie commestibili provenienti da pollame macellato nel macello.
38. E' vietato procedere, prima che l'ispezione sia stata ultimata, alla suddivisione della carcassa e a qualsiasi asportazione o trattamento delle carni. Il veterinario ufficiale puo' esigere qualsiasi altra manipolazione necessaria ai fini dell'ispezione.
39. Le carni trattenute in quanto dichiarate non idonee al consumo umano conformemente al paragrafo 48 o non ammesse al consumo umano conformemente al paragrafo 49, le piume ed i rifiuti devono essere trasportati al più presto nei locali, nelle zone o nei recipienti di cui al paragrafo 4, lettera d), e devono essere manipolati in modo da limitare al minimo possibilità di contaminazione.
40. Dopo l'ispezione e l'eviscerazione, le carni fresche di pollame devono essere pulite immediatamente e refrigerate conformemente alle norme di igiene.
41. Le carcasse destinate ad essere sottoposte a refrigerazione per immersione conformemente al procedimento descritto nel paragrafo 42 devono, immediatamente dopo l'eviscerazione, essere lavate accuratamente a spruzzo e sottoposte al procedimento di immersione. Il lavaggio a spruzzo deve essere effettuato mediante attrezzature che consentano un'efficace pulizia delle superfici interne ed esterne.

Per le carcasse aventi un peso :

- non superiore a 2,5 kg, devono essere utilizzati almeno 1,5 l di acqua per carcassa,
- compreso tra 2,5 e 5 kg, devono essere utilizzati almeno 2,5 l di acqua per carcassa,
- uguale o superiore a 5 kg, devono essere utilizzati almeno 3,5 l di acqua per carcassa.

42. Il procedimento di refrigerazione per immersione deve rispondere ai seguenti requisiti :

- (a) le carcasse devono passare attraverso una o più cisterne piene di acqua o di acqua e ghiaccio continuamente rinnovati. E' ammesso soltanto un sistema basato sul principio che le carcasse siano costantemente spinte mediante mezzi meccanici attraverso un flusso di acqua che corre in senso contrario;
- (b) la temperatura dell'acqua della cisterna o delle cisterne, misurata ai punti di entrata e di uscita delle carcasse, non deve essere superiore, rispettivamente, a + 16°C e + 4°C;
- (c) la temperatura indicata nel capitolo XII deve essere raggiunta nel più breve intervallo di tempo possibile;
- (d) il flusso minimo di acqua nell'intero procedimento di refrigerazione di cui alla lettera a) deve essere di :
 - 2,5 l per le carcasse aventi un peso uguale o inferiore a 2,5 kg,
 - 4 l per le carcasse aventi un peso compreso fra 2,5 e 5 kg,
 - 6 l per le carcasse aventi un peso uguale o superiore a 5 kg.

Qualora vengano utilizzate più cisterne, il flusso di acqua fresca in entrata ed il flusso di acqua usata in uscita in ciascuna delle cisterne devono essere regolati in modo da diminuire progressivamente nel senso dello spostamento delle carcasse, e l'acqua fresca suddivisa fra le cisterne in modo che il flusso in entrata nell'ultima cisterna non sia inferiore a :

- 1 l per le carcasse aventi un peso uguale o inferiore a 2,5 kg,
- 1,5 l per le carcasse aventi un peso compreso fra 2,5 e 5 kg,
- 2 l per le carcasse aventi un peso uguale o superiore a 5 kg.

L'acqua utilizzata per la riempitura iniziale delle cisterne non deve essere compresa nel calcolo dei quantitativi sopra elencati;

- (e) le carcasse non devono rimanere nella prima parte dell'impianto o nella prima cisterna per più di mezz'ora o nel resto dell'impianto o nelle altre cisterne più a lungo del tempo minimo indispensabile.

Vanno prese tutte le precauzioni necessarie per garantire che, in caso di interruzione del procedimento, venga rispettata la durata di transito indicata nel paragrafo precedente.

In caso di arresto dell'impianto, il veterinario ufficiale deve accertarsi che, prima della sua rimessa in moto, le carcasse siano ancora conformi ai requisiti previsti dal presente regolamento e siano idonee al consumo umano e, in caso contrario, che vengano trasportate al più presto nei locali di cui al paragrafo 4, lettera d).

- (f) ciascuno degli elementi dell'impianto deve essere svuotato, pulito e disinfettato, ogni qualvolta sia necessario, al termine del periodo di lavoro ed almeno una volta al giorno;

- (g) deve essere munito di un dispositivo di controllo opportunamente tarato che consenta di tenere sotto costante sorveglianza la misurazione e la registrazione :

- del consumo di acqua nella fase di lavaggio a spruzzo precedente l'immersione,
- della temperatura dell'acqua nella cisterna o nelle cisterne nei punti di entrata e di uscita delle carcasse,
- del consumo di acqua durante la fase di immersione,
- del numero di carcasse di ciascuna delle classi di peso specificate nella lettera d) e nel paragrafo 41;

- (h) i risultati dei controlli effettuati dal produttore devono essere conservati e presentati, se richiesti, al veterinario ufficiale;

- (i) il funzionamento dell'impianto di refrigerazione ed i suoi effetti sul grado di igiene sono valutati - in attesa dell'adozione di metodi microbiologici comunitari, conformemente all'articolo 15 - mediante metodi microbiologici scientifici riconosciuti dagli Stati membri; il grado di contaminazione, basato sul numero totale di batteri e di enterobatteri presenti, rilevato prima dell'immersione, è raffrontato con il livello successivo all'immersione. Il raffronto deve essere eseguito in occasione della prima messa in funzione dell'impianto e, in seguito, periodicamente, ma in ogni caso in occasione di qualsiasi modifica dell'impianto. Il funzionamento delle varie parti dell'impianto deve garantire il rispetto di livelli soddisfacenti di igiene.

CAPITOLO VII

ISPEZIONE SANITARIA POST MORTEM

43. Tutte le parti degli animali devono essere sottoposte all'ispezione immediatamente dopo la macellazione.
44. L'ispezione post mortem deve essere effettuata in adeguate condizioni di illuminazione.
45. L'ispezione post mortem deve comprendere :
- (a) l'esame oculare dell'animale macellato;
 - (b) ove occorra, la palpazione e l'incisione dell'animale macellato;
 - (c) la ricerca di alterazioni della consistenza, del colore, dell'odore e, eventualmente, del sapore.
46. Qualora i risultati delle ispezioni ante mortem e post mortem facciano sospettare la presenza di una malattia, il veterinario ufficiale provvede a far eseguire le prove di laboratorio necessarie per una diagnosi accurata e per individuare residui di sostanze aventi azione farmacologica eventualmente presenti nelle condizioni patologiche osservate.

47. L'obbligo di procedere alla ricerca dei residui di sostanze ad azione farmacologica, di cui al paragrafo 46, non si applica al pollame proveniente da allevamenti sottoposti a controllo veterinario ufficiale, se il controllo di tali sostanze è eseguito nell'allevamento stesso.

CAPITOLO VIII

DECISIONE DEL VETERINARIO UFFICIALE IN OCCASIONE DELL'ISPEZIONE POST MORTEM

48. (1) E' dichiarato totalmente non idoneo al consumo umano il pollame la cui ispezione post mortem rivela uno dei seguenti casi :
- morte risultante da una causa diversa dalla macellazione,
 - insudiciamento generalizzato,
 - lesioni ed ecchimosi importanti,
 - odore, colore e sapore anormali,
 - putrefazione,
 - anomalie di consistenza,
 - cachessia,
 - edema,
 - ascite,
 - ittero,
 - malattie infettive,
 - aspergillosi,
 - toxoplasmosi,
 - parassitismo diffuso sottocutaneo o muscolare,
 - tumori maligni localizzati o diffusi,
 - leucosi,
 - intossicazione.
- (2) Sono dichiarate non idonee al consumo umano le parti del pollame macellato che presentano lesioni localizzate o contaminazioni che non pregiudicano la salubrità della carne restante.

49. Non sono ammesse al consumo umano la testa separata dalla carcassa, ad eccezione della lingua, ed i visceri seguenti : trachea, polmoni separati dalla carcassa, conformemente alle disposizioni del paragrafo 36, esofago, gozzo, intestino e cistifellea.

CAPITOLO IX

DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE CARNI DESTINATE AL SEZIONAMENTO

50. Le carcasse vanno tagliate in pezzi e disossate soltanto nei locali di sezionamento.
51. Il proprietario dello stabilimento od il suo agente agevolano le operazioni necessarie per il controllo dello stabilimento, in particolare le manipolazioni ritenute necessarie, e mettono a disposizione del servizio di controllo le infrastrutture occorrenti; in particolare, devono essere in grado, ove ne sia fatta richiesta, di individuare ed indicare al veterinario ufficiale responsabile del controllo la provenienza delle carni introdotte nello stabilimento.
52. Le carni non conformi ai requisiti di cui all'articolo 3, paragrafo 1, sezione B, punto 1, lettera b), possono essere introdotte in un locale di sezionamento riconosciuto soltanto a condizione che siano depositate in luoghi speciali; esse devono essere sezionate in zone o in tempi diversi rispetto alle carni fresche che sono invece conformi a tali requisiti. Il veterinario ufficiale deve disporre, in qualsiasi circostanza, di libero accesso ai depositi frigoriferi e a tutti i locali di lavoro per accertare l'osservanza rigorosa delle disposizioni sopra elencate.

53. Le carni fresche da sezionare devono essere trasportate al più presto nei locali di sezionamento e, in attesa della lavorazione, essere depositate nel locale di cui al paragrafo 14, lettera a); le carni devono essere conservate ad una temperatura interna costante non superiore a + 4°C.

Tuttavia, in deroga alla disposizione del paragrafo 40, le carni possono essere trasportate direttamente dal locale della macellazione al locale del sezionamento.

In tal caso, questi due locali devono essere sufficientemente vicini e situati nello stesso edificio o complesso, in quanto le carni da sezionare devono essere trasportate in un'unica operazione da un locale all'altro, mediante un prolungamento del sistema meccanico di manipolazione del locale di macellazione; il sezionamento deve essere effettuato immediatamente. Non appena ultimate le operazioni di sezionamento e di imballaggio prescritte, le carni devono essere trasportate nelle celle frigorifere di cui al paragrafo 14, lettera a).

54. Le carni devono essere trasportate nei locali di cui al paragrafo 14, lettera b). Non appena ultimate le operazioni di sezionamento e di imballaggio prescritte, le carni devono essere trasportate nelle celle frigorifere di cui al numero 14, lettera a).

55. Tranne per le carni sezionate a carcassa ancora calda, il sezionamento può essere eseguito soltanto se le carni hanno raggiunto una temperatura non superiore a + 4°C.

56. E' vietato pulire le carni fresche strofinandole con panni.

CAPITOLO X

CONTROLLO SANITARIO DELLE CARNI SEZIONATE ED IMMAGAZZINATE

57. I locali di sezionamento ed i magazzini frigoriferi riconosciuti sono sottoposti al controllo di un veterinario ufficiale.

58. Il controllo del veterinario ufficiale deve comprendere le seguenti operazioni :

- controllo dell'entrata e dell'uscita di carni fresche;
- ispezione sanitaria delle carni fresche presenti nello stabilimento;
- ispezione sanitaria delle carni fresche prima del sezionamento e alla loro uscita dai locali di cui al paragrafo 57;
- controllo della pulizia dei locali, degli impianti e degli utensili di cui al capitolo IV, nonché dell'igiene del personale, compreso l'abbigliamento;
- prelievo dei campioni necessari per le prove di laboratorio, ad esempio per la ricerca di germi nocivi, di additivi o di altre sostanze chimiche non autorizzate. I risultati di queste prove devono essere trascritti in un registro;
- qualsiasi altro controllo che il veterinario ritenga indispensabile per garantire il rispetto delle disposizioni del presente regolamento.

CAPITOLO XI

BOLLATURA SANITARIA

59. La bollatura sanitaria deve essere effettuata sotto la responsabilità del veterinario ufficiale, che detiene e custodisce a tal fine:

- (a) gli strumenti per la bollatura sanitaria delle carni, che può consegnare al personale ausiliario soltanto al momento della bollatura e per il tempo necessario per effettuarla;
- (b) le etichette e gli involucri già recanti uno dei bolli di cui al paragrafo 60 o già muniti dei sigilli di cui al paragrafo 60. Le etichette, gli involucri e i sigilli devono essere consegnati al personale ausiliario al momento dell'utilizzazione, nel quantitativo corrispondente alle necessità.

60. (1) La bollatura sanitaria comprendente gli elementi seguenti :

- (a) - nella parte superiore, la lettera iniziale o le lettere iniziali, in maiuscolo, del nome del paese speditore:
B - D - DK - EL - ESP - F - 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, EEG, EWG, EOF, EEC o EOK.

Le cifre e le lettere devono avere un'altezza di 0,2 cm;

- (b) un ovale lungo 6,5 e largo 4,5 cm, contenente le indicazioni elencate alla lettera a); le lettere devono avere un'altezza di 0,8 cm e le cifre di 1,1 cm.

(2) Il materiale utilizzato per la bollatura deve essere conforme ai requisiti di igiene e le indicazioni di cui al paragrafo 1 devono figurarvi in modo perfettamente leggibile.

(3) (a) La bollatura sanitaria di cui al paragrafo 1, lettera a), deve essere apposta:

- per quanto riguarda le carcasse imballate individualmente, sugli involucri o sull'imballaggio o perfettamente visibili sotto di essi,
- per quanto riguarda le carcasse non imballate individualmente, mediante un timbro o qualsiasi altro bollo riconosciuto conformemente alla procedura di cui all'articolo 15,
- per quanto riguarda le parti di carcasse o frattaglie imballate in piccoli quantitativi, sugli involucri o altri imballaggi o perfettamente visibili al di sotto di essi;

(b) La bollatura sanitaria di cui al paragrafo 1, lettera b), deve essere apposta sulle grandi confezioni contenenti carcasse, parti di carcasse o frattaglie recanti un bollo conformemente alla lettera a).

(4) Qualora sull'involucro o sull'imballaggio figuri il bollo sanitario conformemente al paragrafo 3,

- il bollo in questione deve essere apposto in modo da venire distrutto all'apertura dell'involucro o della confezione, o
- l'involucro o l'imballaggio devono essere chiusi in modo da renderne impossibile la riutilizzazione una volta aperti.

CAPITOLO XII

MAGAZZINAGGIO

61. - Dopo la refrigerazione di cui al paragrafo 40, le carni fresche di pollame devono essere tenute ad una temperatura che non può in nessuna occasione essere superiore a + 4° C.
- Le carni di pollame congelate devono essere mantenute ad una temperatura che non può essere superiore in nessuna occasione a - 12°C.

CAPITOLO XIII

IMBALLAGGIO E CONFEZIONAMENTO DELLE CARNI FRESCHE DI POLLAME

62. (a) Fatte salve le disposizioni della direttiva 89/109/CEE del Consiglio, del 12 dicembre 1988, relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari (1), i materiali di confezionamento e gli imballaggi (ad es. casse o cartoni) devono rispondere a tutte le norme di igiene ed essere sufficientemente solidi da garantire una protezione efficace delle carni durante il trasporto e la manipolazione;
- (b) i materiali di confezionamento e gli imballaggi possono essere riutilizzati per le carni soltanto se sono costituiti di materiali resistenti inattaccabili dalla corrosione, facilmente lavabili, e se sono stati preventivamente puliti e disinfettati.

(1) GU n. L 40 dell'11.2.1989, pag. 38

63. Se le carni fresche di pollame sono confezionate in un involucro che vi aderisce direttamente, l'imballaggio deve essere effettuato nel rispetto delle norme di igiene.

Gli involucri devono essere trasparenti e incolori e conformi ai requisiti di cui al paragrafo 62, lettera a); essi non possono essere riutilizzati per l'imballaggio di carni.

Le parti di pollame o le frattaglie separate dalle carcasse devono sempre essere avvolte in un involucro protettivo solidamente chiuso, conforme ai criteri di cui sopra.

64. Tuttavia, se l'imballaggio è effettuato nel rispetto di tutte le condizioni di protezione, l'involucro non deve essere necessariamente trasparente e incolore e non è indispensabile inserire le confezioni in un secondo contenitore, purché siano soddisfatte le altre condizioni di cui al paragrafo 62.

CAPITOLO XIV

TRASPORTO

65. Le carni fresche di pollame devono essere trasportate in veicoli o contenitori concepiti ed attrezzati in modo da mantenere per tutta la durata del trasporto la temperatura indicata nel capitolo XII.
66. I mezzi di trasporto delle carni fresche di pollame non possono essere utilizzati per il trasporto di animali vivi o di prodotti che possano alterare o contaminare le carni.
67. Le carni fresche di pollame possono essere trasportate contemporaneamente a materie che possono alterarle o comunicare loro un qualsiasi odore unicamente a condizione che siano prese le precauzioni opportune.
68. Le carni fresche non possono essere trasportate in veicoli o contenitori che non siano stati puliti e disinfettati.
69. Il veterinario ufficiale accerta, prima del carico, che i veicoli o i contenitori e le condizioni di carico siano conformi alle norme di igiene prescritte dal presente capitolo.

ALLEGATO II

REQUISITI CONCERNENTI IL PERSONALE AUSILIARIO

1. Solo i candidati che dimostrano di avere seguito un corso teorico comprendente esercitazioni di laboratorio, autorizzato dalle autorità competenti dello Stato membro, sui temi elencati al paragrafo 3, lettera a), della durata di almeno 400 ore ed un corso pratico sotto il controllo di un veterinario ufficiale della durata di almeno 200 ore, sono ammessi alle prove di cui all'articolo 4, paragrafo 2. Il corso pratico di formazione si svolge in macelli per il pollame, in laboratori di sezionamento, depositi e posti d'ispezione delle carni fresche di pollame.
2. Tuttavia, anche gli ausiliari in possesso dei requisiti di cui all'allegato II del regolamento (CEE) n. [che stabilisce le norme sanitarie per la produzione e l'immissione sul mercato di carni fresche e abroga la direttiva 64/433 CEE] possono seguire un corso di formazione, se la parte teorica è ridotta a 200 ore.
3. La prova di cui all'articolo 4, paragrafo 2, consiste in una parte teorica e in una parte pratica e verte sulle seguenti materie:
 - a) parte teorica:
 - nozioni di base dell'anatomia e della fisiologia del pollame;
 - nozioni di base della patologia del pollame;
 - nozioni di base di anatomopatologia del pollame;
 - nozioni di base d'igiene, in particolare d'igiene aziendale, d'igiene della macellazione del pollame, del sezionamento e del magazzinaggio, nonché d'igiene del lavoro;
 - conoscenza di metodi e procedimenti di macellazione, ispezione, preparazione, confezionamento e trasporto delle carni di pollame;
 - conoscenza delle disposizioni legislative, regolamentari ed amministrative necessarie per l'esercizio delle funzioni di ausiliario;
 - procedure di prelievo dei campioni;

b) parte pratica:

- ispezione ante mortem dei volatili destinati alla macellazione;
- esame e valutazione dei volatili macellati;
- determinazione della specie animale mediante esami di parte tipiche dell'animale;
- determinazione e relativo commento di più parti di volatili macellati che presentano alterazioni;
- esperienza di ispezione post mortem su una linea di macellazione;
- esperienza nel campo del controllo dell'igiene;
- esperienza nei metodi di prelievo dei campioni.

ALLEGATO IV

MODELLO

ATTESTATO SANITARIO

per le carcasse di anatre e oche allevate per la produzione di "foie gras" che hanno subito le operazioni di stordimento, dissanguamento e spiumatura nell'allevamento di provenienza e sono state trasportate in uno stabilimento di sezionamento munito di un locale separato per leviscerazione

Servizio competente n. (1)

I. Identificazione delle carcasse non eviscerate

Specie animale
Numero di carcasse non eviscerate

II. Provenienza delle carcasse non eviscerate

Indirizzo dell'allevamento di provenienza:
.....

III. Destinazione delle carcasse non eviscerate

Le carcasse non eviscerate sono trasportate verso il seguente stabilimento di sezionamento :
.....
mediante i seguenti mezzi di trasporto :

IV. Attestato

Il sottoscritto veterinario ufficiale attesta che le carcasse non eviscerate sopra descritte sono carcasse di volatili che sono stati oggetto di un'ispezione ante mortem nell'azienda summenzionata alle ore
il
e sono stati riconosciuti sani.

Fatto a, il

.....

(firma del veterinario
ufficiale)

(1) Facoltativo.

FICHE FINANCIERE concernant :

REGLEMENT DU CONSEIL FIXANT LES CONDITIONS SANITAIRES
POUR LA PRODUCTION ET LA MISE SUR LE MARCHÉ DE VIANDE DE VOLAILLE
ET ABROGEANT LA DIRECTIVE 71/118/CEE

-
1. Ligne budgétaire : III B 382 (1)
Contrôles en agriculture
-
2. Base juridique : Art. 43 du Traité
-
3. Classification : Dépenses non obligatoires
-
4. Objectifs de la mesure et description de l'action
Vérification de l'application du Règlement
(Art 9)
-
5. Mode de calcul
- 5.1 Nature de la dépense : frais de mission
- 5.2 Part du financement communautaire :
100 %
- 5.3 Calcul
200 jours de mission par an à 170 ECU par jour
(coût actuel des inspections)
= 34.000 ECU par an

6. Incidence financière sur les crédits opérationnels

6.1 Echancier des crédits (en MECU)

Exercice	CA / CP
1990	
1991	0.034
1992	0.034
1993	0.034
1994	0.034
1995	0.034
exercices ultérieurs	
TOTAL	0.170

6.2 Financement pendant l'exercice en cours : Nihil

7. Observations :

- (1) L'imputation budgétaire de cette catégorie de dépenses fera encore l'objet d'un examen dans le cadre de la préparation de l'APB.

La présente proposition nécessite en outre 2 postes supplémentaires A7/A6
Les besoins en effectifs exprimés ci-dessus sont à satisfaire soit par redéploiement interne, soit dans le cadre de la procédure budgétaire de l'année en question.

COMPETITIVENESS AND EMPLOYMENT IMPACT STATEMENT

I. What is the main reason for introducing the measure?

To have a uniform level of healthy and hygienic guarantees for fresh poultry meat produced in the Community in order to allow the free trade between Member States.

II. Features of the businesses in question. In particular:

a) Are they many SMEs?

Yes

b) Are they concentrated in regions which are:

I. eligible for regional aid in the Member States?

No

II. eligible under the ERDF?

No

III. What direct obligations does this measure impose on businesses?

Respect hygiene rules and in particular control measures established at Community level.

IV. What indirect obligations are local authorities likely to impose on businesses?

Being this text a regulation, all the requirements are imposed directly at Community level.

V. Are there any special measures in respect of SMEs? Please specify.

Yes, in relation to farm gate sale and small business. Other derogations can be granted under the proposed Council Decision .../... on the granting of derogations from specific Community health rules on the production and marketing of products of animal origin.

VI. What is the likely effect on:

a) the competitiveness of businesses?

Positive

b) employment?

Positive

VII. Have both sides of industry been consulted? Please indicate their opinions

Yes. Favourable.

ISSN 0254-1505

COM(89) 668 def.

DOCUMENTI

IT

03 05

N. di catalogo : CB-CO-90-056-IT-C

ISBN 92-77-57290-6

Ufficio delle pubblicazioni ufficiali delle Comunità europee
L-2985 Lussemburgo