

Proposta di regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio che stabilisce norme particolareggiate per l'organizzazione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano

(2000/C 365 E/04)

(Testo rilevante ai fini del SEE)

COM(2000) 438 def. — 2000/0180(COD)

(Presentata dalla Commissione il 14 luglio 2000)

IL PARLAMENTO EUROPEO E IL CONSIGLIO
DELL'UNIONE EUROPEA,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea, in particolare l'articolo 152, paragrafo 4, lettera b),

vista la proposta della Commissione,

visto il parere del Comitato economico e sociale,

visto il parere del Comitato delle regioni,

deliberando secondo la procedura di cui all'articolo 251 del trattato,

considerando quanto segue:

- (1) La legislazione comunitaria stabilisce le norme generali per l'esecuzione dei controlli ufficiali sui prodotti alimentari.
- (2) In aggiunta alle norme generali occorre definire le norme particolareggiate per l'organizzazione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale per tener conto dei rischi specifici, sanitari o di polizia sanitaria, eventualmente associati a tali prodotti.
- (3) Le norme particolareggiate per l'organizzazione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale devono includere tutti gli aspetti in grado di incidere sulla loro innocuità per la salute degli animali e quella pubblica, e segnatamente le condizioni relative alla produzione primaria e ai successivi processi di manipolazione, lavorazione, trasformazione, magazzinaggio e trasporto di animali e prodotti, le ispezioni ante mortem sugli animali da macello, il benessere degli animali, le ispezioni post mortem sugli animali macellati, il rispetto delle condizioni di igiene negli stabilimenti, il trattamento da applicare ai prodotti di origine animale al fine di eliminare i rischi per la salute degli animali nonché altre misure intese a tutelare la salute animale e quella pubblica.
- (4) I controlli ufficiali devono includere i principali aspetti riguardanti la tutela della salute degli animali e di quella pubblica e fondarsi sui dati più recenti relativi ai problemi che possono costituire un pericolo per la salute umana.

(5) I controlli ufficiali devono essere effettuati al fine di analizzare e identificare i rischi potenziali per la salute di quanti manipolano o consumano prodotti di origine animale.

(6) Le norme particolareggiate per l'organizzazione dei controlli ufficiali devono fondarsi su un'adeguata analisi dei rischi e sul parere del comitato scientifico; a tal fine occorre sottoporre ad un'analisi dei rischi le attuali procedure di ispezione ante mortem e post mortem; in attesa dei risultati di tale analisi, le suddette procedure devono essere mantenute.

(7) Occorre garantire il rispetto delle norme relative al benessere degli animali, in particolare per quanto concerne le tecniche di macellazione che risparmino inutili sofferenze.

(8) La direttiva 89/662/CEE del Consiglio, dell'11 dicembre 1989, relativa ai controlli veterinari applicabili negli scambi intracomunitari nella prospettiva della realizzazione del mercato interno⁽¹⁾, modificata da ultimo dall'atto di adesione dell'Austria, della Finlandia e della Svezia, stabilisce che, al fine di garantire la libera circolazione delle merci nell'ambito della Comunità, i controlli ufficiali sui prodotti di origine animale devono essere effettuati nel luogo di spedizione e che, nello Stato membro di destinazione, i controlli possono essere effettuati per sondaggio presso il luogo di destinazione. Tuttavia, in caso di fondati sospetti di irregolarità, i controlli possono essere effettuati durante il trasporto.

(9) La normativa comunitaria sulla sicurezza dei prodotti alimentari deve essere fondata su solide basi scientifiche. A tal fine, i comitati scientifici nel settore della tutela dei consumatori e della sicurezza dei prodotti alimentari, istituiti con decisione 97/579/CE della Commissione⁽²⁾, devono essere consultati ogniqualvolta risulti necessario.

(10) Dato che le misure necessarie all'attuazione del presente regolamento sono misure di portata generale ai sensi dell'articolo 2 della decisione 1999/468/CEE del Consiglio, del 28 giugno 1999, recante modalità per l'esercizio delle competenze di esecuzione conferite alla Commissione⁽³⁾, esse andrebbero adottate secondo la procedura di regolamentazione di cui all'articolo 5 della suddetta decisione,

⁽¹⁾ GU L 395 del 30.12.1989, pag. 13.

⁽²⁾ GU L 237 del 28.8.1997, pag. 18.

⁽³⁾ GU L 184 del 17.7.1999, pag. 23.

HANNO ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

Il presente regolamento stabilisce le norme particolareggiate per l'organizzazione dei controlli ufficiali, con riguardo alle condizioni sanitarie e di polizia sanitaria, per i prodotti di origine animale destinati al consumo umano.

Articolo 2

Ai fini del presente regolamento le definizioni di cui

- alla direttiva 89/662/CEE del Consiglio, relativa ai controlli veterinari applicabili negli scambi intracomunitari nella prospettiva della realizzazione del mercato interno,
- al regolamento . . . / . . . del Consiglio, che stabilisce norme di polizia sanitaria per la produzione, la commercializzazione e l'importazione di prodotti di origine animale destinati al consumo umano,
- al regolamento . . . / . . . del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari,

si applicano come del caso.

Articolo 3

In aggiunta ai requisiti più generali stabiliti dalla normativa comunitaria per i controlli ufficiali dei prodotti alimentari, gli Stati membri provvedono affinché i prodotti di origine animale siano sottoposti ai controlli ufficiali previsti dal presente regolamento.

Articolo 4

La Commissione, secondo la procedura di cui all'articolo 5 e, se del caso, previo parere del comitato scientifico competente:

- a) modifica o completa gli allegati del presente regolamento allo scopo di adeguarli al progresso tecnologico e scientifico, con particolare riguardo alle procedure di ispezione ante mortem e post mortem per le carni;
- b) adotta le modalità d'applicazione necessarie ad assicurare un'esecuzione uniforme del presente regolamento.

Articolo 5

1. La Commissione è assistita dal comitato veterinario permanente, istituito con decisione 68/361/CEE del Consiglio ⁽¹⁾.
2. Laddove si faccia riferimento al presente paragrafo, si applica la procedura di regolamentazione di cui all'articolo 5 della decisione 1999/468/CE, conformemente all'articolo 7, paragrafo 3 e all'articolo 8 della stessa decisione.
3. Il termine previsto all'articolo 5, paragrafo 6, della decisione 1999/468/CE è di 3 mesi.

Articolo 6

Il presente regolamento entra in vigore il giorno della pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale delle Comunità europee*.

Esso si applica a decorrere dal 1° gennaio 2004.

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

⁽¹⁾ GU L 225 del 18.10.1968, pag. 23.

ALLEGATO I

REQUISITI DI CONTROLLO APPLICABILI A TUTTI I PRODOTTI

- 1) I controlli ufficiali sui prodotti di origine animale devono essere effettuati in tutte le fasi, dalla produzione primaria alla commercializzazione. Essi includono in particolare:
- a) controlli nelle aziende agricole volti a verificare il rispetto delle norme d'igiene e delle norme di polizia sanitaria. I suddetti controlli devono essere combinati con i controlli richiesti dalla normativa comunitaria sul benessere degli animali, sui residui e sui mangimi.
- Qualora venga constatato il mancato rispetto delle norme d'igiene, di quelle sul benessere degli animali o sui residui, o vengano diagnosticate malattie trasmissibili agli esseri umani e agli animali, devono essere adottate opportune misure.
- Nel caso degli animali da macello, il servizio ufficiale responsabile dell'effettuazione delle ispezioni ante mortem e post mortem presso il macello deve essere informato di tutti i problemi verificatisi presso l'azienda agricola che potrebbero incidere sulla sicurezza dei prodotti alimentari;
- b) controlli negli stabilimenti volti a verificare o esaminare il rispetto delle norme d'igiene specifiche disposte dal regolamento . . . (che stabilisce norme specifiche in materia d'igiene per i prodotti alimentari di origine animale), in particolare:
- se del caso, il rispetto delle condizioni per il riconoscimento;
 - l'uso appropriato dei bolli sanitari e dei numeri di registrazione;
 - lo stato sanitario dei prodotti;
 - il rispetto dei requisiti in materia di temperatura e, se del caso, dei requisiti microbiologici;
- c) fatti salvi i requisiti della direttiva 89/662/CEE del Consiglio, controlli nel corso della commercializzazione dei prodotti al fine di verificare o esaminare in particolare:
- il rispetto delle norme in materia di bollatura sanitaria;
 - il rispetto dei principi relativi al mantenimento della catena del freddo;
 - ove del caso, i documenti che accompagnano la partita;
- d) ogni altro controllo necessario a verificare il rispetto della normativa comunitaria.
- 2) Nel corso dei controlli ufficiali,
- a) gli operatori degli stabilimenti, il proprietario o un suo rappresentante, nonché le persone responsabili dei prodotti durante la commercializzazione devono agevolare lo svolgimento dei controlli, garantire adeguate condizioni e mettere a disposizione lo spazio e le strutture richieste ai fini di un controllo adeguato;
- b) l'autorità competente deve avere libero accesso agli stabilimenti e ad ogni altra infrastruttura (aziende agricole, navi, mezzi di trasporto, sale per la vendita all'asta, ecc.).
-

ALLEGATO II

ISPEZIONE DELLE CARNI

CAPITOLO I

REQUISITI APPLICABILI A TUTTE LE CARNI

I controlli ufficiali devono includere ispezioni ante mortem e post mortem sugli animali destinati a produzioni alimentari. In attesa di un parere del comitato scientifico pertinente in merito alla loro revisione, le ispezioni ante mortem e post mortem devono essere effettuate conformemente alle procedure descritte nel presente allegato.

I. Responsabilità e frequenza dei controlli

- 1) I controlli ufficiali devono essere effettuati sotto la sorveglianza e la responsabilità del veterinario ufficiale. Il veterinario ufficiale può essere assistito da ausiliari che operano sotto la sua autorità e responsabilità per le seguenti operazioni:
 - a) nei casi in cui sia prevista un'ispezione ante mortem all'allevamento, raccolta delle informazioni in base alle quali il veterinario ufficiale valuterà lo stato sanitario della mandria o del gruppo di origine ed effettuerà una diagnosi;
 - b) ispezione ante mortem presso il macello, purché il veterinario ufficiale sia in grado di sorvegliare realmente in loco il lavoro degli ausiliari; in tal caso, il ruolo dell'ausiliario consiste nell'effettuare una prima osservazione degli animali e in mansioni di carattere esclusivamente pratico;
 - c) ispezione post mortem, purché il veterinario ufficiale sia in grado di sorvegliare realmente in loco il lavoro degli ausiliari;
 - d) controllo sanitario delle carni sezionate e immagazzinate;
 - e) ispezione e controllo degli stabilimenti riconosciuti, dei mezzi di trasporto, ecc.
- 2) Ai fini delle mansioni di assistenza sopra citate, gli ausiliari sono riuniti in un gruppo di ispezione posto sotto il controllo e la responsabilità del veterinario ufficiale e devono essere indipendenti dallo stabilimento in questione. L'autorità competente dello Stato membro interessato determina la composizione del gruppo di ispezione, in modo che il veterinario ufficiale possa controllare le operazioni succitate.
- 3) La periodicità dei controlli ufficiali sarà determinata sulla base di una valutazione dei rischi sanitari. In particolare si deve provvedere affinché:
 - a) nei macelli, almeno un ufficiale veterinario sia presente sia nel corso dell'ispezione ante mortem che di quella post mortem; gli Stati membri possono chiedere una deroga a tale disposizione per tenere conto delle necessità dei macelli di piccole e medie dimensioni; a tal fine, essi presentano alla Commissione un fascicolo contenente tutta la documentazione necessaria a sostegno della loro richiesta; tale fascicolo deve comprendere informazioni circa le qualifiche degli ispettori che sostituiscono il veterinario ufficiale, il tipo di macello in cui opereranno e le condizioni in cui svolgeranno le ispezioni; la Commissione esamina il fascicolo e, se del caso, approva la richiesta conformemente alla procedura di cui all'articolo 5; tale approvazione può includere le condizioni di applicazione della deroga;
 - b) nei laboratori di sezionamento, un membro del gruppo di ispezione sia presente almeno una volta al giorno, durante la lavorazione delle carni;
 - c) nei magazzini frigoriferi e nei centri di reimballaggio riconosciuti sia periodicamente presente un membro del gruppo di ispezione.
- 4) Le disposizioni particolareggiate concernenti le mansioni di assistenza sopra citate sono adottate, se necessario, secondo la procedura di cui all'articolo 5.

II. Ispezione sanitaria ante mortem

- 1) Prima della macellazione, gli animali devono essere sottoposti a un'ispezione ante mortem, ai fini della quale occorre garantire una sufficiente illuminazione.
- 2) Quando disposta dal presente regolamento, l'ispezione ante mortem deve essere svolta nell'azienda di provenienza degli animali.
- 3) L'ispezione deve in particolare permettere di accertare:
 - a) se gli animali sono adeguatamente identificati e se provengono da un'azienda o da un'area sottoposta a restrizioni di movimento per motivi di polizia sanitaria, salvo diversa disposizione della normativa comunitaria;

- b) se gli animali sono affetti da malattia trasmissibile all'uomo o agli animali, o se presentano sintomi o un quadro clinico che possa far sospettare l'insorgenza di tale malattia;
 - c) se gli animali presentano sintomi di malattie o turbe generali che possano rendere le carni inadatte al consumo umano;
 - d) se sono state rispettate le norme relative al benessere degli animali;
 - e) se gli animali destinati alla macellazione sono puliti; in caso contrario, opportune istruzioni devono essere fornite dal veterinario ufficiale per far sì che essi vengano puliti o per impedire la contaminazione delle carni nel corso delle operazioni di macellazione;
 - f) se gli animali provengono da un'azienda o da un'area soggetta a restrizioni sanitarie o di polizia sanitaria;
 - g) se sussistono altre condizioni che potrebbero incidere negativamente sulla salute umana o animale;
 - h) se le norme relative all'uso di medicinali veterinari sono state rispettate.
- 4) Gli animali
- che soffrono di malattie soggette ad obbligo di denuncia o trasmissibili agli animali o agli esseri umani,
 - che recano segni indicanti che sono state loro somministrate sostanze ad effetto farmacologico o che hanno consumato sostanze in grado di rendere le carni nocive alla salute umana,
- non possono essere macellati ai fini del consumo umano. Essi devono essere abbattuti separatamente e le loro carni devono essere eliminate nel rispetto delle norme d'igiene.
- 5) La macellazione degli animali sospettati di essere affetti da una malattia, o che mostrano segni di condizioni che possono incidere negativamente sulla salute umana o animale, deve essere differita. Se necessario, detti animali devono essere sottoposti ad un esame dettagliato al fine di stabilire una diagnosi. Quando l'ispezione post mortem è necessaria ai fini della diagnosi, il veterinario ufficiale può esigere che gli animali in questione siano abbattuti separatamente o al termine delle normali operazioni di macellazione. Detti animali vengono sottoposti ad un'ispezione post mortem completata, se necessario, mediante campionamento ed esami di laboratorio.
- 6) La macellazione di animali nell'ambito di un regime specifico di eradicazione o di controllo, come quelli per la brucellosi o la tubercolosi o altre zoonosi come la salmonellosi, deve essere effettuata sotto il controllo diretto del veterinario ufficiale e nelle condizioni imposte da quest'ultimo.

III. Ispezione sanitaria post mortem

- 1) Gli animali macellati devono essere sottoposti senza indugio a un'ispezione sanitaria post mortem conformemente alle norme scientifiche. L'ispezione deve includere in particolare:
- a) l'esame visivo dell'animale macellato e dei relativi organi al fine di individuare ogni contaminazione visibile o altri difetti;
 - b) l'esame per palpazione e, qualora il veterinario ufficiale lo ritenga opportuno, l'incisione delle parti dell'animale che abbiano subito alterazioni o che per qualunque altro motivo risultino sospette;
 - c) l'esame organolettico;
 - d) se del caso, analisi di laboratorio, volte in particolare ad evidenziare la presenza di agenti zoonotici;
 - e) ogni misura ritenuta necessaria per verificare il rispetto della normativa comunitaria sull'impiego di medicinali veterinari e altre sostanze chimiche durante l'allevamento nonché sui residui.
- 2) Se necessario per stabilire una diagnosi o al fine di ulteriori indagini, il veterinario ufficiale può richiedere di rallentare il processo di macellazione o di arrestarlo completamente.
- 3) Qualora i risultati delle ispezioni ante mortem o post mortem rivelino la presenza di una condizione in grado di incidere sulla salute umana o animale, il veterinario ufficiale può chiedere, se lo ritiene necessario per stabilire la sua diagnosi o individuare le sostanze aventi azione farmacologica che potrebbero essere presenti date le condizioni patologiche osservate, che si eseguano le prove di laboratorio necessarie.
- Qualora sussistano dubbi, occorre procedere a ulteriori tagli e ispezioni al fine di raggiungere una diagnosi definitiva.
- 4) I linfonodi di cui è prescritta l'incisione devono essere sottoposti sistematicamente ad incisioni multiple e ad un esame visivo.
- 5) Durante l'ispezione devono essere adottate opportune precauzioni per evitare che le carni vengano contaminate da operazioni come la palpazione o l'effettuazione di tagli o incisioni.

IV. Macellazione d'urgenza

Le carni degli animali sottoposti a macellazione d'urgenza, in aggiunta alla normale ispezione post mortem, devono essere oggetto di una procedura di campionamento ai fini di un ulteriore esame o di ogni esame ritenuto necessario.

V. Decisione a seguito di ispezioni sanitarie

A seguito dell'ispezione ante mortem e post mortem, il veterinario ufficiale dichiara inadatte al consumo umano:

a) le carni

- di animali affetti da una delle malattie oggetto di restrizioni di polizia sanitaria, a meno che siano state fissate procedure conformi alla normativa comunitaria vigente al fine di eliminare ogni rischio;
- di animali affetti da cachessia;
- di animali macellati troppo giovani;

b) le carni in relazione alle quali l'ispezione evidenzia le seguenti condizioni:

- cachessia;
- la presenza di una malattia infettiva generalizzata;
- setticemia, piemia, tossiemia, viremia;
- la presenza di residui di sostanze vietate o superiori ai livelli comunitari ammessi;
- tumori maligni o multipli;
- ascessi multipli;
- ferite gravi in diversi punti della carcassa o in diversi visceri;
- dissanguamento insufficiente;
- estesa infiltrazione di sangue o di siero;
- infezioni parassitiche sottocutanee o muscolari diffuse;
- ecchimosi;
- ove del caso, anomalie organolettiche;
- alterazioni nella consistenza, in particolare edemi o deperimento grave;
- lesioni diffuse, sudiciume o contaminazioni;

c) le parti dell'animale macellato che presentano lesioni, contaminazioni o infiammazioni localizzate che non pregiudicano la salubrità della restante carne;

d) il sangue di un animale le cui carni siano state dichiarate inadatte al consumo umano conformemente ai punti precedenti, nonché il sangue contaminato dal contenuto dello stomaco o da qualsiasi altra sostanza;

e) salvo diversa disposizione del presente regolamento, le carcasse le cui frattaglie non siano state sottoposte a ispezione post mortem;

f) le carcasse di animali affetti da ogni altra condizione che possa costituire un pericolo per la salute pubblica secondo il parere professionale del veterinario ufficiale.

Il veterinario ufficiale può impartire istruzioni affinché le carni siano avviate esclusivamente a una destinazione particolare, ad es. la trasformazione.

VI. Comunicazione dei risultati delle ispezioni

Il veterinario ufficiale registra i risultati delle ispezioni ante mortem e post mortem. Qualora l'ispezione riveli la presenza di una malattia o una condizione con conseguenze sulla salute umana o animale, o accerti la presenza di residui, la notizia viene comunicata all'autorità responsabile del controllo dell'azienda di provenienza degli animali, nonché al responsabile degli animali in questione. A seguito di tale comunicazione occorre adottare provvedimenti immediati al fine di ovviare alla situazione.

VII. Qualifiche professionali degli ausiliari

- 1) Come ausiliari possono essere designate soltanto le persone che abbiano previamente sostenuto un esame organizzato dall'autorità competente dello Stato membro.
- 2) Solo i candidati che dimostrano di avere
 - a) seguito un corso teorico di almeno 400 ore, comprendente esercitazioni di laboratorio, e
 - b) ricevuto almeno 200 ore di formazione praticasono ammessi all'esame di cui al punto 1. Il corso pratico di formazione si svolge in macelli, laboratori di sezionamento, depositi frigoriferi e posti di ispezione delle carni fresche o, per l'ispezione ante mortem, presso un'azienda.
- 3) L'esame per gli ausiliari consiste in una parte teorica ed una parte pratica e verte sulle seguenti materie.
 - a) Per l'ispezione delle aziende
 - i) Parte teorica:
 - nozioni generali sull'industria agricola - organizzazione, importanza economica, metodi di produzione, commercio internazionale, ecc.;
 - anatomia e patologia;
 - conoscenza di base delle malattie - virus, batteri, parassiti, ecc.;
 - controllo delle malattie e utilizzazione di medicinali/vaccini nonché controllo dei residui;
 - controllo igienico e sanitario;
 - benessere degli animali nell'azienda, durante il trasporto e nel macello;
 - requisiti ambientali - negli edifici, nelle aziende e in generale;
 - norme nazionali ed internazionali;
 - preoccupazioni dei consumatori e controllo della qualità.
 - ii) Parte pratica:
 - visite ad aziende di vario tipo che praticano diversi metodi di allevamento;
 - visite agli stabilimenti di produzione;
 - carico e scarico dei mezzi di trasporto;
 - visite a laboratori;
 - controlli veterinari;
 - documentazione;
 - esperienza pratica.
 - b) Per l'ispezione al macello
 - i) Parte teorica:
 - nozioni di anatomia e fisiologia degli animali macellati;
 - nozioni di patologia degli animali macellati;
 - nozioni di anatomia patologica degli animali macellati;
 - nozioni di igiene, in particolare di igiene aziendale, di igiene della macellazione, del sezionamento e del magazzinaggio, di igiene del lavoro e verifica del sistema HACCP;
 - conoscenza dei metodi e dei procedimenti di macellazione, ispezione, preparazione, confezionamento, imballaggio e trasporto delle carni fresche;
 - conoscenza delle disposizioni legislative, regolamentari e amministrative connesse all'esercizio delle loro funzioni;
 - procedure di prelievo dei campioni.

ii) Parte pratica:

- identificazione degli animali;
- ispezione e valutazione degli animali macellati;
- identificazione delle specie animali mediante esame di parti tipiche dell'animale;
- identificazione e relativo commento di più parti di animali macellati che presentano alterazioni;
- ispezione post mortem in un macello;
- controllo dell'igiene, inclusa la verifica del sistema HACCP;
- prelievo dei campioni;
- identificazione delle carni.

VIII. Altre responsabilità nel corso delle ispezioni

I proprietari o le persone responsabili degli animali devono collaborare con i funzionari che effettuano le ispezioni ante mortem e post mortem. Essi devono consentire l'accesso agli animali, alle carni e alla documentazione pertinente in modo da consentirne l'ispezione. Su richiesta del veterinario ufficiale o dell'ausiliario, devono inoltre apportare qualsiasi altro aiuto necessario. Se non collaborano adeguatamente, l'ispezione deve essere interrotta fino a quando non accettino di prestare la collaborazione necessaria.

CAPITOLO II

CARNI DI UNGULATI DOMESTICI

Oltre alle comuni norme di controllo, devono essere applicate le seguenti disposizioni.

I. Ispezione sanitaria ante mortem

Qualora l'ispezione ante mortem venga effettuata presso il macello, gli animali devono esservi sottoposti entro 24 ore dall'arrivo allo stesso e meno di 24 ore prima della macellazione. Il veterinario ufficiale può inoltre richiedere in qualunque momento ulteriori ispezioni.

II. Ispezione sanitaria post mortem

1) Le ispezioni post mortem devono comprendere, se necessario:

- l'incisione di alcuni organi e linfonodi e, tenuto conto delle conclusioni raggiunte durante l'ispezione, dell'utero;
- l'esame visivo o la palpazione; qualora l'ispezione evidenzi che l'animale è affetto da lesioni tali da poter provocare la contaminazione delle carcasse, delle apparecchiature, del personale o dei locali di lavoro, questi organi non devono essere incisi nel locale di macellazione o in altre parti dello stabilimento in cui possa verificarsi la contaminazione delle carni.

2) Le ispezioni devono comprendere in particolare le operazioni seguenti.

A. Nei bovini di età superiore a sei settimane

- a) Esame visivo della testa e della gola. Incisione ed esame dei linfonodi sottomascellari, retrofaringei e parotidei (Lnn. retropharyngiales, mandibulares e parotidei). Esame dei masseteri esterni, in cui si devono praticare due incisioni parallele alla mandibola, e dei masseteri interni (muscoli pterigoidei interni), che devono essere incisi lungo un unico piano. Esame visivo e palpazione della lingua, previamente isolata in modo da consentire un'accurata esplorazione delle cavità boccale e retroboccale.
- b) Ispezione della trachea; esame visivo e palpazione dei polmoni e dell'esofago; incisione ed esame dei linfonodi bronchiali e mediastinici (Lnn. bifurcationes, eparteriales e mediastinales). La trachea e le principali ramificazioni dei bronchi devono essere aperte mediante taglio longitudinale e i polmoni devono essere incisi nel loro terzo inferiore perpendicolarmente al loro asse maggiore; dette incisioni non sono tuttavia necessarie quando i polmoni sono esclusi dal consumo umano.
- c) Esame visivo del pericardio e del cuore; quest'ultimo deve essere inciso longitudinalmente in modo da aprire i ventricoli e tagliare il setto interventricolare.
- d) Esame visivo del diaframma.

- e) Esame visivo e palpazione del fegato e dei linfonodi periportal (Lnn. portales); incisione del fegato sulla faccia gastrica e incisione alla base del lobo caudato per l'esame dei dotti biliari.
 - f) Esame visivo del tubo gastroenterico, del mesenterio e dei linfonodi gastrici e mesenterici (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales e caudales); palpazione e, se del caso, incisione del fegato e dei linfonodi gastrici e mesenterici.
 - g) Esame visivo e, se necessario, palpazione della milza.
 - h) Esame visivo dei reni e incisione, se del caso, dei reni e dei linfonodi renali (Lnn. renales).
 - i) Esame visivo della pleura e del peritoneo.
 - j) Esame visivo degli organi genitali.
 - k) Esame visivo e, se del caso, palpazione e incisione delle mammelle e dei relativi linfonodi (Lnn. supramammarii). Nella vacca, le mammelle devono essere aperte con una lunga e profonda incisione fino ai seni galattofori (sinus lactiferes) e i linfonodi delle mammelle devono essere incisi, salvo quando esse sono escluse dal consumo umano.
- B. *Nei bovini di età inferiore a sei settimane*
- a) Esame visivo della testa e della gola; incisione ed esame dei linfonodi retrofaringei (Lnn. retropharyngiales); ispezione della cavità boccale e retroboccale; palpazione della lingua; asportazione delle amigdale.
 - b) Esame visivo dei polmoni, della trachea e dell'esofago; palpazione dei polmoni; incisione ed esame dei linfonodi bronchiali e mediastinici (Lnn. bifucationes, eparteriales e mediastinales). La trachea e le principali ramificazioni dei bronchi devono essere aperte mediante taglio longitudinale e i polmoni devono essere incisi nel loro terzo inferiore perpendicolarmente al loro asse maggiore; dette incisioni non sono tuttavia necessarie quando i polmoni sono esclusi dal consumo umano.
 - c) Esame visivo del pericardio e del cuore; quest'ultimo deve essere inciso longitudinalmente in modo da aprire i ventricoli e tagliare il setto interventricolare.
 - d) Esame visivo del diaframma.
 - e) Esame visivo del fegato e dei linfonodi periportal (Lnn. portales); palpazione e, se del caso, incisione del fegato e dei suoi linfonodi.
 - f) Esame visivo del tubo gastroenterico, del mesenterio e dei linfonodi gastrici e mesenterici (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales e caudales); palpazione e, se del caso, incisione del fegato e dei linfonodi gastrici e mesenterici.
 - g) Esame visivo e, se necessario, palpazione della milza.
 - h) Esame visivo dei reni; se del caso, incisione dei reni e dei linfonodi renali (Lnn. renales).
 - i) Esame visivo della pleura e del peritoneo.
 - j) Esame visivo e palpazione della regione ombelicale e delle articolazioni; in caso di dubbio, la regione ombelicale deve essere incisa e le articolazioni devono essere aperte. Esame del liquido sinoviale.
- C. *Nei suini*
- a) Esame visivo della testa e della gola; incisione ed esame dei linfonodi sottomascellari (Lnn. mandibulares); esame visivo della cavità boccale e retroboccale e della lingua.
 - b) Esame visivo dei polmoni, della trachea e dell'esofago; palpazione dei polmoni e dei linfonodi bronchiali e mediastinici (Lnn. bifucationes, eparteriales e mediastinales). La trachea e le principali ramificazioni dei bronchi devono essere aperte mediante taglio longitudinale e i polmoni devono essere incisi nel loro terzo inferiore perpendicolarmente al loro asse maggiore; dette incisioni non sono tuttavia necessarie quando i polmoni sono esclusi dal consumo umano.
 - c) Esame visivo del pericardio e del cuore; quest'ultimo deve essere inciso longitudinalmente in modo da aprire i ventricoli e tagliare il setto interventricolare.
 - d) Esame visivo del diaframma.
 - e) Esame visivo del fegato e dei linfonodi periportal (Lnn. portales); palpazione del fegato e dei suoi linfonodi.
 - f) Esame visivo del tubo gastroenterico, del mesenterio e dei linfonodi gastrici e mesenterici (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales e caudales); palpazione e, se del caso, incisione del fegato e dei linfonodi gastrici e mesenterici.
 - g) Esame visivo e, se necessario, palpazione della milza.

- h) Esame visivo dei reni; se del caso, incisione dei reni e dei linfonodi renali (Lnn. renales).
- i) Esame visivo della pleura e del peritoneo.
- j) Esame visivo degli organi genitali.
- k) Esame visivo della mammella e dei relativi linfonodi (Lnn. supramammarii); nella scrofa, incisione dei linfonodi sopramammari.
- l) Esame visivo e palpazione della regione ombelicale e delle articolazioni degli animali giovani; in caso di dubbio, la regione ombelicale deve essere incisa e le articolazioni devono essere aperte.

D. *Negli ovini e nei caprini*

- a) Esame visivo della testa dopo scuoiamento e, in caso di dubbio, esame della gola, della bocca, della lingua e dei linfonodi retrofaringei e parotidei. Senza pregiudizio delle norme di polizia sanitaria, detti esami non sono necessari se l'autorità competente è in grado di garantire che la testa, compresi la lingua e il cervello, sarà esclusa dal consumo umano.
- b) Esame visivo dei polmoni, della trachea e dell'esofago; palpazione dei polmoni e dei linfonodi bronchiali e mediastinici (Lnn. bifucationes, eparteriales e mediastinales). In caso di dubbio, tali organi e linfonodi devono essere incisi ed esaminati.
- c) Esame visivo del pericardio e del cuore. In caso di dubbio, il cuore deve essere inciso ed esaminato.
- d) Esame visivo del diaframma.
- e) Esame visivo del fegato e dei linfonodi periportali (Lnn. portales); palpazione del fegato e dei suoi linfonodi; incisione del fegato sulla faccia gastrica per l'esame dei dotti biliari.
- f) Esame visivo del tubo gastroenterico, del mesenterio e dei linfonodi gastrici e mesenterici (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales e caudales).
- g) Esame visivo e, se necessario, palpazione della milza.
- h) Esame visivo dei reni; se del caso, incisione dei reni e dei linfonodi renali (Lnn. renales).
- i) Esame visivo della pleura e del peritoneo.
- j) Esame visivo della mammella e dei relativi linfonodi.
- k) Esame visivo e palpazione della regione ombelicale e delle articolazioni degli animali giovani; in caso di dubbio, la regione ombelicale deve essere incisa e le articolazioni devono essere aperte.

E. *Nei solipedi domestici*

- a) Esame visivo della testa e, previa separazione della lingua, esame visivo della gola; palpazione e, se necessario, incisione dei linfonodi sottomascellari, retrofaringei e parotidei (Lnn. retropharyngiales, mandibulares e parotidei). Esame visivo e palpazione della lingua, previamente isolata in modo da consentire un'accurata esplorazione delle cavità boccale e retroboccale. Asportazione delle amigdale.
- b) Esame visivo dei polmoni, della trachea e dell'esofago; palpazione dei polmoni; palpazione e, se necessario, incisione dei linfonodi bronchiali e mediastinici (Lnn. bifucationes, eparteriales e mediastinales). La trachea e le principali ramificazioni dei bronchi devono essere aperte mediante taglio longitudinale e i polmoni devono essere incisi nel loro terzo inferiore perpendicolarmente al loro asse maggiore; tuttavia, dette incisioni non sono necessarie quando i polmoni sono esclusi dal consumo umano.
- c) Esame visivo del pericardio e del cuore; quest'ultimo deve essere inciso longitudinalmente in modo da aprire i ventricoli e tagliare il setto interventricolare.
- d) Esame visivo del diaframma.
- e) Esame visivo, palpazione e, se necessario, incisione del fegato e dei linfonodi periportali (Lnn. portales).
- f) Esame visivo del tubo gastroenterico, del mesenterio e dei linfonodi gastrici e mesenterici (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales e caudales); se del caso, incisione dei linfonodi gastrici e mesenterici.
- g) Esame visivo e, se necessario, palpazione della milza.
- h) Esame visivo e palpazione dei reni; se necessario, incisione dei reni e dei linfonodi renali (Lnn. renales).
- i) Esame visivo della pleura e del peritoneo.

- j) Esame visivo degli organi genitali degli stalloni e delle giumente.
- k) Esame visivo della mammella e dei relativi linfonodi (Lnn. supramammari); se del caso, incisione dei linfonodi sopramammari.
- l) Esame visivo e palpazione della regione ombelicale e delle articolazioni degli animali giovani; in caso di dubbio, la regione ombelicale deve essere incisa e le articolazioni devono essere aperte.
- m) Ricerca della melanosì e dei melanomi su tutti i cavalli grigi o bianchi in corrispondenza dei muscoli e dei linfonodi (Lnn. subrhomboidei) delle spalle sotto la cartilagine scapolare previo distacco del legamento di una spalla. I reni devono essere isolati ed esaminati mediante incisione attraverso l'intero organo.

III. Controlli particolari

A. *Trichinosi*

Le carni di animali della specie suina (domestici, di allevamento e selvatici) e di solipedi devono essere sottoposte a un esame volto a individuare la possibile presenza di trichine (*Trichinella* spp.) o subire un trattamento mediante il freddo.

B. *Cisticercosi nei suini e nei bovini*

La ricerca del *Cysticercus bovis* e del *Cysticercus cellulosae* include un esame delle parti dell'animale che potrebbero essere infette.

Dopo l'asportazione delle parti inadatte al consumo, le carni provenienti da animali che presentano un'infestazione non generalizzata devono essere sottoposte a un trattamento mediante il freddo.

C. *Morva nei solipedi*

La ricerca della morva nei solipedi include un esame accurato delle mucose della trachea, della laringe, delle cavità nasali, dei seni e delle loro ramificazioni, previa spaccatura mediana della testa ed ablazione del setto nasale.

Conformemente alla procedura del comitato veterinario permanente e previo parere del comitato scientifico, sono definiti:

- a) i metodi da applicare per l'esame delle condizioni di cui alla presente sezione;
- b) il trattamento mediante il freddo da applicare alle carni qualora sia accertata la presenza di trichinosi e cisticercosi;
- c) le condizioni per la concessione di deroghe alle regioni della Comunità per le quali l'assenza della trichinosi o della morva sia dimostrata mediante studi epidemiologici.

IV. Decisione di dichiarare le carni inadatte al consumo umano a seguito dell'ispezione ante mortem e post mortem

1) In aggiunta ai casi indicati al capitolo I, punto V, sono dichiarati inadatti al consumo umano:

- a) le carni di animali
 - i) sui quali è stata constatata una delle seguenti affezioni:
 - actinobacillosi o actinomicosi generalizzate,
 - carbonchio ematico e carbonchio sintomatico,
 - tubercolosi generalizzata,
 - linfadenite generalizzata,
 - morva,
 - rabbia,
 - tetano,
 - salmonellosi acuta,
 - brucellosi acuta,
 - malrossino (*Erisipela*),
 - botulismo;

- ii) che presentavano lesioni acute di broncopolmonite, pleurite, peritonite, metrite, mastite, artrite, pericardite, enterite o meningoencefalomielite confermate da un'ispezione particolareggiata, completata eventualmente da un esame batteriologico e dalla ricerca di residui di sostanze aventi azione farmacologica; tuttavia, qualora i risultati di tali esami specifici siano favorevoli le carcasse sono dichiarate idonee al consumo umano, previa asportazione delle parti non idonee al consumo;
 - iii) che erano affetti dalle seguenti malattie parassitarie: sarcosporidiosi e cisticercosi generalizzate e trichinellosi;
 - iv) che sono morti, nati morti o morti nell'utero;
 - v) che sono stati macellati troppo giovani e le cui carni siano edematose;
 - vi) che presentavano una cachessia oppure un'anemia in fase avanzata;
 - vii) che abbiano reagito in modo positivo o dubbio a tubercolinoreazione e nelle quali l'ispezione post mortem abbia consentito di evidenziare lesioni tubercolari localizzate in vari organi o in diverse parti della carcassa. Tuttavia, qualora una lesione tubercolare sia stata constatata nei linfonodi di uno stesso organo o di una stessa parte di carcassa, solo l'organo colpito o la parte di carcassa colpita ed i linfonodi associati sono dichiarati non idonei al consumo umano;
 - viii) che abbiano reagito in modo positivo o dubbio al test per la brucellosi confermato da lesioni che mettano in evidenza un'affezione acuta; anche se non si constata alcuna lesione, le mammelle, gli organi genitali ed il sangue devono essere dichiarati non idonei al consumo umano;
- b) le parti di carcasse che presentino infiltrazioni sierose o emorragie gravi, ascessi localizzati o contaminazioni localizzate;
- c) le frattaglie e i visceri che presentino lesioni patologiche di origine infettiva, parassitaria o traumatica;
- d) allorché una carcassa o una frattaglia è affetta da linfadenite caseosa o da qualsiasi altra affezione suppurativa, senza che tale affezione sia generalizzata o accompagnata da cachessia:
- i) tutti gli organi e i linfonodi corrispondenti, qualora l'affezione in causa sia presente alla superficie o all'interno di tale organo o di tali linfonodi;
 - ii) in tutti i casi in cui non si applica il precedente punto i), la lesione e tutte le parti circostanti che il veterinario ufficiale ritenga necessario eliminare tenuto conto del grado di evoluzione della lesione, fermo restando che una lesione vecchia, solidamente incapsulata, può essere considerata inattiva;
- e) le carni risultanti dalla rifilatura del punto di dissanguamento;
- f) il fegato e i reni di animali di età superiore a due anni originari di regioni nelle quali l'esecuzione dei programmi approvati conformemente all'articolo 5 della direttiva 96/23/CE ha permesso di constatare la presenza generalizzata di metalli pesanti nell'ambiente;
- g) le carni che presentino intenso odore sessuale.
- 2) Devono essere munite di un bollo speciale e sottoposte a un trattamento di trasformazione
- i) le carni di suini maschi impiegati a fini riproduttivi;
 - ii) le carni di suini maschi non castrati, criptorchidi ed ermafroditi di peso carcassa superiore a 80 kg, tranne qualora lo stabilimento sia in grado di garantire, in base a un metodo riconosciuto secondo la procedura del comitato veterinario permanente, oppure, in mancanza di tale metodo, secondo un metodo riconosciuto dall'autorità competente interessata, che è possibile individuare le carcasse che presentano un intenso odore sessuale.

V. Condizioni speciali per i macelli di capacità limitata

- a) I macelli situati in regioni soggette a particolari vincoli geografici o a difficoltà di approvvigionamento e quelli che provvedono alla distribuzione delle carni sul mercato locale devono notificare al servizio veterinario il giorno e l'ora della macellazione, nonché il numero e la provenienza degli animali, in modo da consentire l'esecuzione dell'ispezione ante mortem presso l'azienda agricola o immediatamente prima della macellazione stessa.
- b) L'ispezione post mortem delle carni deve essere effettuata dal veterinario ufficiale o da un ausiliario; qualora le carni presentino lesioni o alterazioni, l'ispezione post mortem deve essere effettuata dal veterinario ufficiale. Il veterinario ufficiale, o l'ausiliario sotto la sua responsabilità, devono verificare regolarmente il rispetto delle norme d'igiene previste dal presente regolamento.

CAPITOLO III
CARNI DI POLLAME

Oltre alle comuni norme di controllo, devono essere applicate le seguenti disposizioni.

I. Ispezione ante mortem

- 1) La macellazione di un gruppo di volatili provenienti da un'azienda può essere autorizzata solo:
- a) se i volatili destinati alla macellazione sono stati sottoposti a un'ispezione ante mortem presso l'azienda e sono accompagnati dall'attestato sanitario previsto al punto V, oppure
 - b) se, 24-72 ore prima dell'arrivo dei volatili al macello, il veterinario ufficiale è in possesso di un documento che l'autorità competente dovrà definire, contenente:
 - informazioni pertinenti aggiornate relative al gruppo di provenienza, in particolare quelle tratte dal registro dell'azienda che riguardano il tipo di volatili destinati alla macellazione;
 - la prova che l'azienda di origine è sotto il controllo di un veterinario responsabile delle condizioni sanitarie dell'azienda stessa.

Tali informazioni dovranno essere valutate per decidere le misure da adottare nei confronti dei volatili provenienti dall'azienda in questione, in particolare il tipo di ispezione ante mortem richiesta.

Qualora le condizioni di cui ai punti a) o b) non siano soddisfatte, si può decidere di

- rimandare la macellazione fintanto che l'azienda di origine non sia stata ispezionata al fine di ottenere le informazioni richieste, oppure
- autorizzare la macellazione previo svolgimento delle prove di cui al punto 2, lettera b).

Tutti i costi connessi all'applicazione del presente comma sono imputati all'allevatore secondo le modalità che l'autorità competente dovrà adottare.

Tuttavia, nel caso di aziende che producano ogni anno non più di 20 000 galline, 15 000 anatre, 10 000 tacchini o 10 000 oche, o un quantitativo equivalente delle altre specie di pollame, l'ispezione ante mortem può essere effettuata al macello. In tal caso, l'allevatore deve dichiarare che la sua produzione annua non è superiore alle cifre di cui sopra.

- 2) L'ispezione ante mortem nell'azienda di provenienza comprende quanto segue.
- a) Un controllo dei registri o della documentazione dell'allevatore.
 - b) Gli esami complementari necessari per stabilire se i volatili:
 - i) sono colpiti da una malattia trasmissibile all'uomo o agli animali oppure mostrano un comportamento individuale o collettivo tale da far temere l'insorgere di una malattia di tale genere;
 - ii) mostrino alterazioni del comportamento o segni di perturbazioni che possano rendere le carni inadatte al consumo umano.
 - c) Prelievi regolari di campioni dall'acqua e dai mangimi per controllare l'osservanza dei periodi di attesa.
 - d) La ricerca di agenti zoonotici.
- 3) In caso di dubbi sull'identità di una partita di volatili e quando questi ultimi devono essere sottoposti nel macello all'ispezione sanitaria ante mortem, il veterinario ufficiale deve esaminare, gabbia per gabbia, se i volatili presentano i sintomi di cui al punto 2, lettera b) del presente capitolo.
- 4) Allorché i volatili non sono stati macellati entro i tre giorni successivi al rilascio del certificato sanitario previsto al punto 1, lettera a):
- se i volatili non hanno lasciato l'azienda di origine, dovrà essere rilasciato un nuovo certificato sanitario,
 - o, se i volatili sono già presso il macello, la macellazione può essere autorizzata dopo aver accertato il motivo del ritardo e previo rilascio di un nuovo attestato sanitario o a seguito di un ulteriore esame.
- 5) I volatili clinicamente sani, provenienti da un gruppo la cui macellazione è obbligatoria nell'ambito di un programma di controllo delle malattie infettive o delle zoonosi, devono essere macellati alla fine della giornata o in condizioni tali da evitare qualsiasi contaminazione degli altri volatili.

Se gli animali di tale gruppo presentano sintomi clinici delle seguenti malattie:

- a) ornitosi
- b) salmonellosi

la loro macellazione ai fini del consumo umano deve essere vietata.

- 6) I macelli situati in regioni soggette a particolari vincoli geografici o a difficoltà di approvvigionamento e quelli che provvedono alla distribuzione sul mercato locale devono osservare le norme seguenti.
- a) Il macello deve notificare al servizio veterinario il giorno e l'ora della macellazione, nonché il numero e l'origine dei volatili.
 - b) Il veterinario ufficiale o un ausiliario devono essere presenti al momento della macellazione. Ove ciò non sia possibile, le carni non possono lasciare lo stabilimento fino a quando non sia stata effettuata l'ispezione post mortem. Il veterinario ufficiale, o l'ausiliario sotto la sua responsabilità, devono controllare regolarmente il rispetto delle norme igienico-sanitarie.
 - c) L'autorità competente deve sorvegliare la catena di distribuzione delle carni provenienti dallo stabilimento e l'adeguato contrassegno dei prodotti dichiarati inadatti al consumo, nonché il loro successivo utilizzo o la loro distruzione.

II. Ispezione post mortem

- 1) Ai fini dell'ispezione sanitaria post mortem, il veterinario ufficiale deve:
- a) per ciascuna partita di volatili della stessa origine, esaminare i visceri e il celoma di un campione rappresentativo di esemplari;
 - b) sottoporre ad un esame approfondito per sondaggio i volatili eliminati in occasione dell'ispezione sanitaria post mortem, le cui carni sono state dichiarate inadatte al consumo umano;
 - c) svolgere, ove del caso, le ulteriori indagini necessarie se esiste motivo di sospettare che le carni dei volatili in causa potrebbero non essere idonee al consumo umano.
- 2) Nel caso dei volatili parzialmente eviscerati, immediatamente svuotati dei loro intestini (sfilati), è necessario esaminare, per un campione rappresentativo di volatili di ciascuna partita, i visceri e la cavità della carcassa dopo l'eviscerazione. Qualora tale esame riveli la presenza di alterazioni su vari volatili, tutti i volatili della partita devono essere ispezionati conformemente al punto 1.
- 3) In caso di eviscerazione differita:
- a) l'ispezione sanitaria post mortem di cui al punto 1 viene effettuata al più tardi 15 giorni dopo la macellazione; durante questo periodo i volatili devono essere immagazzinati ad una temperatura non superiore a 4 °C;
 - b) al più tardi entro questo termine, i volatili devono essere eviscerati in uno stabilimento a tal fine riconosciuto; in tal caso, essi devono essere accompagnati dal certificato sanitario di cui al punto VI;
 - c) sulle carni di tali volatili non deve essere apposto il bollo sanitario prima che sia stata effettuata l'eviscerazione di cui alla lettera b).

III. Decisione di dichiarare le carni inadatte al consumo umano a seguito dell'ispezione post mortem

In aggiunta ai casi indicati al capitolo I, sezione V, sono dichiarate inadatte al consumo umano le carni di volatili da cortile la cui ispezione post mortem rivela una delle seguenti condizioni:

- micosi sistematica e lesioni locali negli organi, che si presume siano state causate da agenti patogeni trasmissibili all'uomo o loro tossine;
- cachessia;
- lesioni meccaniche estese, comprese quelle causate da eccessiva scottatura;

- ascite;
- infezioni parassitiche sottocutanee o muscolari diffuse e parassitismo sistematico.

IV. Assistenza tecnica

L'autorità competente può autorizzare il personale dell'impresa ad effettuare, sotto il diretto controllo del veterinario ufficiale, le operazioni tecniche relative all'ispezione, a condizione che tale personale abbia ricevuto una formazione speciale da parte del veterinario ufficiale medesimo. I criteri generali di tale formazione sono fissati secondo la procedura di cui all'articolo 5.

V. Modello di certificato sanitario

CERTIFICATO SANITARIO ⁽¹⁾ per pollame trasportato dall'azienda al macello

Servizio competente: n. ⁽²⁾:

I. Identificazione dei volatili

Specie:

Numero di volatili:

II. Provenienza dei volatili

Indirizzo dell'azienda di provenienza:

Identificazione del pollaio:

III. Destinazione dei volatili

I volatili sono avviati al seguente macello:

.....

mediante i seguenti mezzi di trasporto:

IV. Dichiarazione

Il sottoscritto dichiara che i volatili sopra designati sono stati oggetto di un'ispezione ante mortem nell'azienda summenzionata il ... (data) alle ore ... e sono stati riconosciuti sani.

Fatto a, il
(Luogo) (Data)

Bollo

.....
(Firma del veterinario)

⁽¹⁾ Il presente certificato è valido 72 ore.

⁽²⁾ Facoltativo.

VI. **Modello di certificato sanitario****CERTIFICATO SANITARIO**

per i volatili allevati per la produzione di foie-gras, storditi, dissanguati e spiumati presso l'azienda di ingrasso e trasportati in un laboratorio di sezionamento provvisto di locale separato di eviscerazione

Servizio competente: n. ⁽¹⁾:

I. Identificazione delle carcasse non eviscerate

Specie:

Numero di carcasse non eviscerate:

II. Provenienza delle carcasse non eviscerate

Indirizzo dell'azienda di ingrasso:

III. Destinazione delle carcasse non eviscerate

Le carcasse non eviscerate sono trasportate verso il seguente laboratorio di sezionamento:

.....

IV. Dichiarazione

Il sottoscritto dichiara che le carcasse non eviscerate sopra indicate sono quelle di volatili sottoposti ad ispezione ante mortem nell'azienda di ingrasso summenzionata il ... (data) alle ore ... e riconosciuti sani.

Fatto a, il

(Luogo)

(Data)

Bollo

.....
(Firma del veterinario)

⁽¹⁾ Facoltativo.

CAPITOLO IV**CARNI DI LAGOMORFI DI ALLEVAMENTO**

Come regola generale si applicano, mutatis mutandis, i requisiti applicabili alle carni di pollame. Tuttavia, se l'ispezione ante mortem non è stata effettuata nell'azienda di origine, gli animali devono esservi sottoposti entro 24 ore dall'arrivo al macello. La visita deve essere ripetuta immediatamente prima della macellazione qualora siano trascorse più di 24 ore dall'effettuazione dell'ispezione ante mortem.

CAPITOLO V**CARNI DI SELVAGGINA D'ALLEVAMENTO**

Oltre alle comuni norme di controllo, devono essere applicate le seguenti disposizioni.

I. Ispezione sanitaria ante mortem

1) L'ispezione ante mortem deve essere effettuata nel macello oppure nell'azienda di provenienza, prima della macellazione in tale azienda o prima del trasporto al macello. In tal caso, l'ispezione ante mortem nel macello può limitarsi al rilevamento delle lesioni occorse durante il trasporto. Deve essere inoltre verificata l'identità degli animali.

Se l'ispezione ante mortem è stata effettuata nell'azienda di provenienza, gli animali vivi devono essere accompagnati da un certificato sanitario redatto secondo il modello fornito al punto III, attestante che essi sono stati sottoposti a ispezione nell'azienda e sono stati giudicati sani.

- 2) Se l'ispezione ante mortem non è stata effettuata nell'azienda di provenienza, gli animali devono esservi sottoposti entro 24 ore dall'arrivo al macello. La visita deve essere ripetuta immediatamente prima della macellazione qualora siano trascorse più di 24 ore dall'effettuazione dell'ispezione ante mortem.

Ogni animale o partita di animali da macellare deve recare un marchio d'identificazione che consenta all'autorità competente di determinarne la provenienza.

II. Ispezione sanitaria post mortem

Le carni ottenute da specie sensibili alla trichinosi devono essere sottoposte ad un esame per rilevare la presenza di trichine.

III. Modello di certificato sanitario

CERTIFICATO SANITARIO

per la selvaggina d'allevamento viva trasportata dall'azienda al macello

Servizio competente: n. (1):

I. Identificazione

Specie animale:

Numero di animali:

Marchio di identificazione:

II. Provenienza degli animali

Indirizzo dell'azienda di provenienza:

III. Destinazione degli animali

Gli animali sono trasportati al seguente macello:

.....

mediante i seguenti mezzi di trasporto:

IV. Dichiarazione

Il sottoscritto dichiara che gli animali sopra indicati sono stati sottoposti ad ispezione ante mortem nell'azienda sopra menzionata il ... alle ore ... e riconosciuti sani.

Fatto a, il

(Luogo)

(Data)

Bollo

.....
(Firma del veterinario)

(1) Facoltativo.

CAPITOLO VI

CARNI DI SELVAGGINA IN LIBERTÀ

Oltre alle comuni norme di controllo, devono essere applicate le seguenti disposizioni.

I. Ispezione sanitaria post mortem

- 1) La selvaggina in libertà deve essere sottoposta a ispezione il più rapidamente possibile dopo l'ammissione al centro di lavorazione.
- 2) Durante l'ispezione post mortem il veterinario ufficiale deve procedere alle seguenti operazioni.
 - a) Esame visivo della carcassa, del celoma e, se del caso, dei relativi organi inteso a
 - rilevare eventuali anomalie: a tal fine il veterinario ufficiale può avvalersi, per la sua diagnosi, di ogni informazione fornita dal cacciatore sul comportamento dell'animale prima dell'uccisione;
 - verificare che la morte non sia dovuta a cause diverse dalla caccia.

Qualora i risultati dell'esame visivo non permettano una valutazione, deve essere effettuato un esame più accurato in laboratorio.

 - b) Esame delle alterazioni organolettiche.
 - c) Palpazione degli organi, se necessaria.
 - d) Analisi per sondaggio dei residui, inclusi i contaminanti ambientali, in caso di fondato sospetto circa la presenza di residui o contaminanti. Qualora, a causa di tale sospetto, venga effettuato un ulteriore esame, la valutazione di tutti i capi abbattuti in una determinata battuta di caccia o di parte di essi che si può presumere presentino le stesse anomalie, deve essere rinviata fino alla conclusione dell'ulteriore esame di cui sopra.
 - e) Ricerca delle caratteristiche dalle quali possa essere desunta una pericolosità delle carni per la salute. In particolare:
 - i) segnalazione, da parte del cacciatore, di alterazioni del comportamento e perturbazioni nello stato generale dell'animale vivo;
 - ii) tumori o ascessi che si presentino numerosi o sparsi in organi interni o nella muscolatura;
 - iii) artrite, orchite, alterazione del fegato o della milza, infiammazione dell'intestino o della regione ombelicale;
 - iv) presenza di corpi estranei nel celoma, in particolare nello stomaco e nell'intestino, o nell'urina, con alterazioni del colore della pleura o del peritoneo;
 - v) formazione di gas in notevole quantità nel tubo gastroenterico con alterazione del colore degli organi interni;
 - vi) notevoli alterazioni del colore, della consistenza o dell'odore della muscolatura o degli organi;
 - vii) vecchie fratture aperte;
 - viii) cachessia e/o idremia generalizzata o localizzata;
 - ix) conglutinazioni o concrescenze recenti di organi con la pleura o il peritoneo;
 - x) altre alterazioni notevoli ed evidenti, come ad esempio putrefazione.
- 3) Su richiesta del veterinario ufficiale, la colonna vertebrale e la testa devono essere divise a metà longitudinalmente.
- 4) Nel caso di selvaggina piccola che non è stata eviscerata immediatamente dopo l'uccisione, un campione rappresentativo di animali della stessa provenienza è sottoposto a ispezione sanitaria da parte di un veterinario ufficiale. Qualora l'ispezione riveli la presenza di una malattia trasmissibile all'uomo o di difetti quali quelli previsti al punto 2, il veterinario ufficiale deve effettuare ulteriori controlli sull'insieme della partita al fine di determinare se essa debba essere dichiarata inadatta al consumo umano o se si debba procedere all'esame di ogni singola carcassa.
- 5) In caso di dubbio, il veterinario ufficiale può eseguire, sulle parti in causa degli animali, ulteriori tagli e ispezioni ritenuti necessari ai fini di una diagnosi definitiva.
- 6) Le carni di cinghiali o di altre specie sensibili all'infestazione da trichine devono essere sottoposte ad un esame di campioni multipli di ciascun animale, prelevati almeno dal massetere e dal diaframma, dalla muscolatura della parte inferiore delle zampe anteriori, dalla muscolatura intercostale e dalla muscolatura della lingua. L'esame deve essere effettuato servendosi di metodi approvati conformemente alla procedura di cui all'articolo 5 e sulla base di un parere del comitato scientifico veterinario.

II. Decisione di dichiarare le carni inadatte al consumo umano a seguito dell'ispezione

In aggiunta ai casi indicati al capitolo I, punto V, sono dichiarate inadatte al consumo umano le carni di selvaggina

- che presentino lesioni, ad eccezione di lesioni recenti dovute all'abbattimento, oppure malformazioni o alterazioni localizzate, qualora dette lesioni, malformazioni o alterazioni rendano le carni di selvaggina inadatte al consumo umano o pericolose per la salute dell'uomo;
- sulle quali siano state fatte, nel corso dell'ispezione post mortem, le constatazioni di cui al punto I, paragrafo 2, lettera e) del presente capitolo;
- nelle quali sia rilevata la presenza di trichine;
- che presentino alterazioni tali da renderle inadatte al consumo umano.

ALLEGATO III

MOLLUSCHI BIVALVI VIVI

- 1) L'autorità competente fissa l'ubicazione e i confini delle zone di produzione di molluschi bivalvi vivi. Le zone in cui è autorizzata la raccolta di molluschi bivalvi vivi devono essere classificate dall'autorità competente nelle tre seguenti categorie in funzione del livello di contaminazione fecale:
 - a) *zone di classe A*: zone da cui possono essere raccolti molluschi bivalvi vivi destinati al consumo umano diretto; i molluschi bivalvi vivi prelevati in queste zone devono soddisfare i requisiti previsti alla parte IV della presente sezione;
 - b) *zone di classe B*: zone da cui i molluschi bivalvi vivi possono essere raccolti, ma possono essere immessi sul mercato ai fini del consumo umano soltanto dopo aver subito un trattamento in un centro di depurazione o previa stabulazione;
 - c) *zone di classe C*: zone da cui i molluschi bivalvi vivi possono essere raccolti, ma possono essere immessi sul mercato soltanto previa stabulazione di lunga durata (minimo due mesi).
- 2) Per accertare il livello di contaminazione fecale di una zona, l'autorità competente deve:
 - effettuare un inventario delle fonti di inquinamento di origine umana o animale che possono costituire una fonte di contaminazione della zona di produzione;
 - esaminare i quantitativi di inquinanti organici emessi nei diversi periodi dell'anno in funzione delle variazioni stagionali della popolazione umana e animale nel bacino idrografico, delle precipitazioni, del trattamento delle acque di scarico, ecc.;
 - determinare le caratteristiche della circolazione di inquinanti sulla base dell'andamento della corrente, della batimetria e del ciclo delle maree nella zona di produzione;
 - istituire un programma di campionamento dei molluschi bivalvi nella zona di produzione, basato sull'esame di dati prestabiliti e su un certo numero di campioni; la distribuzione geografica dei punti di campionamento e la frequenza del campionamento devono essere tali da garantire che i risultati dell'analisi siano quanto più possibile rappresentativi della zona considerata.
- 3) Le disposizioni relative al controllo sanitario devono includere la sorveglianza periodica delle zone di stabulazione e di produzione dei molluschi bivalvi vivi al fine di:
 - a) evitare eventuali infrazioni circa l'origine, la provenienza e la destinazione dei molluschi bivalvi vivi;
 - b) verificare i requisiti microbiologici dei molluschi bivalvi vivi relativamente alla zona di produzione e di stabulazione;
 - c) verificare l'eventuale presenza di plancton tossico nelle acque di produzione e di stabulazione e di biotossine nei molluschi bivalvi vivi;
 - d) verificare la presenza di contaminanti chimici, i cui tenori massimi autorizzati saranno stabiliti secondo la procedura di cui all'articolo 5.

Ai fini delle lettere b), c) e d), devono essere definiti piani di campionamento per svolgere tali controlli, ad intervalli regolari o caso per caso, se i periodi di raccolta sono irregolari.

- 4) I piani di campionamento nelle zone di produzione e di stabulazione devono tener conto in particolare:
- di probabili variazioni della contaminazione fecale;
 - di variazioni possibili della presenza di plancton contenente biotossine marine. Il campionamento deve essere predisposto come segue:
 - sorveglianza del plancton: campionamento periodico volto ad individuare eventuali cambiamenti di composizione del plancton contenente tossine e la sua distribuzione geografica; qualora i risultati ottenuti facciano sospettare l'accumulo di tossine nella polpa dei molluschi, si procede ad un campionamento intensivo aumentando il numero dei punti di campionamento e dei campioni prelevati nelle acque di coltivazione e di pesca;
 - prove periodiche di tossicità sui molluschi più sensibili alla contaminazione provenienti dalla zona in questione;i molluschi di detta zona potranno essere commercializzati solo dopo che, a seguito di un nuovo campionamento, le prove di tossicità avranno dato esito soddisfacente;
 - possibile contaminazione dei molluschi;
quando l'esito di un campionamento rivela che l'immissione sul mercato di molluschi bivalvi vivi può costituire un rischio per la salute dell'uomo, l'autorità competente chiude la zona di produzione di provenienza dei molluschi contaminati fintanto che la situazione non si sia normalizzata.
- 5) L'autorità competente provvede a sorvegliare le zone di produzione dove la raccolta di molluschi bivalvi vivi è vietata o soggetta a speciali condizioni, in modo da evitare la commercializzazione di prodotti nocivi per la salute umana.
- 6) Verrà istituito un sistema di controllo comprendente analisi di laboratorio volte ad accertare il rispetto dei requisiti per il prodotto finito e in particolare a verificare che i livelli delle biotossine marine e dei contaminanti non superi i limiti di sicurezza e che la qualità microbiologica dei molluschi sia tale da non costituire un rischio per la salute umana.
- 7) L'autorità competente
- redige e mantiene aggiornato un elenco delle zone di produzione e di stabulazione riconosciute dalle quali i molluschi bivalvi vivi possono essere prelevati conformemente alle disposizioni della presente sezione, precisandone l'ubicazione, i confini e la classe di appartenenza.
L'elenco dev'essere comunicato alle parti interessate dalla presente sezione, in particolare ai produttori e ai responsabili dei centri di depurazione e dei centri di spedizione;
 - informa senza indugio le parti interessate dalla presente sezione, in particolare i produttori e i responsabili dei centri di depurazione e di spedizione, di qualsiasi variazione relativa all'ubicazione, ai confini e alla classe della zona di produzione, nonché della chiusura, temporanea o definitiva, della medesima.

ALLEGATO IV

PRODOTTI DELLA PESCA

Oltre alle comuni norme di controllo, devono essere applicate le seguenti disposizioni.

- Controlli ufficiali sui prodotti della pesca devono essere svolti al momento dello sbarco o precedentemente alla prima vendita, in un impianto per le aste o in un mercato all'ingrosso.
- I controlli ufficiali comprendono quanto segue.
 - Controlli organolettici.
Questi controlli vengono effettuati per sondaggio al fine di verificare il rispetto dei criteri di freschezza stabiliti dalla normativa comunitaria. La valutazione organolettica deve essere ripetuta in caso di dubbi circa la freschezza dei prodotti.
 - Prove chimiche.
Qualora dall'esame organolettico emergano dubbi circa la freschezza dei prodotti della pesca, possono essere prelevati campioni che vengono sottoposti ad esami di laboratorio per determinare i livelli di ABVT (azoto basico volatile totale).
I livelli di ABVT vengono precisati per categorie di specie secondo la procedura di cui all'articolo 5.
Qualora dall'esame organolettico emergano dubbi su altre condizioni che potrebbero nuocere alla salute umana, possono essere prelevati campioni al fine di determinare la natura delle stesse.
 - Controllo dell'istamina al fine di verificare il rispetto dei livelli accettabili stabiliti dalla normativa comunitaria.

d) Controllo dei contaminanti.

È istituito un sistema di sorveglianza per il controllo del livello di contaminazione dei prodotti della pesca con contaminanti presenti nell'ambiente acquatico quali metalli pesanti e sostanze organoalogenate.

e) Se del caso, controlli microbiologici.

f) Controlli intesi a verificare il rispetto della normativa comunitaria relativa agli endoparassiti.

Ove del caso, conformemente alla procedura di cui all'articolo 5 e previo parere del comitato scientifico, sono stabiliti:

- criteri di freschezza per la valutazione organolettica dei prodotti della pesca, in particolare nel caso in cui tali criteri non siano stati stabiliti nell'ambito della normativa comunitaria vigente;
- i limiti analitici, i metodi di analisi nonché i piani di campionamento da utilizzare nell'ambito dei controlli ufficiali sopra menzionati.

3) Sono dichiarati non idonei al consumo umano:

- a) i prodotti della pesca che in seguito a controlli organolettici, chimici, fisici o microbiologici si rivelano inadatti al consumo umano;
- b) i pesci o le parti di pesci non sottoposti ad adeguati controlli al fine di individuare la presenza di endoparassiti secondo quanto disposto dalla normativa comunitaria;
- c) i prodotti della pesca che contengono, nelle loro parti commestibili, contaminanti presenti nell'ambiente acquatico, come metalli pesanti e sostanze organoalogenate, in quantità tali che l'assorbimento alimentare calcolato sia superiore alla dose giornaliera o settimanale ammissibile per l'uomo;
- d) i pesci e i prodotti della pesca velenosi che contengono biotossine;
- e) prodotti della pesca o parti di essi considerati pericolosi per la salute umana.

ALLEGATO V

LATTE E PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

Oltre alle comuni norme di controllo, devono essere applicate le seguenti disposizioni.

Ispezione delle aziende

Il latte crudo deve provenire da aziende controllate dalle autorità competenti dello Stato membro per verificare l'osservanza delle condizioni sanitarie e di polizia sanitaria imposte per la produzione di latte. La frequenza di questi controlli deve essere proporzionata al rischio. Le ispezioni possono essere combinate con controlli eseguiti in applicazione di altre disposizioni comunitarie.
