

Proposta modificata di regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano ⁽¹⁾

(2002/C 103 E/10)

(Testo rilevante ai fini del SEE)

COM(2001) 748 def. — 2000/0259(COD)

(Presentata dalla Commissione in applicazione dell'articolo 250, paragrafo 2, del trattato CE il 12 dicembre 2001)

⁽¹⁾ GU C 96 E del 27.3.2001, pag. 40.

PROPOSTA INIZIALE

PROPOSTA MODIFICATA

IL PARLAMENTO EUROPEO E IL CONSIGLIO
DELL'UNIONE EUROPEA,

Invariato

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 direttiva 90/667/CEE del Consiglio, del 27 novembre 1990, che stabilisce le norme sanitarie per l'eliminazione, la trasformazione e l'immissione sul mercato dei rifiuti di origine animale e la protezione dagli agenti patogeni degli alimenti per animali di origine animale o a base di pesce e che modifica la direttiva 90/425/CEE ⁽¹⁾, istituisce il principio in base al quale tutti i rifiuti di origine animale, indipendentemente dalla provenienza, possono essere utilizzati per la produzione di alimenti per animali dopo essere stati sottoposti a un trattamento adeguato.
- (2) Il comitato scientifico direttivo ha formulato una serie di pareri la cui conclusione principale è che i sottoprodotti di origine animale ottenuti da animali risultati inadatti al consumo umano a seguito di un'ispezione sanitaria non devono entrare nella catena alimentare.

⁽¹⁾ GU L 363 del 27.12.1990 pag. 51. Direttiva modificata da ultimo dall'Atto di adesione dell'Austria, della Finlandia e della Svezia.

PROPOSTA INIZIALE

PROPOSTA MODIFICATA

- (3) Alla luce dei pareri scientifici di cui sopra, occorre distinguere le misure da attuare secondo la natura dei sottoprodotti di origine animale interessati. È opportuno limitare le possibilità di utilizzazione di taluni materiali di origine animale. Metodi alternativi per la produzione di mangimi devono essere definiti per quanto riguarda l'utilizzazione o l'eliminazione di sottoprodotti animali.
- (4) Alla luce dell'esperienza acquisita negli ultimi anni, è opportuno chiarire il rapporto tra la direttiva 90/667/CEE e la direttiva 75/442/CEE del Consiglio, del 15 luglio 1975, relativa ai rifiuti ⁽¹⁾, al fine di evitare confusione e conflitti d'interesse tra le autorità competenti degli Stati membri. In particolare, i sottoprodotti di origine animale destinati a un'operazione di eliminazione o recupero devono essere trattati come rifiuti per garantire che la loro eliminazione o il loro recupero siano conformi agli obiettivi di cui all'articolo 4 della direttiva 75/442/CEE e avvengano nel rispetto della salute umana e dell'ambiente.
- (5) Nel corso della conferenza scientifica internazionale sulle farine di carne e di ossa, organizzata a Bruxelles il 1° e il 2 luglio 1997 dalla Commissione e dal Parlamento europeo, è stato avviato un dibattito sulla produzione di tali farine e sul loro utilizzo per l'alimentazione degli animali. La conferenza ha invitato a proseguire la riflessione sulle future politiche da applicare nel settore. Nel novembre 1997, al fine di avviare un dibattito pubblico più ampio possibile sul futuro della legislazione comunitaria relativa agli alimenti per animali, la Commissione ha ultimato un documento di consultazione sulle farine di carne e di ossa. Tale consultazione ha rivelato un generale consenso circa la necessità di modificare la direttiva 90/667/CEE per tener conto dei nuovi dati scientifici.

- (3) Alla luce dei pareri scientifici di cui sopra, occorre distinguere le misure da attuare secondo la natura dei sottoprodotti di origine animale interessati. È opportuno limitare le possibilità di utilizzazione di taluni materiali di origine animale, in modo da applicarsi soltanto ai prodotti ritenuti adatti al consumo umano. Inoltre, occorre eliminare la possibilità di riciclaggio all'interno della stessa specie per l'alimentazione degli animali. Metodi alternativi per la produzione di mangimi devono essere definiti per quanto riguarda l'utilizzazione o l'eliminazione di sottoprodotti animali.
- (4) Alla luce dell'esperienza acquisita negli ultimi anni, è opportuno chiarire il rapporto tra la direttiva 90/667/CEE e la direttiva 75/442/CEE del Consiglio, del 15 luglio 1975, relativa ai rifiuti ⁽¹⁾, al fine di evitare confusione e conflitti d'interesse tra le autorità competenti degli Stati membri. In particolare, i sottoprodotti di origine animale destinati a un'operazione di eliminazione o recupero devono essere trattati come rifiuti per garantire che la loro eliminazione o il loro recupero siano conformi agli obiettivi di cui all'articolo 4 della direttiva 75/442/CEE e avvengano nel rispetto della salute umana e dell'ambiente. Inoltre, il presente regolamento non dovrebbe interessare l'attuazione della legislazione ambientale esistente o ostacolare la definizione di nuove norme sulla protezione ambientale, in particolare per quanto riguarda i rifiuti biodegradabili.

Invariato

- (5a) Nella risoluzione del 16 novembre 2000 ⁽²⁾, il Parlamento europeo ha chiesto che nella produzione di mangimi animali e nell'alimentazione degli animali fosse vietato il riciclaggio di rifiuti animali per quanto riguarda i bovini, gli ovini e i caprini e tutte le altre specie animali, ivi compreso il pollame e i pesci, fino a quando gli Stati membri non possano garantire l'attuazione della legislazione europea in vigore sulla prevenzione dell'ESB (trattamento termico a 133 °C per 20 minuti a una pressione di 3 bar; separazione garantita del MSR) e fino a quando entra in vigore l'esclusione del bestiame deceduto proposta nel presente regolamento.

⁽¹⁾ GU L 194 del 25.7.1975, pag. 39. Direttiva modificata da ultimo dalla decisione della Commissione 96/350/CE (GU L 135 del 6.6.1996, pag. 32).

⁽¹⁾ GU L 194 del 25.7.1975, pag. 39. Direttiva modificata da ultimo dalla decisione della Commissione 96/350/CE (GU L 135 del 6.6.1996, pag. 32).

⁽²⁾ GU C 223 dell'8.8.2001, pag. 281.

PROPOSTA INIZIALE

PROPOSTA MODIFICATA

(6) A partire da ottobre 1996, l'Ufficio alimentare e veterinario della Commissione (UAV) ha svolto diverse serie di ispezioni negli Stati membri per valutare la presenza e la gestione dei principali fattori di rischio connessi all'encefalopatia spongiforme bovina (ESB) e delle relative procedure di sorveglianza. Parte della valutazione riguardava i sistemi di lavorazione degli scarti a fini commerciali e altri metodi di smaltimento dei rifiuti animali. A seguito delle ispezioni sono state formulate conclusioni generali e un certo numero di raccomandazioni, in particolare per quanto concerne la tracciabilità dei sottoprodotti di origine animale.

(7) Per evitare ogni rischio di dispersione degli agenti patogeni e/o dei residui, i sottoprodotti di origine animale devono essere, trasformati e immagazzinati in impianti riconosciuti e soggetti a controllo, designati dallo Stato membro interessato oppure eliminati con altri sistemi appropriati. In determinate circostanze, soprattutto ove ciò sia giustificato dalla distanza, dalla durata del trasporto o da problemi di capacità, l'impianto di trasformazione, incenerimento o coincenerimento designato può essere situato in un altro Stato membro.

(8) Occorre stabilire norme specifiche di controllo degli impianti di trasformazione, in particolare per quanto concerne le procedure dettagliate per la convalida dei metodi di trasformazione e l'autocontrollo della produzione.

(5b) Nella risoluzione del 16 novembre 2000, il Parlamento europeo ha sottolineato che «la dichiarazione chiara di tutti gli ingredienti che fanno parte di qualsiasi mangime animale prodotto e commercializzato nell'Unione europea deve essere rilasciata dall'industria che produce i mangimi animali».

(5c) L'origine e la diffusione dell'ESB sono imputabili alla contaminazione delle farine animali, contaminazione che si sarebbe potuta evitare se gli Stati membri avessero attuato le decisioni adottate a livello comunitario.

Invariato

(7) Per evitare ogni rischio di dispersione degli agenti patogeni e/o dei residui, i sottoprodotti di origine animale devono essere separati, trasformati e immagazzinati in impianti riconosciuti e soggetti a controllo, designati dallo Stato membro interessato oppure eliminati con altri sistemi appropriati. In determinate circostanze, soprattutto ove ciò sia giustificato dalla distanza, dalla durata del trasporto o da problemi di capacità, l'impianto di trasformazione, incenerimento o coincenerimento designato può essere situato in un altro Stato membro.

(7a) I sottoprodotti animali la cui utilizzazione nei mangimi è autorizzata devono essere separati per categorie animali in ogni fase della trasformazione, dell'immagazzinaggio e del trasporto.

Invariato

PROPOSTA INIZIALE

PROPOSTA MODIFICATA

- (9) Per tener conto di determinate prassi, deve essere possibile agire in deroga alle procedure di trasformazione previste per usi controllati.
- (10) È necessario effettuare ispezioni comunitarie negli Stati membri per accertare l'applicazione uniforme delle prescrizioni sanitarie. Tali ispezioni dovrebbero includere procedure di verifica dei sistemi.
- (11) La normativa comunitaria in materia di sanità è fondata su solide basi scientifiche. Per questo motivo, i comitati scientifici competenti istituiti con le decisioni della Commissione 97/404/CE ⁽¹⁾ e 97/579/CE ⁽²⁾ devono essere consultati ogniqualvolta risulti necessario.
- (12) Le modalità di sostegno finanziario per la trasformazione e l'eliminazione dei sottoprodotti di origine animale variano significativamente da uno Stato membro all'altro. Per evitare che ciò possa incidere sulle condizioni di concorrenza tra i prodotti agricoli è necessario effettuare un'analisi e, se del caso, adottare opportune disposizioni a livello comunitario.
- (13) Alla luce di quanto sopra esposto appare pertanto necessario procedere a una revisione sostanziale della normativa sui sottoprodotti di origine animale.
- (14) I sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano (in particolare le proteine animali trasformate, i grassi fusi, gli alimenti per animali da compagnia, le pelli e la lana), sono inclusi nell'elenco di prodotti di cui all'allegato I del trattato. L'immissione sul mercato di tali prodotti costituisce un'importante fonte di reddito per una parte della popolazione agricola. Per garantire lo sviluppo razionale del settore ed accrescerne la produttività, sono necessarie norme sanitarie e di polizia sanitaria comunitarie per i prodotti in questione. Dati i notevoli rischi di propagazione di malattie a cui gli animali sono esposti, è necessario specificare, per taluni sottoprodotti di origine animale, i requisiti particolari da prescrivere all'atto dell'immissione sul mercato, segnatamente quando la destinazione è una regione con un livello sanitario elevato.

- (14) I sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano (in particolare le proteine animali trasformate, i grassi fusi, gli alimenti per animali da compagnia, le pelli e la lana), sono inclusi nell'elenco di prodotti di cui all'allegato I del trattato. L'immissione sul mercato di tali prodotti costituisce un'importante fonte di reddito per una parte della popolazione agricola. Per garantire lo sviluppo razionale del settore, sono necessarie norme sanitarie e di polizia sanitaria comunitarie per i prodotti in questione. Dati i notevoli rischi di propagazione di malattie a cui gli animali sono esposti, è necessario specificare, per taluni sottoprodotti di origine animale, i requisiti particolari da prescrivere all'atto dell'immissione sul mercato, segnatamente quando la destinazione è una regione con un livello sanitario elevato.

⁽¹⁾ GU L 169 del 27.6.1997, pag. 85. Decisione modificata dalla decisione 2000/443/CE (GU L 179 del 18.7.2000, pag. 13).

⁽²⁾ GU L 237 del 28.8.1997, pag. 18. Decisione modificata dalla decisione 2000/443/CE.

PROPOSTA INIZIALE

PROPOSTA MODIFICATA

- (15) Per garantire che i prodotti importati dai paesi terzi rispettino norme d'igiene almeno uguali o equivalenti a quelle applicate dalla Comunità occorre introdurre, per tali paesi e i relativi stabilimenti, un sistema di omologazione associato a una procedura comunitaria d'ispezione che consenta di accertare che le condizioni dell'omologazione vengano rispettate. L'importazione da paesi terzi di alimenti per animali da compagnia e materie prime per alimenti per animali da compagnia può aver luogo a condizioni differenti da quelle applicabili ai prodotti comunitari corrispondenti, in particolare nella misura in cui le garanzie richieste riguardo ai residui di sostanze vietate dalla direttiva 96/22/CEE ⁽¹⁾ del Consiglio. Per garantire che i suddetti alimenti e le relative materie prime vengano destinati esclusivamente all'uso previsto occorre stabilire misure di controllo adeguate sull'importazione del materiale che rientra in questa categoria.
- (16) Il documento di accompagnamento dei prodotti di origine animale costituisce il mezzo più idoneo per fornire alle autorità competenti del luogo di destinazione la garanzia che una spedizione risponda alle disposizioni del presente regolamento. Il certificato sanitario deve essere mantenuto al fine di verificare la destinazione di taluni prodotti importati.
- (17) Dette finalità sono attuate dalla direttiva 92/118/CEE del Consiglio, del 17 dicembre 1992, che stabilisce le condizioni sanitarie e di polizia sanitaria per gli scambi e le importazioni nella Comunità di prodotti non soggetti, per quanto riguarda tali condizioni, alle normative comunitarie specifiche di cui all'allegato A, capo I della direttiva 89/662/CEE e, per quanto riguarda i patogeni, alla direttiva 90/425/CEE ⁽²⁾.
- (18) Varie decisioni di applicazione delle direttive 90/667/CEE e 92/118/CEE sono state adottate dal Consiglio e dalla Commissione. La direttiva 92/118/CEE è stata inoltre modificata in maniera sostanziale e si prevedono ulteriori modifiche. Di conseguenza, il settore dei prodotti di origine animale non destinati al consumo umano è attualmente disciplinato da un gran numero di atti normativi comunitari diversi. Occorre pertanto semplificare la normativa comunitaria relativa a tali prodotti.
- (19) Tale semplificazione avrà inoltre come risultato una maggiore chiarezza per quanto riguarda le norme d'igiene specifiche relative a prodotti di origine animale non destinati al consumo umano. La semplificazione delle norme d'igiene specifiche non deve tuttavia condurre alla deregolazione; occorre pertanto mantenere e, ove richiesto, garantire la tutela della salute pubblica e animale e rafforzare le norme d'igiene per i prodotti di origine animale non destinati al consumo umano.

Invariato

- (19) Tale semplificazione avrà inoltre come risultato una maggiore chiarezza per quanto riguarda le norme d'igiene specifiche relative a prodotti di origine animale non destinati al consumo umano. La semplificazione delle norme d'igiene specifiche non deve tuttavia condurre alla deregolazione; occorre pertanto mantenere e garantire la tutela della salute pubblica e animale e rafforzare le norme d'igiene per i prodotti di origine animale non destinati al consumo umano.

⁽¹⁾ GU L 125 del 23.5.1996, pag. 3 [emendamento proposto da COM(2000) 320].

⁽²⁾ GU L 62 del 15.3.1993, pag. 49. Direttiva modificata da ultimo dalla decisione della Commissione 1999/724/CE (GU L 290 del 12.11.1999, pag. 32).

PROPOSTA INIZIALE

- (20) I prodotti in questione devono essere assoggettati, se del caso, alle misure di salvaguardia previste dalla direttiva 90/425/CEE del Consiglio, del 26 giugno 1990, relativa ai controlli veterinari e zootecnici applicabili agli scambi intracomunitari di taluni animali vivi e di prodotti di origine animale, nella prospettiva della realizzazione del mercato interno ⁽¹⁾.
- (21) Sono necessari controlli efficaci sui prodotti importati nella Comunità. Questo obiettivo può essere raggiunto mediante l'attuazione dei controlli prescritti dalla direttiva 97/78/CE del Consiglio, del 18 dicembre 1997, che fissa i principi relativi all'organizzazione dei controlli veterinari per i prodotti che provengono dai paesi terzi e che sono introdotti nella Comunità ⁽²⁾.
- (22) Pertanto la direttiva 90/667/CEE, la decisione 95/348/CE del Consiglio, del 22 giugno 1995, che stabilisce le norme veterinarie e di polizia sanitaria applicabili nel Regno Unito e in Irlanda per il trattamento di taluni tipi di rifiuti destinati alla vendita su scala locale per l'alimentazione di determinate categorie di animali ⁽³⁾ e la decisione del Consiglio 1999/534/CE, del 19 luglio 1999, relativa alle misure applicabili al trattamento di taluni rifiuti di origine animale per la protezione dalle encefalopatie spongiformi trasmissibili, e che modifica la decisione 97/735/CE ⁽⁴⁾ della Commissione, devono essere abrogate.
- (24) Per tener conto del progresso tecnico e scientifico, è opportuno instaurare una stretta ed efficace collaborazione tra la Commissione e gli Stati membri in seno al comitato veterinario permanente istituito con decisione 68/361/CEE del Consiglio ⁽⁵⁾.
- (25) Le misure necessarie per l'applicazione del presente regolamento costituiscono misure di portata generale ai sensi dell'articolo 2 della decisione 1999/468/CE del Consiglio, del 28 giugno 1999, recante modalità per l'esercizio delle competenze di esecuzione conferite alla Commissione ⁽⁶⁾. Pertanto esse devono essere adottate secondo la procedura di regolamentazione di cui all'articolo 5 della stessa,

PROPOSTA MODIFICATA

- (20) I prodotti in questione devono essere assoggettati a precise norme di controllo veterinario ivi comprese ispezioni comunitarie e, se del caso, alle misure di salvaguardia previste dalla direttiva 90/425/CEE del Consiglio, del 26 giugno 1990, relativa ai controlli veterinari e zootecnici applicabili agli scambi intracomunitari di taluni animali vivi e di prodotti di origine animale, nella prospettiva della realizzazione del mercato interno ⁽¹⁾.

Invariato

- (23) L'attuazione dei nuovi requisiti sanitari definiti dal presente regolamento comporterà un adattamento da parte dell'industria. Pertanto, occorre prevedere un termine per l'attuazione dei requisiti in questione. Inoltre gli Stati membri devono informare la Commissione delle misure adottate per garantire la conformità con il regolamento dopo l'entrata in vigore dello stesso, di modo che la Commissione, sulla base delle informazioni ricevute, possa elaborare e presentare una relazione al Parlamento e al Consiglio, corredata, se del caso, da proposte legislative.

Invariato

⁽¹⁾ GU L 224 del 18.8.1990, pag. 29 Direttiva modificata da ultimo dalla direttiva 92/118/CEE.

⁽²⁾ GU L 24 del 30.1.1998, pag. 9.

⁽³⁾ GU L 202 del 26.8.1995, pag. 8.

⁽⁴⁾ GU L 204 del 4.8.1999, pag. 37.

⁽⁵⁾ GU L 255 del 18.10.1968, pag. 23.

⁽⁶⁾ GU L 184 del 17.7.1999, pag. 23.

⁽¹⁾ GU L 224 del 18.8.1990, pag. 29. Direttiva modificata da ultimo dalla direttiva 92/118/CEE.

PROPOSTA INIZIALE

PROPOSTA MODIFICATA

HANNO ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

CAPITOLO I

DISPOSIZIONI GENERALI*Articolo 1***Campo di applicazione**

1. Il presente regolamento reca quanto segue:
 - a) le norme sanitarie e di polizia sanitaria per la raccolta, il trasporto, il magazzinaggio, la manipolazione, la trasformazione e l'uso o l'eliminazione dei sottoprodotti di origine animale al fine di evitare i rischi che tali prodotti potrebbero comportare per la salute pubblica o animale;
 - b) le norme sanitarie e di polizia sanitaria relative all'immissione sul mercato, al commercio e all'importazione dei sottoprodotti di origine animale e dei prodotti da essi derivati, destinati a fini diversi dal consumo umano.
2. Ferme restando le pertinenti disposizioni sanitarie e di polizia sanitaria, il presente regolamento non si applica a quanto segue:
 - a) alle materie prime per alimenti per animali da compagnia provenienti da negozi per la vendita al minuto o da locali adiacenti a punti di vendita in cui le carni sono sezionate e immagazzinate unicamente per esservi direttamente vendute al consumatore;
 - b) al latte e al colostro in forma liquida eliminati o utilizzati nell'azienda di origine;
 - c) alle carcasse o alle parti di animali selvatici non sospettati di essere affetti da malattie trasmissibili agli esseri umani o agli animali;
 - d) alle materie prime per gli alimenti per animali da compagnia da consumare in loco, ottenute da animali macellati nell'azienda di origine per essere utilizzati come prodotti alimentari esclusivamente dall'allevatore e dalla sua famiglia, conformemente alla normativa nazionale applicabile;
 - e) ai rifiuti della ristorazione, ad esclusione di:
 - i) quelli provenienti da mezzi di trasporto che operano a livello internazionale,
 - ii) quelli destinati a consumo da parte degli animali,
 - iii) quelli destinati ad essere utilizzati in un impianto di produzione di biogas o per il compostaggio; nonché
 - f) agli ovuli, agli embrioni e allo sperma destinati alla riproduzione.

PROPOSTA INIZIALE

3. Il presente regolamento fa salve le normative nazionali del settore veterinario sull'eradicazione ed il controllo di talune particolari malattie e l'impiego di rifiuti di cucina e dei pasti.

Articolo 2

Definizioni

Ai fini del presente regolamento si applicano le definizioni seguenti e quelle che figurano all'allegato I:

- 1) *sottoprodotti di origine animale*: carcasse o parti di animali o prodotti di origine animale di cui agli articoli 4, 5 e 6 non destinati al consumo umano, ad esclusione di ovuli, embrioni, sperma e rifiuti della ristorazione;
- 2) *materiali della categoria 1*: sottoprodotti di origine animale di cui all'articolo 4;
- 3) *materiali della categoria 2*: sottoprodotti di origine animale di cui all'articolo 5;
- 4) *materiali della categoria 3*: sottoprodotti di origine animale di cui all'articolo 6;
- 5) *animali*: qualsiasi animale vertebrato o invertebrato (inclusi pesci, rettili e anfibi);
- 6) *animali di allevamento*: qualsiasi animale detenuto, ingrassato o allevato per la produzione di alimenti (carni, latte, uova), lana, pelliccia, piume, pelli o qualsiasi altro prodotto di origine animale;
- 7) *animali selvatici*: qualsiasi animale non detenuto dall'uomo, eccetto i pesci;
- 8) *animali da compagnia*: qualsiasi animale appartenente a una specie abitualmente nutrita e tenuta dall'uomo a fini diversi dall'allevamento e da esso non consumata;
- 9) *autorità competente*: l'autorità centrale di uno Stato membro competente ad accertare l'osservanza delle disposizioni del presente regolamento o qualsiasi autorità alla quale essa abbia delegato tale competenza;
- 10) *immissione sul mercato*: qualsiasi atto con il quale sottoprodotti di origine animale o prodotti da essi derivati oggetto del presente regolamento sono forniti a terzi a fini di vendita, sono ceduti a terzi in qualsiasi altra forma, a titolo oneroso o gratuito, ovvero sono immagazzinati ai fini della fornitura a terzi, indipendentemente dal fatto che detto atto abbia luogo in uno Stato membro, tra Stati membri o tra uno Stato membro e un paese terzo o viceversa;

PROPOSTA MODIFICATA

3. Il presente regolamento fa salve le normative nazionali del settore veterinario sull'eradicazione ed il controllo di talune particolari malattie.

Invariato

1. *sottoprodotti di origine animale*: carcasse intere o parti di animali o prodotti di origine animale di cui agli articoli 4, 5 e 6 non destinati al consumo umano, compresi ovuli, embrioni, sperma e rifiuti della ristorazione;

Invariato

PROPOSTA INIZIALE

PROPOSTA MODIFICATA

- | | |
|---|---|
| <p>11) <i>scambi commerciali</i>: il commercio tra Stati membri di prodotti ai sensi dell'articolo 23, paragrafo 2, del trattato;</p> <p>12) <i>produttore</i>: qualsiasi persona la cui attività sia volta alla produzione di sottoprodotti di origine animale;</p> <p>13) <i>impianto di trasformazione</i>: qualsiasi impianto di trasformazione di sottoprodotti di origine animale;</p> <p>14) <i>impianto di trasformazione di categoria 1</i>: qualsiasi impianto in cui materiali della categoria 1 vengono trasformati in vista dell'eliminazione finale o di un'ulteriore trasformazione;</p> <p>15) <i>impianto di trasformazione di categoria 2</i>: qualsiasi impianto in cui materiali della categoria 2 vengono trasformati in vista dell'eliminazione finale o di un'ulteriore trasformazione;</p> <p>16) <i>impianto di trasformazione di categoria 3</i>: qualsiasi impianto in cui materiali della categoria 3 vengono trasformati in materiale per mangimi;</p> <p>17) <i>metodi di trasformazione</i>: i metodi di cui all'allegato III, capo III;</p> <p>18) <i>impianto oleochimico di categoria 2</i>: impianto di trasformazione dei grassi fusi ottenuti dai materiali di categoria 2 o 3 alle condizioni definite nell'allegato IV, capo III;</p> <p>19) <i>incenerimento</i>: l'eliminazione di sottoprodotti di origine animale o di prodotti da essi derivati in un impianto di incenerimento;</p> <p>20) <i>coincenerimento</i>: l'eliminazione di sottoprodotti di origine animale o di prodotti da essi derivati in un impianto di coincenerimento;</p> <p>21) <i>impianto di incenerimento</i>: impianto per l'eliminazione dei rifiuti ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 4, della direttiva 2000/.../CE⁽¹⁾ del Parlamento europeo e del Consiglio (relativa all'incenerimento dei rifiuti);</p> | <p>18) <i>impianto oleochimico di categoria 2</i>: impianto di trasformazione dei grassi fusi ottenuti dai materiali di categoria 2 alle condizioni definite nell'allegato IV, capo III;</p> <p>18a) <i>Impianto oleochimico di categoria 3</i>: impianto di trasformazione dei grassi fusi ottenuti dai materiali della categoria 3;</p> <p>Invariato</p> <p>21) <i>impianto di incenerimento</i>: impianto per l'eliminazione dei rifiuti ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 4, della direttiva 2000/76/CE⁽¹⁾;</p> <p>21a) <i>impianto di incenerimento di elevata capacità</i>: un impianto di incenerimento con una capacità uguale o superiore a 50 kg. all'ora di sottoprodotti animali;</p> <p>21b) <i>impianto di incenerimento a bassa capacità</i>: un impianto di incenerimento con una capacità inferiore a 50 kg di sottoprodotti animali all'ora;</p> |
|---|---|

⁽¹⁾ COM(1998) 558 def.

⁽¹⁾ GU L 332 del 28.12.2000, pag. 91.

PROPOSTA INIZIALE

PROPOSTA MODIFICATA

- 22) *impianto di coincenerimento*: impianto per l'eliminazione dei rifiuti ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 5, della direttiva 2000/.../CE (... incenerimento dei rifiuti);
- 23) *discarica*: area di smaltimento dei rifiuti ai sensi della direttiva 1999/31/CE⁽¹⁾ del Consiglio;
- 24) *impianto per la produzione di biogas*: impianto adibito alla produzione e alla raccolta di biogas derivante dalla degradazione biologica di materie organiche in condizioni anaerobiche;
- 25) *impianto di compostaggio*: impianto che provvede alla degradazione biologica di materiale organico in condizioni aerobiche;
- 26) *prodotti tecnici*: prodotti ottenuti da determinati sottoprodotti di origine animale, destinati a fini diversi dal consumo umano o animale; essi includono in particolare le pelli conciate e trasformate, i trofei di caccia, la lana trasformata, i peli, le setole, le piume e le parti di piume, i prodotti dell'apicoltura, il siero di equidi, gli emoderivati, i prodotti farmaceutici, i prodotti a base di ossa per la fabbricazione di porcellana, le colle e le gelatine, il letame trasformato;
- 27) *impianto tecnico*: impianto adibito alla fabbricazione di prodotti tecnici;
- 28) *impianto di transito di categoria 1 o 2*: impianto che provvede alla manipolazione e/o al magazzinaggio temporaneo di materiali non trasformati di categoria 1 o 2 in attesa del loro trasporto verso una destinazione finale. Questo tipo di impianto può essere utilizzato per talune attività preliminari di trasformazione quali l'asportazione delle pelli di ruminanti o le ispezioni «post mortem»;
- 29) *impianto di transito di categoria 3*: impianto che provvede alla cernita, al sezionamento, alla refrigerazione o al congelamento sotto forma di blocchi o al magazzinaggio temporaneo di materiali non trasformati di categoria 3, in attesa del loro trasporto verso una destinazione finale;
- 30) *centri di raccolta*: locali adibiti alla raccolta e al trattamento di determinati sottoprodotti di origine animale destinati ad essere utilizzati come alimenti per le categorie di animali di cui all'articolo 21, paragrafo 1, lettera c);
- 31) *impianto di magazzinaggio*: impianto, diverso dagli stabilimenti e dagli intermediari oggetto della direttiva 95/69/CE⁽²⁾ del Consiglio, che provvede al magazzinaggio temporaneo dei sottoprodotti di origine animale trasformati in attesa di un'utilizzazione o eliminazione finale;
- 32) *sottoprodotti di origine animale non trasformati*: sottoprodotti di origine animale che sono stati sottoposti soltanto a refrigerazione o ad un altro trattamento mediante il quale gli organismi patogeni non vengono annientati con sufficiente sicurezza;

Invariato

⁽¹⁾ GU L 182 del 16.7.1999, pag. 1.

⁽²⁾ GU L 332 del 30.12.1995, pag. 15.

PROPOSTA INIZIALE

PROPOSTA MODIFICATA

- 33) *proteine animali trasformate*: proteine animali ottenute interamente da materiali di categoria 3 e trattate in modo da renderle adatte all'utilizzazione diretta come alimenti per animali, come fertilizzanti organici o ammendamenti oppure come ingredienti di alimenti per animali o animali da compagnia. Comprendono la farina di pesce, di carne, di ossa, di carne e di ossa, di sangue, di piume, di zoccoli, di corna, i ciccioli essiccati e altri prodotti affini, comprese le miscele o i prodotti contenenti tali prodotti;
- 34) *materie prime per mangimi*: ingredienti di origine animale destinati agli animali di allevamento; comprendono le proteine animali trasformate, i grassi fusi, l'olio di pesce, la gelatina e le proteine idrolizzate, il fosfato bicalcico, il latte e i prodotti lattiero-caseari;
- 35) *fertilizzanti organici e ammendamenti*: materiali di origine animale utilizzati, separatamente o in combinazione, per preservare o migliorare il nutrimento dei vegetali nonché le proprietà fisiche e chimiche dei terreni e la loro attività biologica; possono includere composti e residui di digestione derivanti dalla produzione di biogas;
- 36) *partita*: quantitativo di prodotto fabbricato, lavorato o imballato in condizioni praticamente identiche;
- 37) *grassi fusi*: grassi ottenuti dalla trasformazione di materiali di categoria 2 o 3;
- 38) *ciccioli*: i residui proteici della fusione, previa separazione parziale di grassi e acqua;
- 39) *alimenti per animali da compagnia*: alimenti destinati ad animali da compagnia materiali di categoria 3;
- 39) *alimenti per animali da compagnia*: alimenti destinati ad animali da compagnia che possono contenere materiali di categoria 3;
- 40) *articoli da masticare per animali*: prodotti commestibili non concitati, destinati agli animali da compagnia ed elaborati a partire da pelli di ungulati o da altre materie animali;
- Invariato
- 41) *impianto di produzione di alimenti per animali da compagnia*: impianto adibito alla fabbricazione di alimenti per animali da compagnia o ingredienti per tali alimenti o articoli da masticare la cui elaborazione richiede l'impiego di taluni sottoprodotti di origine animale;
- 42) *letame*: gli escrementi o l'urina di biungulati, equidi o volatili da cortile, con o senza lettiera, nonché il guano;
- 43) *TSE*: tutte le encefalopatie spongiformi trasmissibili ad eccezione di quelle riscontrabili nell'uomo;

PROPOSTA INIZIALE

44) *materiali specifici a rischio*: i materiali di cui all'allegato II, capo B, del regolamento (CE) n. . . . del Parlamento europeo e del Consiglio recante disposizioni per la prevenzione e controllo di talune encefalopatie spongiformi trasmissibili.

Articolo 3

Prescrizioni di ordine generale

I sottoprodotti di origine animale e i prodotti da essi derivati sono raccolti, trasportati, immagazzinati, manipolati, trasformati, eliminati, immessi sul mercato, importati da paesi terzi e utilizzati in conformità del presente regolamento.

CAPITOLO II

**CATEGORIZZAZIONE, RACCOLTA, TRASPORTO E
MAGAZZINAGGIO INTERMEDIO DEI SOTTOPRODOTTI DI
ORIGINE ANIMALE**

Articolo 4

Materiali di categoria 1

1. I materiali di categoria 1 comprendono i sottoprodotti di origine animale corrispondenti alle seguenti descrizioni, o qualsiasi materiale contenente tali sottoprodotti:

- a) tutte le parti del corpo, incluse le pelli, degli animali seguenti:
- i) gli animali sospetti di essere affetti da una o in cui la presenza di una TSE è stata ufficialmente confermata, compresi gli animali abbattuti nel quadro di misure di eradicazione delle TSE;
 - ii) gli animali che non sono né animali d'allevamento né animali selvatici, come gli animali da compagnia, gli animali dei giardini zoologici e gli animali da circo;

PROPOSTA MODIFICATA

44) *materiali specifici a rischio*: i materiali di cui all'allegato V, del regolamento (CE) n. 999/2001 del Parlamento europeo e del Consiglio recante disposizioni per la prevenzione e controllo di talune encefalopatie spongiformi trasmissibili ⁽¹⁾.

45) *Rifiuti della ristorazione*: tutti i rifiuti di ristoranti, mense e cucine, ivi comprese cucine aziendali e cucine domestiche;

46) *Zone remote*: zone in cui la concentrazione di bestiame è tanto bassa e gli impianti sono così distanti, che gli interventi necessari per la raccolta e il trasporto risulterebbero eccessivamente costosi rispetto a un'eliminazione in loco;

47) *Pascolo*: terreno coltivato a erba o altre sementi da erbaio sul quale possono brucare animali di allevamento.

Invariato

Invariato

⁽¹⁾ GU L 147 del 31.5.2001, pag. 1.

PROPOSTA INIZIALE

PROPOSTA MODIFICATA

- iii) gli animali da laboratorio, come definiti all'articolo 2 della direttiva 86/609/CEE ⁽¹⁾ del Consiglio;
- iv) gli animali selvatici non detenuti dall'uomo, se si sospetta che siano affetti da malattie trasmissibili agli esseri umani o agli animali.
- b) i) i materiali specifici a rischio, compresi i ruminanti morti contenenti tali materiali;

c) i prodotti ottenuti da animali cui sono state somministrate sostanze vietate ai sensi della direttiva 96/22/CE e i prodotti di origine animale contenenti residui di contaminanti pericolosi per l'ambiente e altre sostanze elencate nel gruppo B, punto 3), dell'allegato I della direttiva 96/23/CE ⁽²⁾ del Consiglio, se tali residui superano i livelli consentiti dalla normativa comunitaria o, in assenza di tale normativa, dalla normativa nazionale;

d) tutti i materiali di origine animale raccolti nell'ambito del trattamento delle acque reflue degli impianti di trasformazione di categoria 1 e dei macelli in cui viene effettuata l'asportazione dei materiali specifici a rischio. Si tratta in particolare di mondiglia, rifiuti da dissabbiamento, miscele di grassi e oli, fanghi e materiali provenienti dagli scarichi degli impianti stessi;

e) le miscele di materiali di categoria 1 con materiali di categoria 2 e/o 3.

2. Il materiale di categoria 1 sarà raccolto e trasportato al più presto conformemente alle disposizioni dell'articolo 7 e, sarà avviato a:

a) l'eliminazione diretta come rifiuti mediante incenerimento in un impianto di incenerimento riconosciuto della direttiva .../.../CE (... incenerimento dei rifiuti);

b) i) i materiali specifici a rischio e;

ii) le carcasse di animali deceduti contenenti materiale specifico a rischio nel caso in cui, al momento dell'eliminazione, il materiale in questione non sia stato rimosso;

Invariato

d) tutti i materiali di origine animale raccolti nell'ambito del trattamento delle acque reflue degli impianti di trasformazione di categoria 1 e di altri impianti in cui viene effettuata l'asportazione dei materiali specifici a rischio. Si tratta in particolare di mondiglia, rifiuti da dissabbiamento, miscele di grassi e oli, fanghi e materiali provenienti dagli scarichi degli impianti stessi;

e) i rifiuti della ristorazione provenienti da mezzi di trasporto internazionali,

f) le miscele di materiali di categoria 1 con materiali di categoria 2 e/o 3.

2. Il materiale di categoria 1 sarà raccolto e trasportato al più presto conformemente alle disposizioni dell'articolo 7 e, se non disposto altrimenti agli articoli 21 e 21a, dopo essere stato contrassegnato in modo permanente nel caso di materiale specifico a rischio conformemente alle disposizioni del regolamento 999/2001, sarà avviato a:

a) l'eliminazione diretta come rifiuti mediante incenerimento in un impianto di incenerimento riconosciuto a norma dell'articolo 9a;

⁽¹⁾ GU L 358 del 18.12.1986, pag. 1.

⁽²⁾ GU L 125 del 23.5.1996, pag. 10.

PROPOSTA INIZIALE

- b) la lavorazione in un impianto di trasformazione riconosciuto a norma dell'articolo 10, al materiale risultante sarà apposto successivamente eliminato come rifiuto mediante incenerimento o coincenerimento in un inceneritore o in un impianto di;
- c) la lavorazione, fatta eccezione per il materiale al paragrafo 1(a)(i), in un impianto di trasformazione omologato conformemente all'articolo 10 secondo il metodo 1 di cui all'Allegato III, Capitolo III, e al materiale risultante successivamente eliminato come rifiuto in una discarica omologata ai sensi della direttiva 1999/31/CE;
- d) l'eliminazione con altri metodi riconosciuti secondo la procedura di cui all'articolo 33, paragrafo 2, una volta sentito il comitato scientifico competente.

3. La manipolazione o il magazzinaggio intermedio dei materiali di categoria 1 sono effettuati unicamente presso gli impianti di transito riconosciuti a norma dell'articolo 9.

4. In deroga al paragrafo 2, gli animali da compagnia morti possono essere eliminati direttamente come rifiuti mediante sotterramento in conformità dell'articolo 4 della direttiva 75/442/CEE.

*Articolo 5***Materiali di categoria 2**

1. I materiali di categoria 2 comprendono i sottoprodotti di origine animale corrispondenti alle seguenti descrizioni, o qualsiasi materiale contenente tali sottoprodotti:

- a) il letame di tutte le specie animali e il contenuto del tubo digerente dei mammiferi;
- b) tutti i materiali di origine animale raccolti nell'ambito del trattamento di depurazione delle acque reflue dei mattatoi diversi da quelli di cui all'articolo 4, paragrafo 1, lettera d), ovvero degli impianti di trasformazione di categoria 2; trattasi in particolare di mondiglia, rifiuti da dissabbiamento, miscele di grassi e oli, fanghi e materiali provenienti dagli scarichi degli impianti stessi;

PROPOSTA MODIFICATA

- b) la lavorazione in un impianto di trasformazione riconosciuto a norma dell'articolo 10, dopo una trasformazione con i metodi da 1 a 5 di cui all'Allegato III, Capitolo III ovvero, nel caso in cui sia richiesto dall'autorità competente, metodo di lavorazione 1, nel qual caso al materiale risultante sarà apposto un marchio indelebile, se tecnicamente possibile un marchio olfattivo, conformemente all'Allegato IV, Capitolo I, e successivamente eliminato come rifiuto mediante incenerimento o coincenerimento in un inceneritore o in un impianto di coincenerimento conformemente alle disposizioni dell'articolo 9a;
- c) la lavorazione, fatta eccezione per il materiale di cui al paragrafo 1(a)(i), in un impianto di trasformazione omologato conformemente all'articolo 10 secondo il metodo 1 di cui all'Allegato III, Capitolo III, e al materiale risultante sarà apposto un marchio indelebile, qualora tecnicamente possibile, un marchio olfattivo, conformemente alle disposizioni dell'Allegato IV, Capitolo I e successivamente eliminato come rifiuto mediante sotterramento in una discarica omologata ai sensi della direttiva 1999/31/CE;

Invariato

3. La manipolazione o il magazzinaggio intermedio dei materiali di categoria 1 sono effettuati unicamente presso gli impianti di transito della categoria 1 riconosciuti a norma dell'articolo 9.

4. I metodi di eliminazione di cui ai trattini da (a) a (d) del paragrafo 2 saranno riesaminati alla luce dei recenti sviluppi scientifici conformemente alla procedura di cui all'articolo 33 (2), dopo consultazione del comitato scientifico competente.

5. Il materiale di categoria 1, diverso dai prodotti derivati citati all'Allegato VI, non sarà esportato verso paesi terzi.

Invariato

PROPOSTA INIZIALE

c) i prodotti di origine animale contenenti residui di farmaci veterinari e di contaminanti elencati nel gruppo B, punti 1) e 2), dell'allegato I della direttiva 96/23/CE, se tali residui superano i livelli consentiti dalla normativa comunitaria;

d) le miscele di materiali di categoria 2 con materiali di categoria 3;

e) i sottoprodotti di origine animale che non sono materiali di categoria 1 e 3.

2. Dopo essere stati raccolti e trasportati senza indugio, conformemente all'articolo 7, i materiali di categoria 2 sono sottoposti a quanto segue

a) eliminazione come rifiuti mediante incenerimento o coincenerimento presso un impianto di incenerimento o coincenerimento riconosciuto ai sensi della direttiva .../.../CE [... incenerimento dei rifiuti];

b) trasformazione in un impianto di trasformazione approvato ai sensi dell'articolo 10, nonché:

i) i materiali risultanti devono essere eliminati come rifiuti mediante incenerimento o coincenerimento presso un impianto di incenerimento o coincenerimento omologato ai sensi della direttiva .../.../CE [... incenerimento dei rifiuti] o trasferiti in una discarica riconosciuta a norma della direttiva 1999/31/CE, o

ii) grassi fusi, devono essere sottoposti, presso un impianto oleochimico omologato a norma dell'articolo 11, a un ulteriore trattamento di trasformazione in derivati lipidici da incorporare ai fertilizzanti organici o agli ammendamenti o destinati ad altro uso tecnico;

c) trasformati in un impianto di trasformazione omologato conformemente all'articolo 10, il metodo 1 di lavorazione di cui all'Allegato III, Capitolo III, e:

PROPOSTA MODIFICATA

d) i prodotti di origine animale, diversi dal materiale della categoria 1, importati da paesi terzi e che, nel corso delle ispezioni ai sensi della legislazione comunitaria, non risultano conformi ai requisiti veterinari relativi alle importazioni nel territorio comunitario, a meno che non vengano rispettati ovvero l'importazione venga accettata in base a criteri restrittivi indicati nella legislazione comunitaria.

e) le miscele di materiali di categoria 2 con materiali di categoria 3;

f) i sottoprodotti di origine animale che non sono materiali di categoria 1 e 3.

2. Dopo essere stati raccolti e trasportati senza indugio, conformemente all'articolo 7, i materiali di categoria 2 sono sottoposti a quanto segue, salvo il caso in cui sia disposto altrimenti agli articoli 21 e 21a,

a) eliminazione come rifiuti mediante incenerimento o coincenerimento presso un impianto di incenerimento o coincenerimento riconosciuto ai sensi dell'articolo 9a;

b) trasformazione in un impianto di trasformazione approvato ai sensi dell'articolo 10, applicando i metodi di trasformazione da 1 a 5 di cui all'Allegato III, Capitolo III ovvero, nel caso sia richiesto dall'autorità competente, il metodo di lavorazione 1, nel qual caso al materiale risultante sarà applicato un marchio indelebile, se tecnicamente possibile un marchio olfattivo, conformemente alle disposizioni dell'Allegato IV Capitolo I, nonché:

i) eliminati come rifiuti mediante incenerimento o coincenerimento presso un impianto di incenerimento o coincenerimento omologato ai sensi dell'articolo 9a, o

ii) nel caso dei grassi fusi, devono essere sottoposti, presso un impianto oleochimico di categoria 2 omologato a norma dell'articolo 11, a un ulteriore trattamento di trasformazione in derivati lipidici da incorporare ai fertilizzanti organici o agli ammendamenti o destinati ad altro uso tecnico diverso dalla produzione di cosmetici, prodotti farmaceutici e sanitari;

c) trasformati in un impianto di trasformazione omologato conformemente all'articolo 10, mediante il metodo 1 di lavorazione di cui all'Allegato III, Capitolo III, nel qual caso al materiale risultante sarà applicato un marchio indelebile, se tecnicamente possibile un marchio olfattivo, conformemente alle disposizioni dell'Allegato IV Capitolo I, e:

PROPOSTA INIZIALE

PROPOSTA MODIFICATA

- i) materiale aleuronico risultante, utilizzato come fertilizzante organico o ammendamento, ovvero
- ii) i materiali risultanti devono essere trattati presso un impianto di produzione di biogas o un impianto di compostaggio riconosciuti dagli Stati membri a norma dell'articolo 12
- d) nel caso dei materiali di origine ittica, insilati secondo modalità da adottare conformemente alla procedura di cui all'articolo 33, paragrafo 2;
- e) nel caso del letame, del contenuto del tubo digerente e dei materiali raccolti dai mattatoi di cui al paragrafo 1, lettera b):
- i) utilizzati senza trasformazione come materie prime presso un impianto di produzione di biogas o un impianto di compostaggio oppure sottoposti a trattamento presso un impianto tecnico a tal fine riconosciuto;
- ii) se non si sospetta che possano diffondere gravi malattie trasmissibili, sparsi sui terreni conformemente al presente regolamento;
- f) eliminati con altri metodi riconosciuti secondo la procedura di cui all'articolo 33, paragrafo 2, sentito il comitato scientifico competente.

3. La manipolazione o il magazzinaggio intermedio dei materiali di categoria 2 devono essere effettuati unicamente presso impianti di transito riconosciuti a norma dell'articolo 9.

4. In deroga al paragrafo 2, l'autorità competente può se del caso decidere di autorizzare l'eliminazione di materiali di categoria 2 come rifiuti tramite sotterramento «in loco» nelle seguenti fattispecie:

- i) qualora la presenza diffusa di una malattia epizootica comporti un carico eccessivo per l'impianto di trasformazione o di incenerimento,
- ii) qualora i sottoprodotti animali interessati provengano da luoghi difficilmente accessibili e, pertanto, i quantitativi e le distanze da coprire non ne giustifichino la raccolta.

L'esecuzione del sotterramento deve essere conforme all'articolo 4 della direttiva 75/442/CEE.

- i) nel caso del materiale aleuronico risultante, utilizzato come fertilizzante organico o ammendamento conformemente ai requisiti, qualora ve ne siano, adottati nell'ambito della procedura di cui all'articolo 33(2), dopo consultazione del Comitato scientifico competente, ovvero
- ii) trattati presso un impianto di produzione di biogas o un impianto di compostaggio riconosciuti a norma dell'articolo 12 ovvero
- iii) eliminati come rifiuti mediante sotterramento in una discarica conformemente alle disposizioni della direttiva 1999/31/CE;
- d) nel caso dei materiali di origine ittica, insilati o compostati secondo modalità da adottare conformemente alla procedura di cui all'articolo 33, paragrafo 2;

Invariato

3. La manipolazione o il magazzinaggio intermedio dei materiali di categoria 2 diversi dal letame devono essere effettuati unicamente presso impianti di transito di categoria 2 riconosciuti a norma dell'articolo 9.

4. I metodi di eliminazione di cui ai trattini da a) a f) del paragrafo 2 sono riveduti alla luce dell'evoluzione delle conoscenze scientifiche, conformemente alla procedura di cui all'articolo 33 (2), dopo consultazione del comitato scientifico competente.

PROPOSTA INIZIALE

PROPOSTA MODIFICATA

Articolo 6

Materiali di categoria 3

1. I materiali di categoria 3 comprendono i sottoprodotti di origine animale corrispondenti alle seguenti descrizioni, o qualsiasi materiale contenente tali sottoprodotti:

- a) tutte le parti di animali macellati, dichiarate idonee al consumo umano in virtù della normativa comunitaria, ma non destinate al consumo umano per motivi commerciali;
- b) tutte le parti di animali macellati, dichiarate inidonee al consumo umano ma che non presentano segni di malattie trasmissibili agli esseri umani o agli animali e provenienti da carcasse dichiarate idonee al consumo umano in virtù della normativa comunitaria;
- c) le pelli, gli zoccoli e le corna, le setole di suini e le piume ottenute da animali macellati in un mattatoio e considerati atti alla macellazione in virtù della normativa comunitaria a seguito di un'ispezione ante mortem;
- d) il sangue ottenuto da animali macellati in un mattatoio e considerati atti alla macellazione in virtù della normativa comunitaria a seguito di un'ispezione ante mortem;
- e) i sottoprodotti di origine animale ottenuti dalla fabbricazione di prodotti destinati al consumo umano, compresi i ciccioli e le ossa sgrassate;
- f) i prodotti alimentari di origine animale o contenenti prodotti di origine animale, originariamente destinati al consumo umano, ma in seguito riservati al consumo animale per motivi commerciali o a causa di problemi di lavorazione o imballaggio o di qualsiasi altro difetto che non presenti alcun rischio per la salute umana o animale qualora siano destinati ad animali d'allevamento e non siano stati trasformati conformemente alle norme di polizia sanitaria vigenti per la produzione di rifiuti alimentari;
- g) il latte crudo proveniente da animali che non presentano sintomi clinici di malattie infettive trasmissibili all'uomo o agli animali attraverso il latte;
- h) i pesci e gli altri animali marini ad eccezione dei mammiferi, catturati in alto mare e destinati alla produzione di farina di pesce;

5. Il materiale di categoria 2, diverso dai prodotti derivati di cui all'Allegato VI, non è esportato ai paesi terzi.

Invariato

- c) le pelli, gli zoccoli e le corna, le setole di suini e le piume ottenute da animali macellati in un mattatoio e considerati atti alla macellazione ai fini del consumo umano in virtù della normativa comunitaria a seguito di un'ispezione ante mortem;
- d) il sangue ottenuto da animali macellati in un mattatoio e considerati atti alla macellazione ai fini del consumo umano in virtù della normativa comunitaria a seguito di un'ispezione ante mortem;

Invariato

- f) i prodotti alimentari di origine animale o contenenti prodotti di origine animale, diversi dai rifiuti della ristorazione originariamente destinati al consumo umano, ma in seguito riservati al consumo animale per motivi commerciali o a causa di problemi di lavorazione o imballaggio o di qualsiasi altro difetto che non presenti alcun rischio per la salute umana o animale;

Invariato

PROPOSTA INIZIALE

PROPOSTA MODIFICATA

- i) le frattaglie fresche di pesce provenienti da stabilimenti che fabbricano prodotti a base di pesce destinati al consumo umano;
- j) i gusci, i sottoprodotti dei centri di incubazione e quelli ottenuti da uova incriniate provenienti da animali che non presentano sintomi clinici di malattie infettive trasmissibili all'uomo o agli animali attraverso i prodotti medesimi;
- k) il sangue, le pelli, gli zoccoli, le piume, la lana, le corna, i peli e le pellicce ottenuti da animali che non presentavano sintomi clinici di malattie infettive trasmissibili all'uomo o agli animali attraverso i prodotti medesimi;

2. Il materiale della categoria 3 sarà raccolto e trasportato quanto prima, e dell'articolo 7, ai fini di:

- a) eliminazione come rifiuti mediante incenerimento o coincenerimento presso un impianto di incenerimento o coincenerimento riconosciuto ai sensi della direttiva .../CE [... incenerimento dei rifiuti];
- b) trasformazione presso un impianto di trasformazione riconosciuto a norma dell'articolo 15;
- c) trasformazione presso un impianto tecnico riconosciuto a norma dell'articolo 16;
- d) impiego come materie prime presso un impianto di produzione di alimenti per animali riconosciuto a norma dell'articolo 16;
- e) trasformazione presso un impianto di trasformazione riconosciuto a norma dell'articolo 10 o un impianto di trasformazione riconosciuto a norma dell'articolo 15 e i materiali risultanti vengano eliminati come rifiuti mediante incenerimento o coincenerimento presso un impianto di incenerimento o coincenerimento riconosciuto a norma della direttiva .../CE [... incenerimento dei rifiuti], ovvero presso una discarica riconosciuta ai sensi della direttiva 1999/31/CE; oppure
- f) trasformazione presso un impianto di produzione di biogas o un impianto di compostaggio riconosciuti a norma dell'articolo 12,

3. La manipolazione o il magazzinaggio intermedio dei materiali di categoria 3 sono autorizzati unicamente presso gli impianti di transito riconosciuti a norma dell'articolo 9.

- l) i rifiuti della ristorazione diversi da quelli indicati all'articolo 4(1)(e).

2. Il materiale della categoria 3 sarà raccolto e trasportato quanto prima, refrigerato conformemente alle disposizioni dell'Allegato II, e dell'articolo 7, fatto salvo il caso in cui sia disposto altrimenti agli articoli 21 e 21a, ai fini di:

- a) eliminazione immediata come rifiuti mediante incenerimento o coincenerimento presso un impianto di incenerimento o coincenerimento riconosciuto ai sensi dell'articolo 9a;
- Invariato
- c) lavorazione presso un impianto tecnico riconosciuto a norma dell'articolo 16;
- Invariato
- e) trasformazione presso un impianto di trasformazione riconosciuto a norma dell'articolo 10 o un impianto di trasformazione riconosciuto a norma dell'articolo 15 e i materiali risultanti vengano eliminati come rifiuti mediante incenerimento o coincenerimento presso un impianto di incenerimento o coincenerimento riconosciuto a norma dell'articolo 9a, ovvero presso una discarica riconosciuta ai sensi della direttiva 1999/31/CE;
- f) trasformazione presso un impianto di produzione di biogas o un impianto di compostaggio riconosciuti a norma dell'articolo 12, oppure
- g) nel caso dei rifiuti della ristorazione di cui al paragrafo 1(l), trasformati in un impianto per la produzione di biogas o compostati conformemente alle norme previste nella procedura di cui all'articolo 33(2), ovvero, in attesa dell'adozione di dette norme, conformemente alle disposizioni nazionali.

3. La manipolazione o il magazzinaggio intermedio dei materiali di categoria 3 sono autorizzati unicamente presso gli impianti di transito della categoria 3 riconosciuti a norma dell'articolo 9.

PROPOSTA INIZIALE

PROPOSTA MODIFICATA

*Articolo 7***Raccolta e trasporto**

I sottoprodotti di origine animale, trasformati e non, sono raccolti, trasportati e identificati conformemente all'allegato II.

Le tre categorie di sottoprodotti animali verranno mantenute totalmente separate nel corso della manipolazione, raccolta e trasporto e saranno:

Invariato

1. I sottoprodotti di origine animale, trasformati e non, sono raccolti, trasportati e identificati conformemente all'allegato II.

Invariato

a) nel caso del materiale della categoria 1 e della categoria 2 e dei prodotti derivati di cui agli articoli 4 e 5, marchiati in modo indelebile, ove tecnicamente possibile con marchio olfattivo, conformemente all'Allegato IV, Capitolo I;

b) nel caso dei materiali della categoria 3, immagazzinati e trasportati refrigerati o surgelati, conformemente alle disposizioni degli Allegati II e VIII e tenuti separati, per specie animali.

2. Durante il trasporto i sottoprodotti animali e i prodotti lavorati saranno accompagnati da un documento commerciale ovvero, nel caso in cui lo richieda il presente regolamento, un certificato sanitario. Il documento commerciale e il certificato sanitario saranno conformi ai requisiti e saranno conservati per il periodo indicato all'Allegato II.

3. Gli Stati membri garantiscono l'esistenza di adeguati accordi per permettere la raccolta e il trasporto di materiale della categoria 1 e della categoria 2 conformemente alle disposizioni dell'Allegato II.

*Articolo 8***Registri**

1. I produttori che spediscono prodotti di origine animale a partire da qualsiasi stabilimento conservano un registro contenente, per ciascuna partita, i seguenti dati:

a) la data in cui i materiali sono stati prelevati dallo stabilimento;

b) il quantitativo e la descrizione del materiale;

c) la destinazione della partita; e

d) il nome del trasportatore.

2. Gli addetti al trasporto di sottoprodotti di origine animale registrano, all'atto del prelevamento, i seguenti dati:

a) l'indirizzo dello stabilimento da cui i materiali sono stati prelevati;

b) la data di prelevamento;

Invariato

b) il quantitativo e la descrizione del materiale e del marcatore, se del caso;

Invariato

PROPOSTA INIZIALE

PROPOSTA MODIFICATA

- c) il quantitativo e la descrizione del materiale;
- d) la loro destinazione.
3. I destinatari dei sottoprodotti di origine animale conservano un registro contenente i seguenti dati:
- a) la data di arrivo dei materiali;
- b) l'indirizzo dello stabilimento da cui i materiali sono stati spediti;
- c) il quantitativo e la descrizione del materiale;
- d) il nome e l'indirizzo del trasportatore.
4. I registri di cui ai paragrafi 1, 2 e 3 sono conservati per un periodo di almeno due anni ai fini della loro presentazione alle autorità competenti.

- c) il quantitativo e la descrizione del materiale e del marcatore, se del caso;
- Invariato
- c) il quantitativo e la descrizione del materiale e del marcatore, se del caso;
- Invariato

*Articolo 9***Impianti di transito e di magazzinaggio**

1. Gli impianti di transito e di magazzinaggio devono essere riconosciuti dall'autorità competente.
2. Ai fini del riconoscimento, gli stabilimenti di transito di categoria 1 o 2 devono soddisfare le seguenti condizioni:
- a) essere conformi ai requisiti di cui all'allegato VIII, capo I;
- b) manipolare e immagazzinare materiali di categoria 1 o 2 conformemente all'allegato VIII, capo II, parte B;
- c) avere applicato la procedura di autocontrollo di cui all'articolo 22;
- d) essere controllati dall'autorità competente conformemente all'articolo 23.
3. Ai fini del riconoscimento, gli stabilimenti di transito di categoria 3 devono soddisfare le seguenti condizioni:
- a) conforme ai requisiti dell'Allegato VIII, Capitolo I;
- b) manipolare e immagazzinare materiali di categoria 3 conformemente all'allegato VIII, capo II, parte A;
- c) avere applicato la procedura di autocontrollo di cui all'articolo 22;
- d) essere controllati dall'autorità competente conformemente all'articolo 23.

1. Gli impianti di transito e di magazzinaggio delle categorie 1, 2 e 3 devono essere riconosciuti dall'autorità competente.
- Invariato
- a) essere fisicamente separati dagli impianti destinati al materiale di categoria 1 e 2 ed essere conformi ai requisiti dell'Allegato VIII, Capitolo I;

Invariato

PROPOSTA INIZIALE

4. Ai fini del presente riconoscimento, gli stabilimenti di magazzinaggio devono soddisfare le seguenti condizioni:

- a) essere conformi ai requisiti di cui all'allegato VIII, capo III;
- b) provvedere al magazzinaggio dei sottoprodotti di origine animale conformemente all'allegato VIII, capo III, punto 3;
- c) essere controllati dall'autorità competente.

PROPOSTA MODIFICATA

*Articolo 9a***Riconoscimento degli impianti di incenerimento e di coincenerimento**

1. L'incenerimento e il coincenerimento dei prodotti lavorati avrà luogo conformemente alle disposizioni della direttiva 2000/76/CE. L'incenerimento e il coincenerimento dei sottoprodotti animali avrà luogo conformemente alle disposizioni della direttiva 2000/76/CE ovvero, nel caso in cui questa non si applichi, conformemente alle disposizioni del presente regolamento. Gli impianti di incenerimento e di coincenerimento sono approvati ai sensi della citata direttiva, ovvero conformemente alle disposizioni dei paragrafi 2 e 3.

2. Ai fini del riconoscimento da parte dell'autorità competente per l'eliminazione dei sottoprodotti animali, un impianto di incenerimento o di coincenerimento di elevata capacità, che non rientra nel campo d'applicazione della direttiva 2000/76/CE, deve:

- a) soddisfare i requisiti generali indicati all'Allegato, XII, Capitolo I;
- b) soddisfare i requisiti operativi indicati all'Allegato, XII, Capitolo II;
- c) soddisfare i requisiti indicati all'Allegato, XII, Capitolo III, relativi alle acque reflue;
- d) soddisfare i requisiti indicati all'Allegato, XII, Capitolo IV, relativi ai residui;
- e) soddisfare i requisiti relativi alla misurazione della temperatura indicati all'Allegato, XII, Capitolo V nonché
- f) soddisfare i requisiti per quanto riguarda il funzionamento anomalo indicati all'Allegato, XII, Capitolo VI.

3. Per essere riconosciuti dall'autorità competente ai fini dell'eliminazione di sottoprodotti animali, un impianto di incenerimento e coincenerimento a bassa capacità, che non rientra nella sfera di riferimento della direttiva 2000/76/CE deve:

- a) essere utilizzato esclusivamente per l'eliminazione di animali da compagnia deceduti e/o materiale di categoria 2 e 3;
- b) se situato in un'azienda, essere utilizzato soltanto per l'eliminazione di materiale dell'azienda in questione;
- c) soddisfare i requisiti generali indicati all'Allegato, XII, Capitolo I;

PROPOSTA INIZIALE

PROPOSTA MODIFICATA

- d) soddisfare le condizioni operative applicabili di cui all'Allegato, XII, Capitolo II;
 - e) soddisfare i requisiti di cui all'Allegato, XII, Capitolo IV, relativi ai residui;
 - f) conformarsi ai requisiti di misurazione della temperatura di cui all'Allegato XII, Capitolo V; e
 - g) conformarsi alle condizioni relative al funzionamento anormale di cui all'Allegato XII, Capitolo VI.
4. Il riconoscimento viene sospeso immediatamente se le condizioni in base alle quali è stato concesso non sono più rispettate.
5. I requisiti dei paragrafi 2 e 3 possono essere modificati alla luce dell'evoluzione delle conoscenze scientifiche conformemente alla procedura di cui all'articolo 33(2), dopo consultazione del Comitato scientifico competente.

CAPITOLO III

Invariato

**RICONOSCIMENTO DEGLI IMPIANTI DI TRASFORMAZIONE
DI CATEGORIA 1 E 2, DEGLI IMPIANTI DI PRODUZIONE DI
BIOGAS, DEGLI IMPIANTI DI COMPOSTAGGIO E DEGLI
IMPIANTI OLEOCHEMICI**

Articolo 10

**Riconoscimento degli impianti di trasformazione di
categoria 1 e 2**

1. Gli Stati membri riconoscono, per tutto o parte del loro territorio, uno o più impianti di trasformazione di categoria 1 e 2 incaricati della raccolta e della trasformazione dei materiali di categoria 1 e 2. Uno Stato membro può decidere di designare un impianto di trasformazione di categoria 1 e 2 situato in un altro Stato membro, previo accordo di quest'ultimo.
2. Ai fini del riconoscimento da parte dell'autorità competente, gli impianti di trasformazione di categoria 1 e 2 devono soddisfare le seguenti condizioni:
- a) essere conformi ai requisiti di cui all'allegato III, capo I;
 - b) provvedere alla manipolazione, alla trasformazione e al magazzinaggio dei materiali di categoria 1 o 2 conformemente all'allegato III, capo II e all'allegato IV, capo I;
 - c) essere controllati dall'autorità competente conformemente all'allegato III, capo V;
 - d) avere applicato la procedura di autocontrollo di cui all'articolo 22;
 - e) essere controllati dall'autorità competente conformemente all'articolo 23;

PROPOSTA INIZIALE

PROPOSTA MODIFICATA

f) stabilire ed applicare metodi di sorveglianza e di controllo dei punti critici secondo i procedimenti impiegati,

g) fare in modo che i prodotti ottenuti dalla trasformazione soddisfino i requisiti di cui all'allegato IV, capo I.

3. Il riconoscimento viene sospeso immediatamente se le condizioni in base alle quali è stato concesso non sono più rispettate.

*Articolo 11***Riconoscimento degli impianti oleochimici**

1. Gli impianti oleochimici sono soggetti a riconoscimento dell'autorità competente.

2. Ai fini del riconoscimento, gli impianti oleochimici devono soddisfare le seguenti condizioni:

a) provvedere alla trasformazione dei grassi fusi conformemente alle norme di cui all'allegato IV, capo III;

b) definire ed applicare metodi di sorveglianza e di controllo dei punti critici secondo i procedimenti impiegati,

c) conservare un registro delle informazioni ottenute in applicazione della lettera b) per poterlo presentare all'autorità competente;

d) essere soggetti a una supervisione esercitata dall'autorità competente per assicurarsi che il conduttore o il gerente dello stabilimento rispettino i requisiti del presente regolamento.

3. Il riconoscimento viene sospeso immediatamente se le condizioni in base alle quali è stato concesso non sono più rispettate.

*Articolo 12***Riconoscimento degli impianti di produzione di biogas e degli impianti di compostaggio**

1. Gli impianti di produzione di biogas e gli impianti di compostaggio che provvedono alla trasformazione dei sottoprodotti di origine animale sono soggetti a riconoscimento dell'autorità competente.

f) stabilire ed applicare metodi di sorveglianza e di controllo dei punti critici secondo i procedimenti impiegati,

g) fare in modo che i prodotti ottenuti dalla trasformazione soddisfino i requisiti di cui all'allegato IV, capo I.

3. Il riconoscimento viene sospeso immediatamente se le condizioni in base alle quali è stato concesso non sono più rispettate.

*Articolo 11***Riconoscimento degli impianti oleochimici**

1. Gli impianti oleochimici sono soggetti a riconoscimento dell'autorità competente.

2. Ai fini del riconoscimento, gli impianti oleochimici della categoria 2 devono soddisfare le seguenti condizioni:

a) provvedere alla trasformazione dei grassi fusi provenienti da materiali della categoria 2 conformemente alle norme di cui all'allegato IV, capo III;

Invariato

b) definire ed applicare metodi di sorveglianza e di controllo dei punti critici secondo i procedimenti impiegati,

c) conservare un registro delle informazioni ottenute in applicazione della lettera b) per poterlo presentare all'autorità competente;

3. Ai fini del riconoscimento, gli impianti oleochimici della categoria 3 devono provvedere alla trasformazione dei grassi fusi provenienti esclusivamente da materiale della categoria 3 ed essere conformi ai requisiti per gli impianti oleochimici della categoria 2, conformemente al paragrafo 2.

4. Il riconoscimento viene sospeso immediatamente se le condizioni in base alle quali è stato concesso non sono più rispettate.

Invariato

PROPOSTA INIZIALE

PROPOSTA MODIFICATA

2. Ai fini del riconoscimento, gli impianti di produzione di biogas e gli impianti di compostaggio devono soddisfare le seguenti condizioni:

- a) essere conformi ai requisiti di cui all'allegato IV, capo II, A;
- b) provvedere alla manipolazione e alla trasformazione dei sottoprodotti di origine animale conformemente all'allegato IV, capo II, B e C;
- c) essere controllati dall'autorità competente;
- d) definire ed attuare metodi di sorveglianza e di controllo dei punti critici;
- e) verificare che i residui della digestione siano conformi alle norme microbiologiche di cui all'allegato IV, capo II, D.

3. Il riconoscimento viene sospeso immediatamente se le condizioni in base alle quali è stato concesso non sono più rispettate.

*Articolo 13***Spedizione di sottoprodotti di origine animale trasformati verso impianti di incenerimento o coincenerimento o verso discariche**

1. I sottoprodotti di origine animale trasformati possono essere avviati all'eliminazione mediante incenerimento o coincenerimento o verso discariche solo alle condizioni seguenti:

- a) i sottoprodotti di origine animale devono essere:
 - i) trasportati in contenitori o veicoli coperti ed ermeticamente chiusi recanti, chiaramente indicate, le diciture «Inadatto al consumo animale — Destinato esclusivamente a incenerimento/coincenerimento/discarica», a seconda dei casi;
 - ii) spediti esclusivamente verso impianti di incenerimento o coincenerimento riconosciuti a norma della direttiva . . ./CE [. . . incenerimento dei rifiuti] o verso discariche riconosciute a norma della direttiva 1999/31/CE;
- b) l'autorità competente del luogo di origine deve informare l'autorità competente del luogo di destinazione sulla spedizione di ogni singola partita;
- c) l'autorità competente del luogo di destinazione deve informare l'autorità competente del luogo di origine sull'arrivo di ogni singola partita;
- d) l'autorità competente del luogo di destinazione deve assicurarsi che l'impianto o la discarica designati utilizzino la partita esclusivamente per gli impieghi stabiliti e conservino una completa documentazione, che dimostri il rispetto del presente regolamento.

PROPOSTA INIZIALE

PROPOSTA MODIFICATA

2. I sottoprodotti di origine animale trasformati possono essere spediti verso altri Stati membri ai fini dell'eliminazione mediante incenerimento o coincenerimento solo nel rispetto delle condizioni seguenti:

- a) lo Stato membro di destinazione deve aver autorizzato l'invio del suddetto materiale;
- b) i sottoprodotti di origine animale devono essere:
 - i) accompagnati da un certificato ufficiale conforme a quello riprodotto nell'allegato VII;
 - ii) trasportati in contenitori o veicoli coperti ed ermeticamente chiusi recanti, chiaramente indicata, la dicitura «Inadatto al consumo animale — Destinato esclusivamente a incenerimento o coincenerimento», se del caso nelle lingue degli Stati membri di origine, di destinazione e di transito;
 - iii) inoltrati direttamente all'impianto di incenerimento o coincenerimento;
- c) gli Stati membri che inviano sottoprodotti di origine animale trasformati ad altri Stati membri debbono, mediante il sistema ANIMO, informare l'autorità competente del luogo di destinazione di ogni singola partita inviata; il messaggio ANIMO deve contenere la dicitura «Inadatto al consumo animale — Destinato esclusivamente a incenerimento o coincenerimento»;
- d) gli Stati membri di destinazione debbono informare, mediante il sistema ANIMO, l'autorità competente del luogo d'origine dell'arrivo di ogni singola partita;
- e) gli Stati membri di destinazione devono assicurarsi che gli impianti o la discarica designati sul proprio territorio utilizzino la partita esclusivamente per i fini autorizzati e conservino una documentazione completa, che dimostri il rispetto del presente regolamento.

CAPITOLO IV

**IMMISSIONE SUL MERCATO DI PROTEINE ANIMALI
TRASFORMATE E ALTRE MATERIE PRIME PER MANGIMI,
ALIMENTI PER ANIMALI DA COMPAGNIA, ARTICOLI DA
MASTICARE E PRODOTTI TECNICI**

*Articolo 14***Disposizioni generali di polizia sanitaria**

1. Gli Stati membri adottano tutte le misure necessarie a garantire che i sottoprodotti di origine animale di cui agli allegati V e VI non siano oggetto di scambi originari di un'azienda situata in una zona sottoposta a restrizioni a causa dell'insorgere di una malattia cui sia sensibile la specie da cui il prodotto è ottenuto o originari di un impianto o zona da cui i movimenti o gli scambi presentino un rischio per la situazione sanitaria degli Stati membri o di zone di Stati membri, salvo nel caso di prodotti trattati in conformità del presente regolamento.

PROPOSTA INIZIALE

PROPOSTA MODIFICATA

2. Le misure di cui al paragrafo 1 devono garantire che i prodotti siano stati ottenuti a partire da animali conformi ai seguenti requisiti:

- a) provenire da un'azienda, un territorio o una parte di esso o, nel caso dei prodotti dell'acquacoltura, da un'azienda, una zona o una parte di essa, non soggetti a restrizioni di polizia sanitaria concernenti detti animali e prodotti, in particolare quelle contemplate dalle misure di controllo delle malattie imposte dalla normativa comunitaria o connesse alla presenza di una malattia trasmissibile grave di cui alla direttiva 92/119/CE ⁽¹⁾ del Consiglio;
- b) non essere stati macellati in un impianto in cui erano presenti, al momento della macellazione, animali colpiti o che si sospetta fossero colpiti da una delle malattie oggetto delle norme di cui alla lettera a).

3. Nel rispetto delle misure di controllo delle malattie di cui al paragrafo 2, lettera a), la commercializzazione di sottoprodotti di origine animale non trasformati provenienti da un territorio o da una parte di esso soggetti a restrizioni per motivi di polizia sanitaria, ma che non sono infetti né sospettati di esserlo, è autorizzata purché, a seconda dei casi i prodotti siano conformi a quanto segue:

- a) sono stati ottenuti, manipolati, trasportati e immagazzinati separatamente dai prodotti conformi a tutti i requisiti di polizia sanitaria, o in momenti diversi;
- b) sono stati sottoposti a un trattamento atto ad eliminare qualsiasi rischio per la salute degli animali conformemente al presente regolamento ed effettuato presso uno stabilimento a tal fine riconosciuto dallo Stato membro in cui si è verificato il problema di polizia sanitaria;
- c) sono adeguatamente identificati.
- d) rispettano le condizioni speciali di cui agli allegati V e VI, o le norme d'applicazione adottate secondo la procedura di cui all'articolo 33, paragrafo 2.

In situazioni specifiche, condizioni diverse da quelle previste al primo comma possono essere introdotte con decisioni adottate secondo la procedura di cui all'articolo 33, paragrafo 2. Tali decisioni tengono conto in particolare delle misure o analisi cui vanno sottoposti gli animali e delle caratteristiche specifiche che la malattia assume nelle specie interessate; esse inoltre precisano le misure necessarie per tutelare la salute degli animali nella Comunità.

*Articolo 15***Riconoscimento degli impianti di trasformazione di categoria 3**

1. Gli impianti di trasformazione di categoria 3 sono soggetti a riconoscimento dell'autorità competente.

⁽¹⁾ GU L 62 del 15.3.1993, pag. 69.

3. Nel rispetto delle misure di controllo delle malattie di cui al paragrafo 2, lettera a), la commercializzazione di sottoprodotti di origine animale e dei prodotti derivati di cui agli Allegati V e VI non trasformati provenienti da un territorio o da una parte di esso soggetti a restrizioni per motivi di polizia sanitaria, ma che non sono infetti né sospettati di esserlo, è autorizzata purché, a seconda dei casi i prodotti siano conformi a quanto segue:

Invariato

PROPOSTA INIZIALE

PROPOSTA MODIFICATA

2. Ai fini del riconoscimento, gli stabilimenti di trasformazione di categoria 3 devono soddisfare le seguenti condizioni:

- a) essere conformi ai requisiti dell'Allegato III, Capitolo I e II e dell'Allegato V;
- b) provvedere alla manipolazione, alla trasformazione e al magazzinaggio dei materiali di categoria 3 conformemente all'allegato V;
- c) essere stati convalidati dall'autorità competente conformemente all'allegato III, capo V;
- d) essere stati sottoposti all'autocontrollo di cui all'articolo 22 e a un controllo dell'autorità competente conformemente all'articolo 23;
- e) fare in modo che, dopo la trasformazione, i prodotti siano conformi ai requisiti di cui all'allegato V, capo I.

- a) essere fisicamente separati dagli impianti di trasformazione di materiale della categoria 1 e 2 ed essere conformi ai requisiti dell'Allegato III, Capitolo I e II e dell'Allegato V;

Invariato

3. Il riconoscimento è sospeso immediatamente qualora vengano a mancare le condizioni alle quali era stato concesso.

Articolo 16

Riconoscimento degli impianti di produzione di alimenti per animali da compagnia e degli impianti tecnici

1. Gli impianti di produzione di alimenti per animali da compagnia e gli impianti tecnici sono soggetti a riconoscimento dell'autorità competente.

2. Ai fini del riconoscimento, gli impianti di produzione di alimenti per animali da compagnia e gli impianti tecnici devono soddisfare le seguenti condizioni:

- a) impegnarsi, in funzione dei requisiti specifici previsti nell'allegato VI per i prodotti ottenuti dall'impianto, a quanto segue:
 - i) rispettare le condizioni di produzione specifiche di cui al presente regolamento;
 - ii) stabilire ed applicare metodi di sorveglianza e di controllo dei punti critici secondo i procedimenti impiegati,
 - iii) in base ai prodotti, prelevare campioni da analizzarsi in laboratori riconosciuti dall'autorità competente per verificare che le norme stabilite dal presente regolamento siano rispettate;
 - iv) conservare una documentazione delle informazioni ottenute in applicazione dei punti ii) e iii) da presentare all'autorità competente; i risultati dei controlli e delle prove devono essere conservati per almeno due anni;

PROPOSTA INIZIALE

- v) se dall'esito delle analisi di laboratorio di cui al punto iii) o da altre informazioni a disposizione emerge l'esistenza di un grave rischio sanitario o di polizia sanitaria, informarne l'autorità competente;
- vi) spedire ai fini degli scambi soltanto prodotti corredati da un documento commerciale che precisi la natura del prodotto, il nome ed eventualmente il numero di riconoscimento veterinario dello stabilimento di produzione;
- b) essere soggetti a una supervisione esercitata dall'autorità competente per assicurarsi che l'addetto o il gerente dello stabilimento rispettino i requisiti del presente regolamento.
3. Il riconoscimento è sospeso immediatamente qualora vengano a mancare le condizioni alle quali era stato concesso.

*Articolo 17***Immissione sul mercato di proteine animali trasformate e altre materie prime per mangimi**

Gli Stati membri provvedono affinché le proteine animali trasformate e le altre materie prime per mangimi vengano immesse sul mercato unicamente se soddisfano le seguenti condizioni:

- a) essere state elaborate in un impianto di trasformazione della categoria 3 riconosciuto e controllato conformemente alle disposizioni dell'articolo 15;
- b) essere state elaborate esclusivamente a partire da materiali di categoria 3 di cui alle lettere da a) a j) dell'articolo 6, paragrafo 1;
- c) essere state manipolate, trasformate, immagazzinate e trasportate conformemente all'allegato V;
- d) essere conformi alle norme di cui all'allegato V.

*Articolo 18***Immissione sul mercato di alimenti per animali da compagnia, articoli da masticare e prodotti tecnici**

Gli Stati membri si accertano che gli alimenti per animali da compagnia, gli articoli da masticare per animali e i prodotti tecnici, sono immessi sul mercato soltanto nei seguenti casi:

- a) se sono conformi alle norme specifiche di cui all'allegato VI;
- b) se provengono da stabilimenti riconosciuti e sorvegliati conformemente all'articolo 16.

PROPOSTA MODIFICATA

Immissione sul mercato ed esportazione di proteine animali trasformate e altre materie prime per mangimi

Gli Stati membri provvedono affinché le proteine animali trasformate e le altre materie prime per mangimi vengano immesse sul mercato o esportate unicamente se soddisfano le seguenti condizioni:

- a) essere state elaborate in un impianto di trasformazione della categoria 3 riconosciuto e controllato conformemente alle disposizioni dell'articolo 15 e in modo tale che il riciclaggio all'interno della stessa specie possa essere evitato;

Invariato

Immissione sul mercato ed esportazione di alimenti per animali da compagnia, articoli da masticare e prodotti tecnici

1. Gli Stati membri si accertano che gli alimenti per animali da compagnia, gli articoli da masticare per animali e i prodotti tecnici, fatta eccezione per quanto indicato ai paragrafi 2 e 3, sono immessi sul mercato o esportati soltanto nei seguenti casi:

Invariato

PROPOSTA INIZIALE

PROPOSTA MODIFICATA

*Articolo 19***Misure di salvaguardia**

L'articolo 10 della direttiva 90/425/CEE si applica ai prodotti contemplati negli allegati V e VI del presente regolamento.

*Articolo 20***Fertilizzanti organici e sostanze ammendanti**

Lo spargimento sui pascoli di fertilizzanti organici e ammendamenti diversi dal letame.

2. Gli Stati membri si accertano che i fertilizzanti organici o le sostanze ammendanti provenienti da prodotti lavorati, diversi da quelli prodotti da stallatico e contenuto dell'apparato digerente, sono immessi sul mercato o esportati soltanto se soddisfano gli eventuali requisiti conformemente alla procedura di cui all'articolo 33(2), dopo consultazione del comitato scientifico competente.

3. Gli Stati membri si accertano che i derivati lipidici prodotti a partire da materiale della categoria 2 sono immessi sul mercato o esportati soltanto se:

- a) sono stati elaborati in un impianto oleochimico della categoria 2, riconosciuto conformemente alle disposizioni dell'articolo 11, a partire da grassi fusi derivati da lavorazione di materiale della categoria 2 in un impianto di trasformazione della categoria 2, riconosciuto conformemente all'articolo 10, a seguito dell'attuazione di metodi di lavorazione da 1 a 5.
- b) sono stati manipolati, trasformati, immagazzinati e trasportati conformemente all'allegato V;
- c) sono conformi alle norme specifiche dell'Allegato VI.

Invariato

Limitazioni dell'uso

1. Sono vietati i seguenti usi di sottoprodotti animali e relativi derivati:

- a) l'alimentazione di una specie animale con proteine animali lavorate provenienti dalle carcasse o da parti delle carcasse di animali della stessa specie;
- b) l'alimentazione di animali di allevamento, diversi dagli animali da pelliccia, con rifiuti della ristorazione o mangimi derivati dai rifiuti della ristorazione;
- c) lo spargimento sui pascoli di fertilizzanti organici e ammendamenti diversi dal letame.

2. Le norme per l'attuazione delle disposizioni del presente articolo, ivi comprese quelle relative alle misure di controllo, sono adottate conformemente alla procedura indicata all'articolo 33(2). È possibile la concessione di deroghe dalle disposizioni del paragrafo 1(a), per quanto riguarda i pesci e gli animali da pelliccia, dopo consultazione del comitato scientifico competente.

PROPOSTA INIZIALE

PROPOSTA MODIFICATA

CAPITOLO V

Invariato

DEROGHE*Articolo 21***Deroghe**

1. Gli Stati membri possono autorizzare quanto segue, sotto la supervisione veterinaria dell'autorità competente:

- a) l'uso di sottoprodotti di origine animale a fini diagnostici, didattici e di ricerca;
- b) l'uso di sottoprodotti di origine animale per attività di tassidermia presso impianti tecnici a tal fine riconosciuti a norma dell'articolo 16;
- c) nel rispetto delle norme di cui all'allegato IX, l'uso dei materiali di categoria 2, purché non provengano da animali uccisi o morti a seguito dalla presenza, sospetta o reale, di una malattia trasmissibile agli esseri umani o agli animali, nonché dei materiali di categoria 3 di cui all'articolo 6, paragrafo 1, lettere da a) a j), per l'alimentazione dei seguenti animali:
 - i) animali da giardino zoologico;
 - ii) animali da circo;
 - iii) rettili che non sono animali da giardino zoologico o da circo;
 - iv) animali da pelliccia;
 - v) animali selvatici di specie in via di estinzione;
 - vi) animali selvatici di qualsiasi specie, qualora necessario a causa di condizioni alimentari difficili o per la preparazione di documentari;
 - vii) cani allevati in canili riconosciuti o mute di cani;
 - viii) vermi destinati ad essere utilizzati come esche da pesca.

2. Qualora si avvalgono delle deroghe di cui al paragrafo 1, gli Stati membri ne informano la Commissione e le comunicano le misure di controllo applicate per evitare raggiri nell'uso dei sottoprodotti di origine animale considerati.

3. Gli Stati membri compilano l'elenco degli utenti e dei centri di raccolta autorizzati e registrati a norma del paragrafo 1, lettera c), all'interno del proprio territorio. A fini ispettivi e di tracciabilità dell'origine dei prodotti in questione, ciascun utente e ciascun centro di raccolta ricevono un numero ufficiale.

PROPOSTA INIZIALE

I locali degli utenti e dei centri di raccolta sono sorvegliati dall'autorità competente, che deve avere libero accesso in qualsiasi momento a tutte le loro parti per accertare l'osservanza delle norme di cui al paragrafo 1, lettera c).

Qualora tale ispezione evidenzi che le suddette norme non vengono osservate, l'autorità competente adotta i provvedimenti opportuni.

4. Modalità di applicazione delle misure di controllo necessarie possono essere adottate secondo la procedura di cui all'articolo 33, paragrafo 2.

PROPOSTA MODIFICATA

*Articolo 21a***Deroghe relative all'eliminazione di sottoprodotti animali**

1. L'autorità competente può, se del caso, decidere che:
 - a) gli animali da compagnia deceduti, diversi dagli animali di cui all'articolo 4(1)(a)(i), possono essere eliminati come rifiuti mediante sotterramento;
 - b) i seguenti sottoprodotti animali, provenienti da zone isolate, possono essere eliminati come rifiuti mediante incenerimento o sotterramento in loco:
 - i) materiale della categoria 1 di cui all'articolo 4(1)(b)(ii),
 - ii) materiali della categoria 2
 - iii) materiali della categoria 3
 - c) i sottoprodotti animali possono essere eliminati come rifiuti mediante incenerimento o sotterramento in loco nel caso di un'epidemia che figura nell'elenco A dell'Ufficio internazionale delle epizootie, qualora l'autorità competente impedisca il trasporto all'impianto più vicino di trasformazione o incinerazione a causa del pericolo di diffusione dei rischi sanitari o a causa di un'epidemia diffusa che comporta un sovraccarico degli impianti in questione.
2. Non viene concessa alcuna deroga per quanto riguarda il materiale di categoria 1 di cui all'articolo 4(1)(a)(i).
3. Nel caso del materiale di categoria 1 di cui all'articolo 4(1)(b)(ii), l'incenerimento e il sotterramento possono avvenire conformemente alle disposizioni del paragrafo 1 b) o c) soltanto nel caso l'autorità competente autorizzi e controlli la metodologia usata e si accerti che sia evitato qualsiasi rischio di trasmissione delle TSE.

PROPOSTA INIZIALE

PROPOSTA MODIFICATA

6. Modalità d'applicazione del presente articolo possono essere adottate secondo la procedura di cui all'articolo 33, paragrafo 2.

4. Gli Stati membri informano la Commissione circa:
- l'uso riservato per quanto riguarda le possibilità indicate al paragrafo 1(b) per il materiale della categoria 1 e della categoria 2;
 - i settori che si definiscono zone isolate ai sensi del paragrafo 1(b) e le motivazioni inerenti.
5. L'autorità competente adotta le misure necessarie:
- per garantire che l'incenerimento o il sotterramento dei sottoprodotti animali non metta in pericolo la salute umana o animale;
 - si impedisca l'abbandono, lo scarico o l'eliminazione non controllata di sottoprodotti animali.

Invariato

CAPITOLO VI

**CONTROLLI ED ISPEZIONI DA EFFETTUARE PRESSO GLI
IMPIANTI DI TRANSITO E GLI IMPIANTI DI
TRASFORMAZIONE**

Articolo 22

Controlli effettuati dagli impianti stessi

1. Gli operatori e i proprietari degli impianti di transito e degli impianti di trasformazione o i loro rappresentanti adottano tutte le misure necessarie per conformarsi al disposto del presente regolamento, e in particolare le seguenti: In particolare:

- l'identificazione e il controllo dei punti critici negli impianti considerati;
- la definizione e l'attuazione di metodi di sorveglianza e di controllo di detti punti critici;
- nel caso degli impianti di trasformazione, il prelievo di campioni rappresentativi di ciascuna partita trasformata al fine di verificarne la conformità con le norme stabilite dal presente regolamento per i prodotti interessati e il rispetto dei livelli massimi di residui fisico-chimici consentiti dalla normativa comunitaria;
- la registrazione dei risultati dei controlli e delle prove di cui alle lettere b) e c), che devono essere conservati per almeno due anni per poter essere messi a disposizione delle autorità competenti;

1. Gli operatori e i proprietari degli impianti di transito e degli impianti di trasformazione o i loro rappresentanti adottano tutte le misure necessarie per conformarsi al disposto del presente regolamento, e in particolare le seguenti: Essi mettono a punto e attuano una procedura permanente elaborata conformemente ai principi del sistema dell'analisi dei rischi e dei punti critici di controllo (HACCP). In particolare:

Invariato

PROPOSTA INIZIALE

PROPOSTA MODIFICATA

e) l'istituzione di un sistema che permetta di stabilire un nesso tra la partita spedita e il momento della sua produzione.

2. Qualora i risultati della prova su campioni prelevati a norma del paragrafo 1, lettera c), non siano conformi alle disposizioni del presente regolamento, l'operatore dell'impianto di trasformazione è tenuto a quanto segue:

- a) darne immediata notifica all'autorità competente;
- b) ricercarne le cause;
- c) curare che nessun materiale contaminato o sospetto di esserlo sia rimosso dall'impianto prima di essere stato nuovamente trasformato sotto il controllo diretto dell'autorità competente e che si sia proceduto ufficialmente ad un nuovo campionamento conformemente alle norme previste dal presente regolamento.

3. Modalità d'applicazione del presente articolo possono essere adottate secondo la procedura di cui all'articolo 33, paragrafo 2.

*Articolo 23***Controlli ufficiali**

1. Le autorità competenti procedono regolarmente ad ispezioni e controlli presso gli impianti di transito o gli impianti di trasformazione designati conformemente all'allegato III, capo IV.

2. La frequenza delle ispezioni e della sorveglianza dipende dalle dimensioni dell'impianto, dal tipo di prodotti elaborati nonché dalla valutazione dei rischi e dalle garanzie offerte conformemente al sistema di analisi dei rischi e dei punti critici di controllo.

3. Se dall'ispezione effettuata dall'autorità competente risulta che non sono soddisfatti tutti i requisiti previsti dal presente regolamento, tale autorità deve adottare le misure appropriate. Qualora non siano osservate le disposizioni del presente articolo per quanto riguarda le norme microbiologiche e i tipi di controlli microbiologici, il fabbricante è tenuto a quanto segue:

- a) notificare immediatamente all'autorità competente tutti i particolari circa la natura del campione e la partita da cui è stato prelevato;
- b) trasformare o ritrasformare la partita contaminata sotto il controllo dell'autorità competente;
- c) aumentare la frequenza dei campionamenti e dei controlli di produzione;
- d) esaminare i rapporti sui sottoprodotti di origine animale corrispondenti al campione di prodotto finito;
- e) procedere a un'adeguata decontaminazione e ripulitura dell'impianto.

PROPOSTA INIZIALE

4. Modalità d'applicazione del presente articolo possono essere adottate secondo la procedura di cui all'articolo 33, paragrafo 2.

*Articolo 24***Frequenza dei controlli e delle analisi microbiologiche**

1. Le modalità e la frequenza dei controlli di cui agli articoli 22 e 23 sono adottate secondo la procedura di cui all'articolo 33, paragrafo 2.
2. I metodi di riferimento da utilizzare per le analisi microbiologiche sono adottati secondo la procedura di cui all'articolo 33, paragrafo 2.

*Articolo 25***Elenco degli impianti riconosciuti**

Ciascuno Stato membro compila per il proprio territorio l'elenco degli impianti riconosciuti a norma degli articoli da 9 a 12 e degli articoli 15 e 16. Ciascun impianto riceve un numero ufficiale di identificazione che corrisponde alla natura delle sue attività.

Gli Stati membri comunicano tale elenco e i relativi aggiornamenti agli altri Stati membri e alla Commissione.

CAPITOLO VII

CONTROLLI COMUNITARI*Articolo 26***Controlli comunitari**

1. Per garantire l'applicazione uniforme del presente regolamento, delle disposizioni adottate in base allo stesso e di tutte le misure di salvaguardia, la Commissione effettua, in collaborazione con le autorità competenti degli Stati membri, ispezioni sul posto e verifiche dei sistemi a tutti i livelli della produzione, dell'immissione sul mercato e dell'eliminazione dei sottoprodotti di origine animale e dei prodotti da essi derivati, anche per valutare l'organizzazione e il funzionamento delle autorità competenti negli Stati membri.
2. Le norme per l'attuazione del presente articolo, sono adottate conformemente alla procedura di cui all'articolo 33(2).

PROPOSTA MODIFICATA

CONTROLLI COMUNITARI NEGLI STATI MEMBRI

Invariato

1. Per garantire un'applicazione uniforme del regolamento, gli esperti della Commissione effettuano ispezioni sul posto, in collaborazione con le autorità competenti degli Stati membri. Lo Stato membro sul cui territorio sono effettuati i controlli fornisce agli esperti l'assistenza necessaria per svolgere il loro compito. La Commissione informa le autorità competenti dei risultati delle ispezioni effettuate.
2. Le norme per l'attuazione del presente articolo, in particolare quelle relative alla procedura di cooperazione con le autorità nazionali competenti, sono adottate conformemente alla procedura di cui all'articolo 33(2).

PROPOSTA INIZIALE

PROPOSTA MODIFICATA

CAPO VIII

Invariato

**DISPOSIZIONI SULL'IMPORTAZIONE NELLA COMUNITÀ DI
TALUNI SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE E DI
PRODOTTI DA ESSI DERIVATI***Articolo 27***Disposizioni generali**

Le disposizioni sull'importazione da paesi terzi delle materie prime per mangimi di cui all'allegato V e degli alimenti per animali da compagnia, degli articoli da masticare per animali e dei prodotti tecnici di cui all'allegato VI non possono essere né più favorevoli né meno favorevoli di quelle sulla produzione e la commercializzazione dei prodotti corrispondenti nella Comunità.

Le disposizioni sull'importazione da paesi terzi dei prodotti di cui all'allegato V e degli alimenti per animali da compagnia, degli articoli da masticare per animali e dei prodotti tecnici di cui all'allegato VI non possono essere né più favorevoli né meno favorevoli di quelle sulla produzione e la commercializzazione dei prodotti corrispondenti nella Comunità.

Tuttavia, l'importazione da paesi terzi di alimenti per animali da compagnia e delle relative materie prime, provenienti da animali trattati con talune sostanze vietate in forza della direttiva 96/22/CE, è autorizzata a condizioni specifiche stabilite secondo la procedura di cui all'articolo 33, paragrafo 2.

Tuttavia, l'importazione da paesi terzi di alimenti per animali da compagnia e delle relative materie prime, provenienti da animali trattati con talune sostanze vietate in forza della direttiva 96/22/CE, è autorizzata purché le materie prime siano dotate di marchio e a condizioni specifiche stabilite secondo la procedura di cui all'articolo 33, paragrafo 2.

*Articolo 28***Divieti**

Le importazioni di sottoprodotti di origine animale e prodotti derivati nella Comunità sono autorizzate esclusivamente nel quadro del presente regolamento.

Invariato

*Articolo 29***Rispetto della normativa comunitaria**

1. I prodotti di cui agli allegati V e VI possono essere importati nella Comunità solo se soddisfano i requisiti di cui ai paragrafi da 2 a 5.

2. I prodotti di cui agli allegati V e VI, salvo altrimenti disposto negli stessi allegati, provengono da un paese terzo o da una parte di un paese terzo compreso in un elenco da redigere e aggiornare secondo la procedura di cui all'articolo 33, paragrafo 2.

L'elenco può essere combinato con altri elenchi definiti a fini sanitari o di polizia sanitaria.

Nel redigere tali elenchi si tiene conto in particolare dei seguenti elementi:

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

PROPOSTA INIZIALE

PROPOSTA MODIFICATA

- c) le effettive condizioni sanitarie applicate alla produzione, alla lavorazione, alla manipolazione, al magazzinaggio e alla spedizione di prodotti di origine animale destinati alla Comunità;
- d) le garanzie che possono essere fornite dal paese terzo in merito al rispetto delle pertinenti condizioni sanitarie;
- e) l'esperienza acquisita in materia di commercializzazione del prodotto proveniente dal paese terzo e i risultati dei controlli effettuati sulle importazioni;
- f) i risultati delle ispezioni eventualmente effettuate dalla Comunità nel paese terzo;
- g) la situazione sanitaria del patrimonio zootecnico, degli altri animali domestici e della fauna selvatica del paese terzo, con particolare attenzione alle malattie esotiche degli animali e ad ogni aspetto della situazione sanitaria generale del paese stesso, che potrebbe comportare pericoli per la salute dei cittadini o degli animali nella Comunità;
- h) la regolarità e rapidità con cui il paese terzo fornisce informazioni circa la presenza nel suo territorio di malattie infettive o contagiose degli animali, in particolare di quelle menzionate negli elenchi A e B dell'Ufficio internazionale delle epizootie (UIE) o, per quanto riguarda le malattie degli animali d'acquacoltura, delle malattie soggette a obbligo di denuncia elencate nel codice zoosanitario internazionale dell'UIE;
- i) le norme vigenti nel paese terzo e la relativa applicazione per quanto concerne la prevenzione e il controllo delle malattie infettive o contagiose degli animali, incluse le norme relative alle importazioni.

3. I prodotti di cui all'allegato V devono provenire da stabilimenti compresi in un elenco comunitario da redigere secondo la procedura di cui all'articolo 33, paragrafo 2, sulla base di una comunicazione delle autorità competenti del paese terzo alla Commissione attestante che l'impianto è conforme ai requisiti comunitari ed è soggetto a controlli da parte di un servizio d'ispezione ufficiale nel paese terzo.

Gli elenchi approvati vengono modificati come segue:

- a) la Commissione informa gli Stati membri circa le modificazioni proposte dal paese terzo interessato agli elenchi di stabilimenti entro cinque giorni lavorativi dalla ricezione delle modifiche medesime;
- b) gli Stati membri dispongono di sette giorni lavorativi, a decorrere dal ricevimento delle modifiche agli elenchi di stabilimenti di cui alla lettera a), per inviare osservazioni scritte alla Commissione;
- c) nel caso in cui almeno uno Stato membro presenti osservazioni scritte, la Commissione ne informerà gli Stati membri entro cinque giorni lavorativi e iscriverà il punto all'ordine del giorno della prossima riunione del comitato veterinario permanente per decidere secondo la procedura di cui all'articolo 33, paragrafo 2;

PROPOSTA INIZIALE

PROPOSTA MODIFICATA

d) qualora non si riceva alcun commento da parte degli Stati membri entro il termine previsto alla lettera b), le modifiche agli elenchi saranno considerate da essi accettate; la Commissione informerà gli Stati membri entro cinque giorni lavorativi e le importazioni da tali stabilimenti saranno autorizzate nei cinque giorni lavorativi successivi alla ricezione da parte degli Stati membri di tale informazione.

4. I prodotti di cui all'allegato VI devono provenire da stabilimenti riconosciuti e registrati dall'autorità competente dei paesi terzi.

5. I prodotti spediti di cui agli allegati V e VI, salvo disposizioni contrarie contenute negli stessi allegati, devono essere accompagnati da un certificato sanitario conforme al modello di cui all'allegato X attestante che i prodotti stessi soddisfano le condizioni previste in detti allegati e provengono da stabilimenti che assicurano il rispetto di tali condizioni.

*Articolo 30***Equivalenza**

1. Secondo la procedura di cui all'articolo 33, paragrafo 2, può essere adottata una decisione con cui si riconosce che le misure sanitarie applicate da un paese terzo, da un gruppo di paesi terzi o da una regione di un paese terzo, alla produzione, alla lavorazione, alla manipolazione, al magazzinaggio e al trasporto di una o più categorie di prodotti di cui agli allegati V e VI, offrono garanzie equivalenti a quelle applicate nella Comunità, purché il paese terzo fornisca prove oggettive al riguardo.

La decisione precisa le condizioni relative all'importazione di sottoprodotti di origine animale da tale paese, gruppo di paesi o regione.

2. Le condizioni d'importazione di cui al paragrafo 1 concernono tra l'altro quanto segue:

- a) la natura ed il contenuto del certificato sanitario che deve accompagnare il prodotto;
- b) le specifiche esigenze sanitarie applicabili alle importazioni nella Comunità;
- c) ove necessario, le procedure per la compilazione e la modificazione di elenchi di regioni o stabilimenti dai quali sono consentite le importazioni.

3. Le norme d'applicazione del presente articolo sono adottate secondo la procedura di cui all'articolo 33, paragrafo 2.

*Articolo 31***Ispezioni comunitarie e verifiche dei sistemi**

1. Esperti della Commissione, se del caso accompagnati da esperti degli Stati membri, possono effettuare controlli in loco ai fini seguenti

- a) redigere l'elenco dei paesi terzi o delle parti di paesi terzi e definire le condizioni di importazione;

PROPOSTA INIZIALE

PROPOSTA MODIFICATA

b) verificare il rispetto di quanto segue:

- i) le condizioni che consentono ad un paese terzo di figurare in un elenco comunitario;
- ii) le condizioni di importazione;
- iii) le condizioni di riconoscimento dell'equivalenza delle misure;
- iv) le misure di emergenza eventualmente adottate ai sensi della normativa comunitaria.

Gli esperti degli Stati membri cui sono affidati questi controlli vengono nominati dalla Commissione.

2. I controlli di cui al paragrafo 1 sono effettuati per conto della Comunità, che si assume l'onere delle relative spese.

3. La frequenza e le modalità dei controlli di cui al paragrafo 1 possono essere precisate secondo la procedura di cui all'articolo 33, paragrafo 2.

4. Se nel corso di un controllo di cui al paragrafo 1 viene constatata una grave infrazione delle norme sanitarie, la Commissione ingiunge immediatamente al paese terzo di adottare opportuni provvedimenti o sospende la spedizione dei prodotti e informa senza indugio gli Stati membri.

CAPO IX

DISPOSIZIONI FINALI

*Articolo 32***Modifiche degli allegati e misure transitorie**

Gli Allegati possono essere modificati e possono essere adottate adeguate misure transitorie, conformemente alla procedura indicata all'articolo 33(2).

Dopo consultazione del comitato scientifico competente per ogni questione che possa avere conseguenze per la sanità pubblica o animale, gli Allegati possono essere modificati e possono essere adottate adeguate misure transitorie, conformemente alla procedura indicata all'articolo 33(2).

*Articolo 33***Procedura di regolamentazione**

1. La Commissione è assistita dal comitato veterinario permanente istituito dall'articolo 1 della decisione 68/361/CEE.

2. Quando venga fatto riferimento al presente paragrafo, si applica la procedura di regolamentazione di cui all'articolo 5 della decisione 1999/468/CE, salvo il disposto dell'articolo 7, e dell'articolo 8 della stessa.

3. Il periodo di cui all'articolo 5, paragrafo 6, della decisione 1999/468/CE è fissato a 15 giorni.

Invariato

PROPOSTA INIZIALE

PROPOSTA MODIFICATA

*Articolo 34***Consultazione di comitati scientifici**

Per ogni questione che rientri nel campo d'applicazione del presente regolamento e possa avere conseguenze per la sanità pubblica o animale, viene può essere consultato il comitato scientifico competente.

*Articolo 35***Comunicazione delle disposizioni nazionali**

Gli Stati membri comunicano alla Commissione il testo delle disposizioni nazionali da essi adottate nella materia disciplinata dal presente regolamento.

*Articolo 36***Disposizioni relative al finanziamento**

La Commissione elabora una relazione, corredata da opportune proposte, sul sostegno finanziario concesso negli Stati membri per la trasformazione e l'eliminazione dei sottoprodotti di origine animale, con particolare riferimento ai materiali di categoria 1 e 2.

*Articolo 37***Abrogazione**

La direttiva 90/667/CEE e le decisioni 95/348/CE e 1999/534/CE sono abrogate.

I riferimenti alla direttiva 90/667/CEE s'intendono come riferimenti al presente regolamento.

*Articolo 38***Entrata in vigore**

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla sua pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale delle Comunità europee*

Esso si applica

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

Per ogni questione che rientri nel campo d'applicazione del presente regolamento e possa avere conseguenze per la sanità pubblica o animale, viene consultato il comitato scientifico competente.

Invariato

1. Gli Stati membri comunicano alla Commissione il testo delle disposizioni nazionali da essi adottate nella materia disciplinata dal presente regolamento.

2. In particolare, gli Stati membri informano la Commissione delle misure adottate per garantire la conformità con il presente regolamento, entro un anno dall'entrata in vigore. Sulla base delle informazioni ricevute, la Commissione presenta al Parlamento europeo e al Consiglio una relazione corredata, se del caso, da eventuali proposte legislative.

Invariato

Esso si applica sei mesi dopo la data d'entrata in vigore.

Invariato

PROPOSTA INIZIALE

PROPOSTA MODIFICATA

ALLEGATO I

DEFINIZIONI

Gelatina: proteina naturale, solubile, gelificata o non, ottenuta per idrolisi parziale del collagene prodotto a partire da ossa, pelli, tendini e nervi di animali (compreso il pesce e il pollame).

Invariato

Proteine idrolizzate: miscela di polipeptidi, peptidi e aminoacidi ottenuti per idrolisi del collagene.

Pelli: tutti i tessuti cutanei e sottocutanei.

Concia: processo di indurimento delle pelli mediante agenti concianti vegetali, sali di cromo o altre sostanze come sali di alluminio, sali di ferro, sali di silicio, aldeidi e chinoni o altri agenti indurenti sintetici.

Alimenti trasformati per animali da compagnia: alimenti per animali da compagnia, diversi dagli alimenti greggi per animali da compagnia, che sono stati sottoposti a un trattamento destinato a garantirne la stabilità.

Alimenti in conserva per animali da compagnia: alimenti per animali da compagnia sottoposti a trattamento termico e condizionati in recipienti ermeticamente chiusi.

Recipiente ermeticamente chiuso: contenitore destinato ad impedire la penetrazione al suo interno di microrganismi.

Alimenti greggi per animali da compagnia: alimenti per animali da compagnia che non hanno subito alcun trattamento inteso a garantirne la conservazione, salvo la refrigerazione, il congelamento o la surgelazione o processi equivalenti.

Farine di pesce: proteine animali trasformate ottenute da animali marini diversi dai mammiferi.

Sangue: sangue fresco intero.

Emoderivati: prodotti derivati dal sangue o da componenti del sangue, ad esclusione delle farine di sangue. Si tratta in particolare di plasma secco/congelato/liquido, sangue intero secco, globuli rossi essiccati/congelati/liquidi o componenti o miscele di tali prodotti.

Farine di sangue: emoderivati ottenuti da sangue sottoposto a trattamento termico conformemente all'allegato V, capitolo II e destinati all'alimentazione animale o ad essere utilizzati come fertilizzanti.

Emoderivati per uso tecnico e farmaceutico: emoderivati destinati a scopi tecnici o farmaceutici.

Prodotti utilizzati per la diagnosi in vitro: un prodotto confezionato, pronto all'uso, contenente un emoderivato e utilizzato, solo o in combinazione, come reagente, prodotto reagente, calibratore, kit o qualsiasi altro sistema, destinato all'utilizzazione «in vitro» per analisi di campioni di origine umana o animale, ad eccezione delle donazioni di organi e di sangue, solo o principalmente al fine di diagnosticare uno stato fisiologico, uno stato di salute, una malattia o un'anomalia genetica, o per determinare la sicurezza e la compatibilità con eventuali reagenti.

Reagente di laboratorio: un prodotto confezionato, pronto all'uso, contenente un emoderivato, utilizzato, solo o in combinazione, come reagente o prodotto reagente e destinato ai laboratori.

PROPOSTA INIZIALE

PROPOSTA MODIFICATA

Lana, peli e setole non trasformati: lana di pecora, peli di ruminanti e setole di suini non sottoposti a lavaggio industriale o ad operazioni di conciatura.

Piume e parti di piume non trasformate: piume e parti di piume che non sono state sottoposte a getto di vapore o ad altri metodi destinati ad impedire la propagazione dei patogeni.

Prodotto apicolo: il miele, la cera, la pappa reale, i propoli o il polline non destinati al consumo umano né ad un uso industriale.

ALLEGATO II

CONDIZIONI D'IGIENE APPLICABILI ALLA RACCOLTA E AL TRASPORTO DI SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

- | | |
|---|---|
| <p>1. Devono essere adottate tutte le precauzioni necessarie per garantire che i materiali di categoria 1, 2 e 3 siano identificabili e restino tali per tutta la durata delle operazioni di raccolta e trasporto.</p> | <p>1. Devono essere adottate tutte le precauzioni necessarie per garantire che i materiali di categoria 1, 2 e 3 e i relativi derivati siano identificabili completamente separati e restino tali per tutta la durata delle operazioni di raccolta e trasporto.</p> |
| <p>2. I sottoprodotti di origine animale devono essere raccolti e trasportati in contenitori o veicoli adeguati in modo da evitare dispersioni di materiale. I contenitori o i veicoli devono essere adeguatamente coperti. I veicoli destinati al trasporto refrigerato debbono essere concepiti in modo da mantenere la temperatura prescritta per tutta la durata del trasporto.</p> | <p>Invariato</p> |
| <p>3. I veicoli, i teloni impermeabili e i contenitori riutilizzabili devono essere lavati e disinfettati dopo ogni utilizzazione e tenuti in buono stato di pulizia.</p> | |
| <p>4. Quando i sottoprodotti di origine animale non sono trasportati direttamente alla rinfusa, le informazioni relative alla loro origine, al loro nome e alla loro natura e la dicitura «Sottoprodotti di origine animale — Non destinati al consumo umano» devono altresì figurare, in caratteri di almeno 2 cm di altezza, su un'etichetta apposta sui contenitori, i cartoni o altri imballaggi.</p> | |
| <p>5. Durante il trasporto,</p> <p>a) i sottoprodotti di origine animale, trasformati e non, e i prodotti da essi derivati, devono essere accompagnati:</p> <p>i) da un documento commerciale che specifichi</p> <p>— la data in cui i materiali sono stati prelevati dallo stabilimento;</p> <p>— la descrizione del materiale, ivi compresa la conformemente al presente regolamento,</p> | <p>— la descrizione del materiale, ivi compresa la categoria, conformemente al presente regolamento, la specie animale per il materiale della categoria 3 e i materiali lavorati derivati da utilizzare come mangimi e, se del caso, il numero della targhetta auricolare;</p> <p>— ad eccezione dello stallatico, la natura del materiale, indicata mediante l'espressione «sottoprodotti animali, non adatti al consumo umano»;</p> |

PROPOSTA INIZIALE

PROPOSTA MODIFICATA

- il quantitativo dei materiali;
- il luogo di origine dei materiali;
- il nome e l'indirizzo del trasportatore;
- il nome, l'indirizzo e il numero di registrazione del destinatario;
- ove del caso:
 - I) il numero di riconoscimento o di registrazione dell'impianto di origine;
 - II) la natura e i metodi del trattamento;

il documento commerciale deve essere fornito in tre esemplari (un originale e due copie); l'originale accompagna la partita fino alla destinazione finale ed è conservato dal destinatario, mentre il produttore e il trasportatore ricevono entrambi una copia;

oppure

- ii) ove specificamente richiesto dal presente regolamento, da un certificato sanitario rilasciato e firmato dall'autorità competente.

Il documento commerciale e il certificato sanitario di cui ai punti i) e ii) devono essere conservati per almeno due anni onde poter essere messi a disposizione delle autorità competenti.

Il modello del documento commerciale di cui al punto i) o del certificato sanitario di cui al punto ii) può essere fissato secondo la procedura di cui all'articolo 33, paragrafo 2.

6. L'autorità competente adotta i provvedimenti necessari per controllare i movimenti dei sottoprodotti di origine animale trasformati e non e dei prodotti da essi derivati verificando la compilazione dei registri e dei documenti richiesti che accompagnano tali prodotti durante il trasporto fino al luogo di destinazione e, se necessario, apponendo sigilli.

Invariato

7. Il trasporto dei sottoprodotti animali deve essere effettuato a temperatura adeguata per evitare eventuali rischi sanitari per la popolazione e gli animali.

8. Il materiale non trasformato della categoria 3, destinato alla produzione di alimenti per animali o per animali da compagnia deve essere trasportato refrigerato o surgelato, a meno che non venga lavorato entro 24 ore dalla partenza.

9. Le caratteristiche dei veicoli utilizzati per il trasporto refrigerato devono consentire che venga mantenuta una temperatura adeguata durante tutta la durata del trasporto.

ALLEGATO III

CONDIZIONI GENERALI D'IGIENE APPLICABILI AGLI IMPIANTI DI TRASFORMAZIONE DI SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

CAPITOLO I

Invariato

Condizioni generali per il riconoscimento degli impianti di trasformazione di sottoprodotti di origine animale

1. I locali e gli impianti devono essere conformi almeno ai seguenti requisiti:

a) I locali dell'impianto di trasformazione devono essere adeguatamente separati dalla rete viaria pubblica e da altri locali, quali quelli adibiti alla macellazione. I locali adibiti alla trasformazione di sottoprodotti di origine animale possono trovarsi nelle adiacenze di un mattatoio soltanto qualora siano situati in una parte di edificio completamente separata. È vietato l'accesso all'impianto a persone non autorizzate od animali.

a) I locali dell'impianto di trasformazione devono essere adeguatamente separati dalla rete viaria pubblica e da altri locali, quali quelli adibiti alla macellazione. I locali adibiti alla trasformazione di sottoprodotti di origine animale della categoria 1 e 2 possono trovarsi nelle adiacenze di un mattatoio soltanto qualora siano situati in una parte di edificio completamente separata. È vietato l'accesso all'impianto a persone non autorizzate od animali.

b) L'impianto di trasformazione deve comprendere una sezione «pulita» e una sezione «sporca», adeguatamente separate. La sezione sporca deve comprendere una zona coperta per la ricezione dei sottoprodotti di origine animale e deve essere costruita in modo da facilitare la pulizia e la disinfezione. I pavimenti devono essere concepiti in modo da facilitare l'evacuazione dei liquidi. L'impianto di trasformazione deve comprendere servizi igienici, spogliatoi e lavabi per il personale.

Invariato

c) L'impianto di trasformazione deve disporre di una capacità e di una produzione di acqua calda e di vapore sufficienti per la trasformazione dei sottoprodotti di origine animale.

d) La sezione sporca deve, se del caso, essere munita di un impianto di compressione dei sottoprodotti di origine animale e di dispositivi per il trasporto dei sottoprodotti compressi nell'unità di trasformazione.

e) Tutti gli impianti nei quali vengono trasformati sottoprodotti animali devono funzionare conformemente ai requisiti del Capitolo II. Nel caso in cui sia necessario un trattamento termico, gli impianti devono essere attrezzati di:

- dispositivi di misura per controllare la temperatura in determinati momenti e, se necessario, la pressione nei punti critici;
- dispositivi di registrazione continua dei risultati delle misure;
- un adeguato sistema di sicurezza che impedisca l'abbassamento della temperatura ad un livello insufficiente.

f) Per prevenire la ricontaminazione del prodotto finito da parte di nuovi sottoprodotti di origine animale non trasformati che entrano nell'unità di trasformazione deve esistere una netta separazione tra la zona dell'impianto in cui i materiali destinati alla trasformazione vengono scaricati e le zone in cui avvengono la trasformazione e il magazzinaggio del prodotto finito.

2. L'impianto di trasformazione deve essere munito di installazioni appropriate per la pulizia e la disinfezione dei contenitori e recipienti utilizzati per i sottoprodotti di origine animale nonché dei veicoli — diversi dalle navi — usati per il trasporto.

PROPOSTA INIZIALE

PROPOSTA MODIFICATA

3. Adeguate strutture devono essere previste per la disinfezione delle ruote dei veicoli in uscita dalla sezione sporca dell'impianto di trasformazione.
4. Tutti gli impianti di trasformazione devono essere dotati di un sistema di eliminazione delle acque luride conforme ai requisiti fissati dall'autorità competente.
5. L'impianto di trasformazione deve possedere un laboratorio proprio o ricorrere ai servizi di un laboratorio esterno. Il laboratorio deve essere attrezzato per l'esecuzione delle analisi di base e deve essere riconosciuto dall'autorità competente.

CAPITOLO II

Condizioni generali d'igiene

1. I sottoprodotti di origine animale devono essere trasformati il più presto possibile dopo il loro arrivo. Fino al momento della trasformazione, essi devono essere adeguatamente immagazzinati.
2. I contenitori, i recipienti e i veicoli utilizzati per il trasporto di sottoprodotti di origine animale devono essere puliti, lavati e disinfettati dopo ogni utilizzazione. I contenitori, i recipienti e i veicoli utilizzati per il trasporto di materiale non trasformato devono essere puliti in una zona apposita. L'ubicazione e la struttura di tale zona devono essere concepite in modo tale da impedire ogni rischio di contaminazione dei prodotti trasformati.
3. Gli addetti alle operazioni eseguite nella sezione sporca non devono entrare nella sezione pulita se non dopo aver cambiato abiti da lavoro e calzature o disinfettato questi ultimi. Attrezzature ed utensili non possono essere portati dalla sezione sporca alla sezione pulita. Deve essere definita una procedura per gli spostamenti del personale, allo scopo di controllare i movimenti del personale tra le sezioni e imporre un uso adeguato dei dispositivi per il lavaggio delle calzature e delle ruote.
4. Le acque luride provenienti dalla sezione sporca devono essere trattate in modo che siano eliminati gli organismi patogeni.

La Commissione stabilisce le norme applicabili al trattamento delle acque luride provenienti dagli impianti di trasformazione conformemente alla procedura di cui all'articolo 33, paragrafo 2.

5. Devono essere prese sistematicamente misure preventive contro roditori, uccelli, insetti o altri parassiti. A tal fine occorre applicare un programma documentato di lotta contro gli agenti nocivi.
6. Per tutte le parti dell'impianto devono essere stabilite procedure particolareggiate di pulizia. Per la pulizia dei locali devono essere fornite adeguate attrezzature e prodotti.
7. Il controllo dell'igiene deve includere regolari ispezioni dell'ambiente e delle attrezzature. I dati relativi alla periodicità delle ispezioni e i relativi risultati devono essere disponibili.
8. Gli impianti e le attrezzature devono essere tenuti in buono stato di manutenzione e i dispositivi di misurazione devono essere tarati ad intervalli regolari.
9. I sottoprodotti di origine animale trasformati devono essere manipolati e immagazzinati nell'impianto di trasformazione in modo da impedirne la ricontaminazione.

7. Il controllo dell'igiene deve includere regolari ispezioni dell'ambiente e delle attrezzature. I dati relativi alla periodicità delle ispezioni e i relativi risultati devono essere disponibili e conservati per almeno due anni.

Invariato

PROPOSTA INIZIALE

PROPOSTA MODIFICATA

CAPITOLO III

Metodi di trasformazione

Metodo 1

Trattamento continuo o discontinuo sotto pressione*Riduzione*

1. Se le dimensioni delle particelle dei sottoprodotti di origine animale da trasformare superano i 50 mm, i sottoprodotti in questione vengono frantumati con opportune attrezzature in modo da ottenere particelle di un massimo di 50 mm. L'efficienza delle attrezzature che servono a dimensionare il prodotto va controllata quotidianamente, registrandone i dati relativi alle condizioni. Se i controlli rilevano la presenza di particelle superiori ai 50 mm il processo viene interrotto e, prima di riavviarlo, vengono effettuate le necessarie riparazioni.

Durata, temperatura e pressione

2. Successivamente alla riduzione, i sottoprodotti di origine animale sono portati a una temperatura interna superiore a 133 °C per almeno 20 minuti, senza interruzione e a una pressione (assoluta) di almeno 3 bar prodotta mediante vapore saturo ⁽¹⁾; il trattamento termico può essere applicato come trattamento unico o come fase di sterilizzazione precedente o successiva al trattamento.
3. La trasformazione può essere effettuata con sistema discontinuo o continuo.

Metodo 2

Grassi naturali*Riduzione*

1. Se le dimensioni delle particelle dei sottoprodotti di origine animale da trasformare superano i 150 mm, i sottoprodotti in questione vengono frantumati con opportune attrezzature in modo da ottenere particelle di un massimo di 150 mm. L'efficienza delle attrezzature che servono a dimensionare il prodotto va controllata quotidianamente, registrandone i dati relativi alle condizioni. Se i controlli rilevano la presenza di particelle superiori ai 150 mm il processo viene interrotto e, prima di riavviarlo, vengono effettuate le necessarie riparazioni.

Durata, temperatura e pressione

2. Successivamente alla riduzione, i sottoprodotti di origine animale sono portati a una temperatura interna superiore a 100 °C per almeno 125 minuti, a una temperatura interna superiore a 110 °C per almeno 120 minuti e a una temperatura interna superiore a 120 °C per almeno 50 minuti.
3. La trasformazione viene effettuata con sistema discontinuo.
4. È possibile organizzare la cottura dei sottoprodotti di origine animale in modo da soddisfare simultaneamente i requisiti in materia di durata e temperatura.

⁽¹⁾ Per «vapore saturo» s'intende che tutta l'aria della camera di sterilizzazione viene rimossa e sostituita da vapore.

PROPOSTA INIZIALE

PROPOSTA MODIFICATA

Metodo 3

Grassi naturali — Sistema continuo o discontinuo*Riduzione*

1. Se le dimensioni delle particelle dei sottoprodotti di origine animale da trasformare superano i 30 mm, i sottoprodotti in questione vengono frantumati con opportune attrezzature in modo da ottenere particelle di un massimo di 30 mm. L'efficienza delle attrezzature che servono a dimensionare il prodotto va controllata quotidianamente, registrandone i dati relativi alle condizioni. Se i controlli rilevano la presenza di particelle superiori ai 30 mm il processo viene interrotto e, prima di riavviarlo, vengono effettuate le necessarie riparazioni.

Durata, temperatura e pressione

2. Successivamente alla riduzione, i sottoprodotti di origine animale sono portati a una temperatura interna superiore a 100 °C per almeno 95 minuti, a una temperatura interna superiore a 110 °C per almeno 55 minuti e a una temperatura interna superiore a 120 °C per almeno 13 minuti.
3. La trasformazione può essere effettuata con sistema discontinuo o continuo.
4. È possibile organizzare la cottura dei sottoprodotti di origine animale in modo da soddisfare simultaneamente i requisiti in materia di durata e temperatura.

Metodo 4

Grassi aggiunti — Sistema continuo o discontinuo*Riduzione*

1. Se le dimensioni delle particelle dei sottoprodotti di origine animale da trasformare superano i 30 mm, i sottoprodotti in questione vengono frantumati con opportune attrezzature in modo da ottenere particelle di un massimo di 30 mm. L'efficienza delle attrezzature che servono a dimensionare il prodotto va controllata quotidianamente, registrandone i dati relativi alle condizioni. Se i controlli rilevano la presenza di particelle superiori ai 30 mm il processo viene interrotto e, prima di riavviarlo, vengono effettuate le necessarie riparazioni.

Durata, temperatura e pressione

2. Successivamente alla riduzione, i sottoprodotti di origine animale vengono posti in un recipiente con aggiunta di grassi e portati a una temperatura interna superiore a 100 °C per almeno 16 minuti, a una temperatura interna superiore a 110 °C per almeno 13 minuti, a una temperatura interna superiore a 120 °C per almeno 8 minuti e a una temperatura interna superiore a 130 °C per almeno 3 minuti.
3. La trasformazione può essere effettuata con sistema discontinuo o continuo.
4. È possibile organizzare la cottura dei sottoprodotti di origine animale in modo da soddisfare simultaneamente i requisiti in materia di durata e temperatura.

PROPOSTA INIZIALE

PROPOSTA MODIFICATA

Metodo 5

Estrazione dei grassi — Sistema continuo o discontinuo*Riduzione*

1. Se le dimensioni delle particelle dei sottoprodotti di origine animale da trasformare superano i 20 mm, i sottoprodotti in questione vengono frantumati con opportune attrezzature in modo da ottenere particelle di un massimo di 20 mm. L'efficienza delle attrezzature che servono a dimensionare il prodotto va controllata quotidianamente, registrandone i dati relativi alle condizioni. Se i controlli rilevano la presenza di particelle superiori ai 20 mm il processo viene interrotto e, prima di riavviarlo, vengono effettuate le necessarie riparazioni.

Durata, temperatura e pressione

2. Successivamente alla riduzione, i sottoprodotti di origine animale sono riscaldati fino alla coagulazione e sottoposti a pressione per estrarre l'acqua ed i grassi dal materiale proteico. Il materiale proteico viene in seguito portato ad una temperatura interna superiore a 80 °C per almeno 120 minuti e ad una temperatura interna superiore a 100 °C per almeno 60 minuti.
3. La trasformazione può essere effettuata con sistema discontinuo o continuo.
4. È possibile organizzare la cottura dei sottoprodotti di origine animale in modo da soddisfare simultaneamente i requisiti in materia di durata e temperatura.

Metodo 6

(Per sottoprodotti animali esclusivamente di origine ittica) Trattamento combinato per acidificazione e termico

1. I sottoprodotti di origine animale sono ridotti a particelle di . . . mm. Sono quindi miscelati ad acido formico per ridurre il pH a . . . La miscela viene conservata per . . . ore in attesa di un ulteriore trattamento.
2. La miscela è quindi introdotta in un convertitore termico e portata ad una temperatura interna di . . °C per almeno . . . minuti. L'avanzamento del prodotto all'interno del convertitore termico è controllato per mezzo di comandi meccanici che ne regolano il movimento in modo tale che, al termine del processo, esso abbia subito un ciclo sufficiente in termini di durata e temperatura.
3. Al termine del trattamento termico, il prodotto è separato con processi meccanici in liquidi, grassi e ciccioli. Il concentrato di proteine animali trasformate è ottenuto mediante pompaggio della fase liquida in due scambiatori di calore riscaldati a vapore e provvisti di camere a vuoto, dove l'umidità viene eliminata sotto forma di vapore acqueo. I ciccioli vengono reincorporati al concentrato di proteine prima del magazzinaggio.

Metodo 7

Qualsiasi metodo di trasformazione approvato dall'autorità competente, purché sia stato dimostrato con soddisfazione di quest'ultima che il prodotto finale è stato sottoposto a campionamento su base quotidiana per un mese conformemente alle norme microbiologiche seguenti.

1. Campioni di materiale prelevati subito dopo il trattamento termico:

— *Clostridium perfringens*: assenza in 1 g di prodotto.

PROPOSTA INIZIALE

PROPOSTA MODIFICATA

2. Campioni di materiale prelevati nel corso o al termine del magazzino presso l'impianto di trasformazione:

— Salmonella: assenza nei 25 g: $n = 5$, $c = 0$, $m = 0$, $M = 0$

— Enterobacteriaceae: $n = 5$, $c = 2$, $m = 10$, $M = 3 \times 10^2$ in 1 g

in cui:

n = numero di unità di campionamento costituenti il campione;

m = valore di soglia per quanto riguarda il numero dei batteri; il risultato è considerato soddisfacente se tutte le unità di campionamento hanno un numero di batteri non superiore a m ;

M = valore massimo per quanto riguarda il numero di batteri; il risultato è considerato insoddisfacente se una o più unità di campionamento hanno un numero di batteri uguale o superiore a M ;

c = numero di unità di campionamento nelle quali il contenuto batterico può essere compreso fra m e M ; il campione è ancora considerato accettabile se il numero dei batteri contenuti nelle altre unità di campionamento è uguale o inferiore a m .

I dati relativi ai punti critici di controllo sulla base dei quali ogni impianto di trasformazione opera nel rispetto delle norme microbiologiche devono essere registrati e conservati in modo da consentire al proprietario, al gestore o al suo rappresentante e all'autorità competente di vigilare sull'attività dell'impianto stesso. Tra i dati da registrare e da controllare si annoverano la dimensione delle particelle, la temperatura critica e, se del caso, il tempo assoluto, il profilo di pressione, il tasso di alimentazione della materia prima e il tasso di riciclaggio dei grassi.

Tali dati vanno tenuti a disposizione della Commissione.

CAPITOLO IV

Controllo della produzione

1. Gli impianti di trasformazione sono soggetti ad un controllo da parte dell'autorità competente, la quale deve garantire il rispetto dei requisiti del presente regolamento e, in particolare,

a) verificare:

i) le condizioni igieniche generali dei locali, degli utensili e del personale;

ii) l'efficacia dei controlli interni effettuati dall'impianto, in conformità dell'articolo 22, segnatamente mediante l'esame dei risultati ed il prelievo di campioni;

iii) le condizioni microbiologiche dei prodotti dopo la trasformazione; le analisi e le prove devono essere eseguite secondo metodi scientificamente riconosciuti, in particolare secondo quelli stabiliti dalla normativa comunitaria o, in sua assenza, da altre norme internazionali;

iv) le condizioni d'immagazzinamento e di trasporto;

b) procedere ai prelievi necessari per gli esami di laboratorio;

PROPOSTA INIZIALE

PROPOSTA MODIFICATA

- c) procedere a ogni altro controllo che si reputi necessario per appurare il rispetto dei requisiti fissati dal presente regolamento.
2. L'autorità competente deve avere libero accesso in ogni momento a tutti i reparti dell'impianto di trasformazione, nonché ai registri, ai documenti commerciali o ai certificati sanitari per garantire la stretta osservanza delle disposizioni del presente regolamento.

CAPITOLO V

Procedure di omologazione

L'impianto di trasformazione deve essere omologato dall'autorità competente in conformità delle procedure in appresso definite, che tengono conto almeno degli indicatori seguenti.

- a) Descrizione del processo (mediante un diagramma di flusso).
- b) Identificazione dei punti critici di controllo (PCC) inclusa, per il sistema continuo, la capacità di trasformazione del materiale.
- c) Osservanza delle condizioni di produzione specifiche di cui al presente regolamento.
- d) Conformità ai seguenti requisiti:
- dimensione delle particelle per il trattamento discontinuo e per il trattamento continuo sotto pressione. La dimensione delle particelle è definita dalle dimensioni degli orifizi del tritacarne o dall'intervallo a livello dell'incudine;
 - temperatura, pressione, tempi di trasformazione e capacità di trasformazione del materiale (solo per il sistema continuo):
 - I) trattamento discontinuo sotto pressione:
 - la temperatura deve essere controllata mediante una termocoppia permanente e rilevata in tempo reale;
 - la pressione deve essere controllata con un manometro e calcolata in tempo reale;
 - il tempo di trattamento deve essere riportato su diagrammi tempo/temperatura e tempo/pressione;
 - almeno una volta all'anno, la termocoppia e il manometro devono essere calibrati;
 - II) trattamento continuo sotto pressione:
 - la temperatura e la pressione devono essere controllate per mezzo di termocoppie o di una pistola a infrarossi e di manometri, situati in punti ben definiti del sistema, e devono risultare conformi ai requisiti previsti nell'intero sistema continuo o in una sezione di esso; temperatura e pressione devono essere rilevate in tempo reale;

PROPOSTA INIZIALE

— il valore del tempo minimo di transito in tutta la parte pertinente del sistema continuo in cui temperatura e pressione soddisfano i requisiti previsti deve essere indicato alle autorità competenti per mezzo di marcatori insolubili (ad es. biossido di manganese) o con un metodo che offra garanzie equivalenti; una misurazione precisa e un controllo accurato della trasformazione del materiale sono fondamentali e, nel corso del test di convalida, devono essere effettuati in funzione di un PCC che possa essere monitorato in maniera continua, come ad esempio:

- la frequenza di rotazione (giri/min) della vite di alimentazione, o
- l'intensità di corrente elettrica (ampères a un determinato voltaggio), o
- il tasso di evaporazione/condensazione, o
- il numero di pompate per unità di tempo.

Tutti gli strumenti di misurazione e monitoraggio devono essere calibrati almeno una volta all'anno.

Le procedure di omologazione sono ripetute periodicamente o quando l'autorità competente lo giudichi necessario, e comunque ogni qualvolta vengano apportate modifiche significative al processo (ad esempio: modifica dei macchinari, cambiamento delle materie prime, ecc.).

La Commissione definisce procedure di omologazione fondate sul metodo dei test conformemente alla procedura di cui all'articolo 33, paragrafo 2.

PROPOSTA MODIFICATA

ALLEGATO IV

CONDIZIONI DI IGIENE APPLICABILI ALLA TRASFORMAZIONE E ALL'ELIMINAZIONE DEI SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE DESTINATI AGLI IMPIANTI DI PRODUZIONE DI BIOGAS, AGLI IMPIANTI DI COMPOSTAGGIO O AGLI IMPIANTI OLEOCHEMICI

CAPITOLO I

Invariato

Condizioni speciali applicabili alla trasformazione di materiali di categoria 1 o 2

Condizioni di omologazione per gli impianti di trasformazione di materiali di categoria 1 o 2

Oltre alle disposizioni generali di cui all'allegato III,

1. i locali adibiti alla trasformazione di materiali di categoria 1 possono trovarsi nelle adiacenze di locali adibiti alla trasformazione di materiali di categoria 2 soltanto qualora siano situati in una parte di edificio completamente separata;
2. in deroga al paragrafo precedente, gli Stati membri possono autorizzare che i locali di un impianto di trasformazione di categoria 2 siano:
 - i) utilizzati a titolo temporaneo per la trasformazione di materiali di categoria 1 quando la presenza diffusa di una malattia epizootica comporti un carico eccessivo per l'impianto di trasformazione di tali materiali; oppure
 - ii) utilizzati a titolo permanente per la trasformazione di materiali di categoria 1 in assenza della capacità supplementare necessaria per autorizzare l'utilizzazione dell'impianto a fini specifici,

2. tuttavia, l'autorità competente può autorizzare l'uso temporaneo di un impianto di trasformazione di materiale della categoria 2 per materiale della categoria 1 nel caso in cui a causa di un'ampia diffusione di un'epizootia o di altre circostanze straordinarie che comportino una riduzione della capacità dell'impianto di trasformazione del materiale della categoria 1. Le autorità competenti devono sottoporre l'impianto di trasformazione del materiale della categoria 2 ad una nuova omologazione prima di autorizzarlo a trasformare nuovamente materiale della categoria 2.

PROPOSTA INIZIALE

e ciò esclusivamente alle condizioni seguenti:

- l'impianto deve essere posto sotto sorveglianza ufficiale permanente;
- tutte le operazioni di scarico, trasformazione, magazzinaggio o altra manipolazione e carico dei materiali di categoria 1 sono effettuate sotto sorveglianza ufficiale;
- i materiali di categoria 1 devono essere immagazzinati in un locale completamente separato o in un apposito spazio separato;
- i materiali di categoria 1 devono essere trasformati in locali completamente separati utilizzando installazioni e attrezzature separate, salvo nel caso in cui
 - i) la trasformazione abbia luogo in installazioni completamente chiuse o per mezzo di attrezzature utilizzate esclusivamente a tal fine, oppure
 - ii) la partita di materiali di categoria 2 trasformati subito dopo materiali di categoria 1 sia considerata una partita di categoria 1;
- il locale o i contenitori separati devono essere chiusi con sigilli dell'autorità competente quando quest'ultima non è presente sul posto;
- gli impianti di trasformazione di categoria 2 utilizzati a titolo temporaneo o permanente per la trasformazione di materiali di categoria 1 devono essere sottoposti ad un processo completo di lavaggio e disinfezione approvato dall'autorità competente prima di procedere alla trasformazione di materiali appartenenti a una categoria sanitaria superiore.

Norme di trasformazione

3. I sottoprodotti di origine animale diversi dai grassi fusi ottenuti da materiali di categoria 2 e destinati a un impianto oleochimico devono essere trasformati secondo
- il metodo di trasformazione 1, nel caso di materiali di categoria 2 diversi dallo letame e dal contenuto del tubo digerente di mammiferi, destinati a un impianto di produzione di biogas o a un impianto di compostaggio o ad essere utilizzati come fertilizzanti organici o ammendamenti e di materiali di categoria 1 e 2 destinati a una discarica,
 - uno qualsiasi dei metodi di trasformazione di cui all'allegato III, capitolo III, nel caso di materiali di categoria 1 o 2 destinati a incenerimento o coincenerimento.

Requisiti dei prodotti dopo la trasformazione

4. Successivamente alla trasformazione, i prodotti devono essere colorati o contrassegnati, in modo permanente, tramite un sistema approvato dall'autorità competente. La Commissione adotta le modalità d'applicazione del sistema di cui al paragrafo precedente secondo la procedura di cui all'articolo 33, paragrafo 2.
5. I campioni dei sottoprodotti di origine animale destinati agli impianti di produzione di biogas, agli impianti di compostaggio o a discariche o ad essere utilizzati come fertilizzanti organici o ammendamenti, prelevati dai prodotti finiti subito dopo l'ultimazione del trattamento termico, devono risultare esenti da spore di batteri patogeni resistenti al calore (*Clostridium perfringens* assente in 1 g di prodotto).

PROPOSTA MODIFICATA

Invariato

4. Successivamente alla trasformazione, i prodotti devono essere colorati o contrassegnati, se possibile con marcatura olfattiva, in modo permanente, tramite un sistema approvato dall'autorità competente. La Commissione adotta le modalità d'applicazione del sistema di cui al paragrafo precedente secondo la procedura di cui all'articolo 33, paragrafo 2.

Invariato

CAPITOLO II

Condizioni speciali applicabili agli impianti di produzione di biogas e agli impianti di compostaggio*A) Condizioni di riconoscimento degli impianti di produzione di biogas e degli impianti di compostaggio che trattano sottoprodotti di origine animale*

1. Gli impianti di produzione di biogas devono essere provvisti di:

a) un'unità di pastorizzazione/igienizzazione in cui i materiali trasformati di categoria 2 o i materiali non trasformati di categoria 3 devono obbligatoriamente passare per essere sottoposti a trattamento termico prima dell'ammissione nel reattore a biogas; tale unità dev'essere dotata di:

- impianti per il controllo della temperatura in tempo reale;
- dispositivi di registrazione continua dei risultati delle misure;
- un adeguato sistema di sicurezza che impedisca l'abbassamento della temperatura ad un livello insufficiente;

b) adeguate attrezzature per il lavaggio e la disinfezione di veicoli e contenitori in uscita dall'impianto di produzione di biogas;

2. gli impianti di produzione di biogas devono essere provvisti di:

a) un reattore di compostaggio chiuso dotato di:

- impianti per il controllo della temperatura in tempo reale;
- dispositivi di registrazione continua dei risultati delle misure;
- un adeguato sistema di sicurezza che impedisca l'abbassamento della temperatura ad un livello insufficiente;

b) adeguate attrezzature per il lavaggio e la disinfezione di veicoli e contenitori adibiti al trasporto di sottoprodotti di origine animale non trattati;

3. gli impianti di produzione di biogas e gli impianti di compostaggio devono disporre di un laboratorio proprio o ricorrere ai servizi di un laboratorio attrezzato per l'esecuzione delle analisi di base.

B) Condizioni d'igiene speciali

1. Solo i materiali di categoria 2 che sono stati sottoposti al metodo di trasformazione 1 presso un impianto di trasformazione di categoria 2 e i materiali di categoria 3 possono essere trasformati presso un impianto di produzione di biogas o un impianto di compostaggio.

2. I sottoprodotti di origine animale di cui al paragrafo 1 devono essere trasformati il più presto possibile dopo il loro arrivo. Fino al momento del trattamento, essi devono essere adeguatamente immagazzinati.

PROPOSTA INIZIALE

PROPOSTA MODIFICATA

3. I contenitori, i recipienti e i veicoli utilizzati per il trasporto di sottoprodotti di origine animale devono essere puliti, lavati e disinfettati dopo ogni utilizzazione. I contenitori, i recipienti e i veicoli utilizzati per il trasporto di materiale non trattato devono essere puliti in un'area apposita. L'ubicazione e la struttura di tale area devono essere concepite in modo tale da impedire ogni rischio di contaminazione dei prodotti trattati.
4. Devono essere prese sistematicamente misure preventive contro roditori, uccelli, insetti o altri parassiti. A tal fine occorre applicare un programma documentato di lotta contro gli agenti nocivi.
5. Per tutte le parti dell'impianto devono essere stabilite procedure particolareggiate di pulizia. Per la pulizia dei locali devono essere fornite adeguate attrezzature e prodotti.
6. Il controllo dell'igiene deve includere regolari ispezioni dell'ambiente e delle attrezzature. Il calendario delle ispezioni e i risultati emersi devono essere documentati.
7. Gli impianti e le attrezzature devono essere tenuti in buono stato di manutenzione e i dispositivi di misurazione devono essere tarati ad intervalli regolari.
8. I residui di digestione devono essere manipolati e immagazzinati nell'impianto in modo da impedirne la ricontaminazione.

C) *Condizioni di trattamento termico*

1. I sottoprodotti di origine animale utilizzati come materie prime in un impianto di produzione di biogas devono soddisfare i requisiti minimi seguenti:
 - a) dimensione massima delle particelle prima della pastorizzazione: 12 mm
 - b) temperatura minima di tutto il materiale nell'unità di pastorizzazione: 70 °C
 - c) durata minima del tempo trascorso, senza interruzione nell'unità di pastorizzazione: 60 minuti
2. I sottoprodotti di origine animale utilizzati come materie prime in un impianto di compostaggio devono soddisfare i requisiti minimi seguenti:
 - a) dimensione massima delle particelle prima dell'entrata nel reattore di compostaggio: 12 mm
 - b) temperatura minima di tutto il materiale nel reattore: 70 °C
 - c) permanenza minima nel reattore a 70 °C (per tutto il materiale): 60 minuti

D) *Condizioni applicabili ai residui di digestione e al compost*

I campioni di residui di digestione o di compost prelevati nel corso o al termine dell'immagazzinamento presso l'impianto di produzione di biogas o l'impianto di compostaggio devono essere conformi alle norme seguenti:

Salmonella: assenza nei 25 g: n = 5, c = 0, m = 0, M = 0

Enterobacteriaceae: n = 5, c = 2, m = 10, M = 3×10^2 in 1 g

PROPOSTA INIZIALE

PROPOSTA MODIFICATA

in cui:

- n = numero di unità di campionamento costituenti il campione;
- m = valore di soglia per quanto riguarda il numero dei batteri; il risultato è considerato soddisfacente se tutte le unità di campionamento hanno un numero di batteri inferiore o uguale a m;
- M = valore massimo per quanto riguarda il numero di batteri; il risultato è considerato insoddisfacente se una o più unità di campionamento hanno un numero di batteri uguale o superiore a M;
- c = numero di unità di campionamento nelle quali il contenuto batterico può essere compreso fra m e M; il campione è ancora considerato accettabile se il numero dei batteri contenuti nelle altre unità di campionamento è uguale o inferiore a m.

CAPITOLO III

Norme applicabili al trattamento supplementare di trasformazione dei grassi fusi di ruminanti

1. Transesterificazione o idrolisi: ad almeno 200 °C e ad una pressione corrispondente adeguata per almeno 20 minuti (glicerolo, acidi grassi ed esteri).
2. Saponificazione con NaOH 12M (produzione di glicerolo e sapone):
 - con processo discontinuo: a 95 °C per 3 ore;
 oppure
 - con processo continuo: a 140 °C e a 2 bar (2 000 hPa) per 8 minuti, o condizioni equivalenti.

ALLEGATO V

CONDIZIONI SPECIFICHE APPLICABILI ALL'IMMISSIONE SUL MERCATO E ALL'IMPORTAZIONE DI PROTEINE ANIMALI TRASFORMATE E ALTRE MATERIE PRIME PER MANGIMI

CAPITOLO 1

Invariato

Disposizioni generali

Condizioni di omologazione degli impianti di trasformazione

Oltre alle disposizioni generali di cui all'allegato III,

1. i locali adibiti alla trasformazione di materiali di categoria 3 non possono trovarsi nelle adiacenze di locali adibiti alla trasformazione di materiali di categoria 1 o 2 soltanto qualora siano situati in una parte di edificio completamente separata;
 2. in deroga al paragrafo precedente, gli Stati membri possono autorizzare che i locali di un impianto di trasformazione di categoria 3 siano:
 - i) utilizzati a titolo temporaneo per la trasformazione di materiali di categoria 1 o 2 quando la presenza diffusa di una malattia epizootica comporti un carico eccessivo per l'impianto di trasformazione di categoria 1 o 2; oppure
1. i locali adibiti alla trasformazione di materiali di categoria 3 non possono trovarsi nelle adiacenze di locali adibiti alla trasformazione di materiali di categoria 1 o 2;
 2. tuttavia, l'autorità competente può autorizzare l'uso temporaneo di un impianto di trasformazione della categoria 3 per la trasformazione di materiale della categoria 1 o della categoria 2 nel caso in cui l'ampia diffusione di un'epizoozia o altre circostanze straordinarie non previste comportino una riduzione della capacità degli impianti di trasformazione del materiale della categoria 1 e 2. Le autorità competenti devono procedere a una nuova omologazione dell'impianto di trasformazione della categoria 3 prima di autorizzarlo a trasformare nuovamente materiale della categoria 3.

PROPOSTA INIZIALE

- ii) utilizzati a titolo permanente per la trasformazione di materiali di categoria 1 o 2 in assenza della capacità supplementare necessaria per autorizzare l'utilizzazione dell'impianto a fini specifici,

e ciò esclusivamente alle condizioni seguenti:

- l'impianto deve essere posto sotto sorveglianza ufficiale permanente;
- tutte le operazioni di scarico, trasformazione, magazzinaggio o altra manipolazione e carico dei materiali di categoria 1 o 2 sono effettuate sotto sorveglianza ufficiale;
- i materiali di categoria 1 o 2 devono essere immagazzinati in un locale completamente separato o in un apposito spazio separato;
- i materiali di categoria 1 o 2 devono essere lavorati in locali separati e in impianti e attrezzature diversi, salvo che la fabbricazione abbia luogo in impianti completamente chiusi o attrezzature adibite esclusivamente a tale scopo;
- i materiali trasformati di categoria 1 o 2 devono essere immagazzinati in un locale separato o in contenitori separati e adeguatamente etichettati, e non devono essere destinati al consumo animale; il locale o i contenitori separati devono essere chiusi con sigilli dell'autorità competente quando quest'ultima non è presente sul posto;
- gli impianti di trasformazione di categoria 3 utilizzati a titolo temporaneo o permanente per la trasformazione di materiali di categoria 1 o 2 devono essere sottoposti ad un processo completo di lavaggio e disinfezione approvato dall'autorità competente prima di procedere alla trasformazione di materiali appartenenti a una categoria sanitaria superiore.

3. Gli impianti di trasformazione di categoria 3 devono essere dotati di:

- a) un'attrezzatura che consenta di rilevare la presenza di corpi estranei quali materiale da imballaggio, pezzi di metallo, ecc. nei sottoprodotti di origine animale non trasformati;
- b) un locale sufficientemente attrezzato, che possa essere chiuso a chiave, riservato all'uso esclusivo del servizio d'ispezione, se la quantità di prodotti trattati rende necessaria la presenza regolare o permanente della competente autorità.

Condizioni d'igiene speciali applicabili agli impianti di trasformazione

Ricevimento delle materie prime

- 4. Solo i materiali di categoria 3 di cui ai punti da a) a l) dell'articolo 6, possono essere utilizzati per la produzione di proteine animali trasformate e altre materie prime per mangimi.
- 5. Prima della trasformazione, i sottoprodotti animali verranno controllati per verificare l'eventuale presenza di corpi estranei. Nel caso in cui la presenza dei corpi estranei sia accertata.

PROPOSTA MODIFICATA

- 2a. Gli impianti di trasformazione della categoria 3 devono procedere a una severa selezione del materiale proveniente da bovini, suini e pollame sia prima, che durante e dopo la trasformazione.

Invariato

- 4. Solo i materiali di categoria 3 di cui ai punti da a) a l) dell'articolo 6, rigorosamente suddivisi e separati per specie, possono essere utilizzati per la produzione di proteine animali trasformate e altre materie prime per mangimi.
- 5. Prima della trasformazione, i sottoprodotti animali verranno controllati per verificare l'eventuale presenza di corpi estranei. Nel caso in cui la presenza dei corpi estranei sia accertata, essi devono essere rimossi immediatamente.

PROPOSTA INIZIALE

PROPOSTA MODIFICATA

Norme applicabili al trattamento termico

6. Per ciascuno dei metodi di trasformazione di cui all'allegato III, capitolo III, occorre identificare i punti critici di controllo che determinano l'intensità dei trattamenti termici applicati all'atto della trasformazione. I punti critici di controllo

- la dimensione delle particelle di materia prima;
- la temperatura raggiunta nel corso del processo di trattamento termico;
- la pressione applicata alla materia prima;
- la durata del processo di trattamento termico o il tasso di alimentazione del sistema continuo;
- per ciascun punto critico di controllo applicabile devono essere specificati valori minimi di trattamento.

7. Devono essere conservate registrazioni che mostrino il rispetto dei valori minimi di trattamento per ciascun punto critico di controllo.

8. È richiesto l'impiego di dispositivi di misurazione e registrazione delle temperature correttamente calibrati per sorvegliare in permanenza le condizioni di trasformazione. È opportuno conservare i registri attestanti le date di calibratura dei dispositivi di misurazione e di registrazione delle temperature.

9. Il materiale che non abbia ricevuto il trattamento termico prescritto (a seguito ad esempio di cadute occasionali all'inizio del processo o perdite dagli apparecchi riscaldanti) viene reintrodotta all'inizio del circuito di trattamento termico o raccolto e sottoposto a nuova trasformazione.

Requisiti dei prodotti dopo la trasformazione

10. I campioni dei prodotti finali prelevati nel corso o al termine dell'immagazzinamento presso l'impianto di trasformazione devono essere conformi alle norme seguenti:

Salmonella: assenza nei 25 g; $n = 5$, $c = 0$, $m = 0$, $M = 0$

Enterobacteriaceae: $n = 5$, $c = 2$, $m = 10$, $M = 3 \times 10^2$ in 1 g

in cui:

n = numero di unità di campionamento costituenti il campione;

m = valore di soglia per quanto riguarda il numero dei batteri; il risultato è considerato soddisfacente se tutte le unità di campionamento hanno un numero di batteri inferiore o uguale a m ;

M = valore massimo per quanto riguarda il numero di batteri; il risultato è considerato insoddisfacente se una o più unità di campionamento hanno un numero di batteri uguale o superiore a M ;

c = numero di unità di campionamento nelle quali il contenuto batterico può essere compreso fra m e M ; il campione è ancora considerato accettabile se il numero dei batteri contenuti nelle altre unità di campionamento è uguale o inferiore a m .

Invariato

6. Per ciascuno dei metodi di trasformazione di cui all'allegato III, capitolo III, occorre identificare i punti critici di controllo che determinano l'intensità dei trattamenti termici applicati all'atto della trasformazione. I punti critici di controllo devono comprendere almeno i seguenti dati:

Invariato

7. Devono essere conservate registrazioni che mostrino il rispetto dei valori minimi di trattamento per ciascun punto critico di controllo, per almeno due anni.

8. È richiesto l'impiego di dispositivi di misurazione e registrazione delle temperature correttamente calibrati per sorvegliare in permanenza le condizioni di trasformazione. È opportuno conservare i registri attestanti le date di calibratura dei dispositivi di misurazione e di registrazione delle temperature, per almeno due anni.

Invariato

PROPOSTA INIZIALE

PROPOSTA MODIFICATA

CAPITOLO II

Condizioni speciali applicabili alle proteine animali trasformate

Oltre alle condizioni specificate al capitolo I, devono essere soddisfatte le seguenti condizioni:

Norme di trasformazione

1. Le proteine animali trasformate derivanti da mammiferi, ad esclusione delle farine di sangue, devono essere state sottoposte al metodo di trasformazione 1.
2. Le farine di sangue e le proteine animali trasformate non derivanti da mammiferi, ad esclusione delle farine di pesce, devono essere state sottoposte ad uno qualsiasi dei metodi di trasformazione di cui all'allegato III, capitolo III.
3. Le farine di pesce devono essere state sottoposte a
 - i) uno qualsiasi dei metodi di cui all'allegato III, capitolo III, oppure
 - ii) un metodo e parametri che garantiscano la conformità del prodotto trasformato alle norme microbiologiche fissate al capitolo I, punto 10, del presente allegato.

Magazzinaggio e spedizione delle proteine animali trasformate

4. Le proteine animali trasformate sono imballate e immagazzinate in sacchi nuovi o sterilizzati, oppure in contenitori appositi.
5. Devono essere adottate opportune misure per ridurre al minimo la condensa all'interno dei contenitori, nastri trasportatori o elevatori.
6. All'interno di contenitori, nastri trasportatori ed elevatori, i prodotti devono essere protetti da ogni contaminazione accidentale.
7. Le attrezzature per la manipolazione delle proteine animali trasformate devono essere mantenute pulite e asciutte; occorre inoltre predisporre punti di ispezione adeguati che consentano di verificare lo stato di pulizia. Tutte le strutture di magazzino devono essere svuotate e pulite regolarmente, in funzione delle necessità di produzione.
8. Le proteine animali trasformate devono essere protette dall'umidità. Nelle zone adibite al magazzino occorre pertanto impedire le perdite d'acqua e la formazione di condensa.
9. Il trasporto delle proteine animali trasformate viene effettuato in sacchi nuovi ermeticamente sigillati o in contenitori per merci sfuse o veicoli coperti.
10. Prima del carico, ciascun veicolo deve essere ispezionato e risultare pulito e asciutto.

Importazione di proteine animali trasformate

11. Gli Stati membri autorizzano l'importazione di proteine animali trasformate soltanto se:
 - provengono da paesi terzi inclusi nell'elenco di cui all'allegato XI, parte II, o, nel caso delle farine di pesce, nell'elenco di cui all'allegato XI, parte III;

PROPOSTA INIZIALE

- provengono da un impianto di trasformazione che figura nell'elenco di cui all'articolo 29, paragrafo 3;
 - sono state prodotte conformemente al presente regolamento;
 - sono accompagnate da un certificato sanitario conforme al modello di cui all'allegato X, capitolo 1.
12. In vista dell'immissione in libera pratica nel territorio della Comunità, le partite di proteine animali trasformate devono essere sottoposte dall'autorità competente presso il posto d'ispezione frontaliere a sondaggi
- i) su ciascuna partita di prodotti presentata sfusa;
 - ii) mediante campionamento aleatorio sulle partite di prodotti confezionati nell'impianto di lavorazione di origine.
13. Gli Stati membri possono praticare un controllo per campionamento casuale su partite di prodotti presentati sfusi, originari di un paese terzo in provenienza dal quale gli ultimi sei test consecutivi si sono rivelati negativi. Quando nel corso di tale controllo un risultato è positivo, l'autorità competente del paese di origine deve essere informata affinché prenda le misure appropriate per rimediare alla situazione. Queste misure devono essere comunicate all'autorità competente responsabile dei controlli all'importazione. In caso di un nuovo risultato positivo dalla stessa origine, ulteriori controlli dovranno essere effettuati su tutte le partite da essa provenienti, fino a quando saranno nuovamente soddisfatti i requisiti della prima frase.
14. Gli Stati membri devono conservare una registrazione dei risultati dei controlli effettuati sulle partite che sono state oggetto di campionamento.
15. Qualora una partita risulti positiva per quanto riguarda la salmonella, occorre:

CAPITOLO III

Condizioni speciali applicabili agli emoderivati

Oltre alle condizioni specificate al capitolo I, devono essere soddisfatte le condizioni seguenti.

1. Solo il sangue di cui ai punti a) e b) dell'articolo 6 può essere utilizzato per la produzione di emoderivati.
2. Gli emoderivati devono essere stati sottoposti a
 - i) uno qualsiasi dei metodi di trasformazione di cui all'allegato III, capitolo III, oppure
 - ii) un metodo e parametri che garantiscano la conformità del prodotto trasformato alle norme microbiologiche fissate al capitolo I, punto 10, del presente allegato.

PROPOSTA MODIFICATA

14. Le autorità competenti devono conservare per almeno due anni una registrazione dei risultati dei controlli effettuati sulle partite che sono state oggetto di campionamento.

Invariato

- a) trattarla conformemente alla procedura di cui all'articolo 17(2)(a) della direttiva 97/78/CE, ovvero:

- b) sottoporla a nuovo trattamento presso un impianto di trasformazione omologato ai sensi del presente regolamento o decontaminarla per mezzo di trattamenti autorizzati dall'autorità competente. Un elenco dei trattamenti autorizzati può essere definito secondo la procedura di cui all'articolo 33(2). La partita non viene rimessa in circolazione finché non sia stata trattata e analizzata dall'autorità competente per accertare l'assenza di salmonella conformemente al capitolo I, punto 10, del presente allegato e sempre che il risultato delle prove sia negativo.

Invariato

PROPOSTA INIZIALE

PROPOSTA MODIFICATA

Importazione di emoderivati trasformati

3. Gli Stati membri autorizzano l'importazione di emoderivati trasformati soltanto se:
- provengono da paesi terzi che figurano nell'elenco di cui all'allegato X, parte V;
 - provengono da un impianto di trasformazione che figura nell'elenco di cui all'articolo 29, paragrafo 3;
 - sono stati prodotti conformemente al presente regolamento;
 - sono accompagnati dal certificato sanitario di cui all'articolo 29, paragrafo 5.

CAPITOLO IV

Condizioni speciali per i grassi animali fusi e l'olio di pesce

Oltre alle condizioni specificate al capitolo I, devono essere soddisfatte le condizioni seguenti.

1. I grassi fusi ottenuti da ruminanti devono essere purificati in modo tale che il tenore massimo di impurità insolubili residue totali non superi lo 0,15 % in peso.

Importazione di grassi fusi

2. Gli Stati membri autorizzano l'importazione nella Comunità di grassi fusi soltanto se:
- provengono da paesi terzi indicati nell'elenco di cui all'allegato XI, parte IV;
 - provengono da un impianto di trasformazione che figura nell'elenco di cui all'articolo 29, paragrafo 3;
 - sono stati prodotti conformemente al presente regolamento, e
 - a) qualora siano derivati, in tutto o in parte, da materie prime di origine suina, provengono da un paese o da una parte del territorio di un paese indenne da afta epizootica da ventiquattro mesi e da peste suina classica e peste suina africana da dodici mesi;
 - b) qualora siano derivati, in tutto o in parte, da materie prime di origine avicola, provengono da un paese o da una parte del territorio di un paese indenne da malattia di Newcastle e da influenza aviaria da sei mesi;
 - c) qualora siano derivati, in tutto o in parte, da materie prime di ruminanti, provengono da un paese o da una parte del territorio di un paese indenne da afta epizootica da ventiquattro mesi e da peste bovina da dodici mesi;
- oppure
- d) in caso di insorgenza di una delle malattie sopra menzionate nel corso dei periodi di riferimento citati, sono stati sottoposti ad uno dei processi di trattamento termico seguenti:
 - i) riscaldamento a una temperatura minima di 70 °C per almeno 30 minuti, o

PROPOSTA INIZIALE

PROPOSTA MODIFICATA

- ii) riscaldamento a una temperatura minima di 90 °C per almeno 15 minuti

inoltre i dati relativi ai punti critici di controllo vengono registrati e conservati, in modo che il proprietario, l'operatore od un suo rappresentante e, se necessario, l'autorità competente possano sorvegliare il funzionamento dell'impianto. Tali dati includono la dimensione delle particelle, la temperatura critica e, se del caso, il tempo assoluto, il profilo di pressione, il tasso di alimentazione della materia prima e il tasso di riciclaggio dei grassi;

- sono accompagnati dal certificato sanitario di cui all'articolo 29, paragrafo 5.

Importazione di olio di pesce

3. Gli Stati membri autorizzano l'importazione nella Comunità di olio di pesce soltanto se:

- proviene da paesi terzi indicati nell'elenco di cui all'allegato XI, parte III;
- proviene da un impianto di trasformazione che figura nell'elenco di cui all'articolo 29, paragrafo 3;
- è stato prodotto conformemente al presente regolamento;
- è accompagnato dal certificato sanitario di cui all'articolo 29, paragrafo 5.

4. Se i grassi fusi o l'olio di pesce vengono imballati, i contenitori utilizzati devono essere nuovi o essere stati preliminarmente lavati e devono essere state adottate tutte le precauzioni atte ad impedirne la ricontaminazione. Nel caso di trasporto sfuso dei prodotti, i tubi, le pompe, i serbatoi e ogni altro contenitore per materiale sfuso o i serbatoi dei camion utilizzati per il trasporto dei prodotti dallo stabilimento di fabbricazione o direttamente verso la nave, o verso i serbatoi di magazzino a terra, direttamente verso gli stabilimenti, sono stati ispezionati prima dell'uso e ne è stata accertata la nettezza.

CAPITOLO V

Condizioni speciali applicabili al latte, ai prodotti a base di latte e al colostro

Oltre alle condizioni specificate al capitolo I, devono essere soddisfatte le condizioni seguenti.

1. Le condizioni di produzione del latte crudo e del colostro devono offrire adeguate garanzie di polizia sanitaria. Tali condizioni devono essere stabilite secondo la procedura di cui all'articolo 33, paragrafo 2.
2. Il latte o i prodotti a base di latte trattati o trasformati devono essere stati sottoposti a trattamento termico con temperatura minima di 72 °C per almeno 15 secondi, o a qualsiasi altro trattamento combinato con effetto di riscaldamento almeno equivalente e con reazione negativa al test della fosfatasi, e successivamente a
 - i) un processo di essiccazione, qualora si tratti di latte in polvere o di prodotto in polvere a base di latte;
 - ii) un processo tramite il quale il pH è stato abbassato e mantenuto, per almeno un'ora, ad un livello inferiore a 6,0, qualora si tratti di prodotto acidificato a base di latte.

PROPOSTA INIZIALE

PROPOSTA MODIFICATA

3. In aggiunta ai requisiti di cui al paragrafo 2, il latte in polvere e i prodotti in polvere a base di latte devono soddisfare le condizioni seguenti:
- i) dopo la conclusione del processo di essiccazione, devono essere prese tutte le precauzioni per evitare la contaminazione dei prodotti;
 - ii) il prodotto finale deve essere imballato in contenitori nuovi.
4. In caso di utilizzazione di contenitori per merci sfuse, il veicolo o il contenitore dev'essere disinfettato, mediante un prodotto approvato dall'autorità competente, prima che il latte, i prodotti a base di latte e il colostro vi vengano caricati per essere trasportati verso la loro destinazione.

Importazione di latte e prodotti a base di latte

5. Gli Stati membri autorizzano le importazioni di latte e prodotti a base di latte soltanto qualora essi
- provengano da paesi terzi inclusi nell'elenco di cui all'allegato XI, parte I, e
 - a) nel caso di latte e prodotti a base di latte provenienti da paesi terzi o parti di paesi terzi elencati nella colonna B dell'allegato della decisione 95/340/CE, soltanto qualora siano stati sottoposti a pastorizzazione sufficiente a produrre esito negativo al test di fosfatasi e accompagnati da una copia del certificato sanitario di cui all'allegato X, capitolo 2, parte A;
 - b) nel caso di prodotti a base di latte il cui pH sia stato ridotto a meno di 6, provenienti da paesi terzi o parti di paesi terzi elencati nella colonna C dell'allegato della decisione 95/340/CE, soltanto qualora siano stati sottoposti a pastorizzazione sufficiente a produrre esito negativo al test di fosfatasi e siano accompagnati da una copia del certificato sanitario di cui all'allegato X, capitolo 2, parte B;
 - c) nel caso di latte e di prodotti a base di latte provenienti da paesi terzi o parti di paesi terzi elencati nella colonna C dell'allegato della decisione 95/340/CE, soltanto qualora siano stati sottoposti a sterilizzazione o ad un doppio trattamento termico laddove ciascun trattamento era sufficiente a produrre esito negativo al test di fosfatasi e siano accompagnati da copia del certificato sanitario di cui all'allegato X, capitolo 2, parte C;
 - provengano da un impianto di trasformazione che figura nell'elenco di cui all'articolo 29, paragrafo 3.
6. Il latte e i prodotti a base di latte importati da paesi terzi o parti di paesi terzi elencati nella colonna C dell'allegato della decisione 95/340/CE in cui ci siano stati focolai di afta epizootica nei 12 mesi precedenti o in cui nello stesso periodo sia stata praticata la vaccinazione contro l'afta epizootica, prima di poter essere introdotti nel territorio comunitario devono essere sottoposti alternativamente:
- i) ad un processo di sterilizzazione mediante il quale si ottenga un valore di F° pari o superiore a 3 oppure

PROPOSTA INIZIALE

PROPOSTA MODIFICATA

- ii) ad un trattamento termico iniziale con un effetto di riscaldamento pari almeno a quello ottenuto con la pastorizzazione ad almeno 72 °C per almeno 15 secondi e sufficiente a determinare una reazione negativa alla prova della fosfatasi, seguito da:
- un secondo trattamento termico con un effetto di riscaldamento pari almeno a quello ottenuto con il trattamento iniziale e sufficiente a determinare una reazione negativa alla prova della fosfatasi, seguito, nel caso del latte disidratato o di prodotti a base di latte disidratato, da un processo di essiccazione, oppure
 - ad un processo di acidificazione attraverso il quale il pH venga mantenuto inferiore a 6 per almeno un'ora.
7. Qualora venga individuato un rischio di introduzione di una malattia esotica o di qualsiasi altro rischio in materia di salute animale, possono essere fissate, secondo la procedura di cui all'articolo 33, paragrafo 2, condizioni aggiuntive volte alla protezione della salute animale.

CAPITOLO VI

Condizioni speciali applicabili alla gelatina e alle proteine idrolizzate

Oltre alle condizioni specificate al capitolo I, devono essere soddisfatte le condizioni seguenti.

A) *Gelatina*

1. La gelatina dev'essere prodotta mediante un processo tale da assicurare che:
 - i materiali di categoria 3 non trasformati siano sottoposti a un trattamento con acido od alcali, seguito da uno o più risciacqui; il pH dev'essere adeguatamente regolato; la gelatina dev'essere estratta mediante uno o più riscaldamenti ripetuti e purificata per filtrazione e sterilizzazione;
 - dopo essere trattata come indicato al primo trattino, la gelatina può essere sottoposta a un processo di essiccazione e, se del caso, di polverizzazione o laminazione;
 - è vietato l'uso di conservanti diversi dall'anidride solforosa e dall'acqua ossigenata.
2. La gelatina dev'essere confezionata, imballata, immagazzinata e trasportata in condizioni igieniche soddisfacenti, e in particolare:
 - dev'essere previsto un locale per il deposito, il confezionamento e l'imballaggio;
 - il confezionamento e l'imballaggio debbono aver luogo in locali o superfici adibite a questo specifico scopo;
 - le confezioni e gli imballaggi contenenti gelatina devono recare la dicitura «Gelatina destinata all'alimentazione animale».

PROPOSTA INIZIALE

PROPOSTA MODIFICATA

B) *Proteine idrolizzate*

3. Il processo di produzione delle proteine idrolizzate deve comprendere misure destinate a ridurre al minimo i rischi di contaminazione delle materie prime di categoria 3 mediante salamoia, trattamento con calce e un lavaggio intensivo seguiti da

- esposizione del materiale a un pH > 11 per > 3 ore a una temperatura > 80 °C seguita da un trattamento termico a una temperatura > 140 °C per 30 minuti a una pressione di > 3,6 bar, oppure
- esposizione del materiale a un pH compreso tra 1 e 2, e successivamente a un pH > 11, seguita da un trattamento termico a 140 °C per 30 minuti a una pressione di 3 bar, oppure
- un processo di produzione equivalente approvato secondo la procedura di cui all'articolo 33, paragrafo 2.

Importazione di gelatina e proteine idrolizzate

4. Gli Stati membri autorizzano l'importazione di gelatina soltanto se:

- proviene da paesi terzi indicati nell'elenco di cui all'allegato X, parte XI;
- proviene da un impianto di trasformazione che figura nell'elenco di cui all'articolo 29, paragrafo 3;
- è stata prodotta conformemente al presente regolamento;
- è accompagnata dal certificato sanitario di cui all'articolo 29, paragrafo 5.

5. Gli Stati membri autorizzano l'importazione di proteine idrolizzate soltanto se:

- provengono da paesi terzi indicati nell'elenco di cui all'allegato X, parte XI;
- provengono da un impianto di trasformazione che figura nell'elenco di cui all'articolo 29, paragrafo 3.
- sono state prodotte conformemente al presente regolamento;
- sono accompagnate dal certificato sanitario di cui all'articolo 29, paragrafo 5.

PROPOSTA INIZIALE

PROPOSTA MODIFICATA

CAPITOLO VII

Condizioni speciali applicabili al fosfato bicalcico

1. Il fosfato bicalcico deve essere prodotto mediante un processo atto a garantire che tutto il materiale osseo di categoria 3 sia finemente triturato, sgrassato con acqua calda e trattato con acido cloridrico diluito (a una concentrazione minima del 4 % e a un pH < 1,5) per un periodo di almeno due giorni, seguito da un trattamento con calce del liquido fosforico ottenuto, risultante nella formazione di un precipitato di fosfato bicalcico con pH compreso tra 4 e 7, che è infine essiccato per 15 minuti con aria avente una temperatura d'ingresso di 270-325 °C e una temperatura di uscita di 60-65 °C, ovvero elaborato mediante un processo di produzione equivalente approvato secondo la procedura di cui all'articolo 33, paragrafo 2.

Importazione di fosfato bicalcico

2. Gli Stati membri autorizzano l'importazione di fosfato bicalcico soltanto se:
 - proviene da paesi terzi indicati nell'elenco di cui all'allegato X, parte XI;
 - proviene da un impianto di trasformazione che figura nell'elenco di cui all'articolo 29, paragrafo 3;
 - è stata prodotta conformemente al presente regolamento;
 - è accompagnata dal certificato sanitario di cui all'articolo 29, paragrafo 5.

ALLEGATO VI

CONDIZIONI SPECIFICHE PER L'IMMISSIONE SUL MERCATO, IL COMMERCIO E L'IMPORTAZIONE DI ALIMENTI PER ANIMALI DA COMPAGNIA, ARTICOLI DA MASTICARE PER ANIMALI E PRODOTTI TECNICI

CAPITOLO I

Invariato

Condizioni generali per l'omologazione degli impianti di produzione di alimenti per animali da compagnia e degli impianti tecnici

Gli stabilimenti che producono alimenti per animali da compagnia, articoli da masticare e prodotti tecnici devono essere conformi ai seguenti requisiti:

- a) essere attrezzati in modo adeguato per immagazzinare e trattare in condizioni di completa sicurezza le materie prime in entrata;
- b) essere attrezzati in modo adeguato per eliminare, in conformità del presente regolamento, i sottoprodotti di origine animale non trasformati e non utilizzati rimanenti dopo la fabbricazione dei prodotti di origine animale, o per provvedere al loro invio ad un impianto di trasformazione o ad un impianto di incenerimento o di coincenerimento, in conformità del presente regolamento.

CAPITOLO II

Alimenti per animali da compagnia e articoli da masticare per animali

Gli alimenti per animali da compagnia e gli articoli da masticare devono essere conformi ai seguenti requisiti:

PROPOSTA INIZIALE

PROPOSTA MODIFICATA

- a) gli ingredienti di origine animale dai quali sono ricavati gli alimenti per animali da compagnia devono consistere esclusivamente in sottoprodotti di origine animale di cui all'articolo 6, lettere da a) a l);
- b) gli alimenti in conserva per animali da compagnia devono essere sottoposti a trattamento termico a una temperatura minima di 3,0 Fc;
- c) gli alimenti per animali da compagnia trasformati:
- devono essere sottoposti a un trattamento termico nel corso del quale viene raggiunta la temperatura di almeno 90 °C in tutta la massa;
 - dopo il trattamento, devono essere oggetto di tutte le precauzioni atte a garantire che i prodotti non siano esposti a contaminazione;
 - devono essere confezionati in imballaggi nuovi;
- d) gli articoli da masticare per animali:
- devono essere sottoposti, durante la trasformazione, a un trattamento termico in grado di distruggere gli organismi patogeni (inclusa la salmonella);
 - dopo il trattamento, devono essere prese tutte le precauzioni atte a garantire che i prodotti non siano esposti a contaminazione;
 - devono essere confezionati in imballaggi nuovi;
- e) gli alimenti greggi per animali da compagnia:
- devono essere fabbricati unicamente con sottoprodotti di origine animale di cui all'articolo 6, lettera a), provenienti da animali macellati presso un mattatoio omologato dalla Comunità europea;
 - il prodotto finale dev'essere confezionato in imballaggi nuovi, tali da evitare dispersioni di materiale;
 - devono essere prese misure efficaci per garantire che il prodotto non sia esposto a contaminazione lungo l'intera catena di produzione fino al punto di vendita;
 - sull'imballaggio deve figurare, in modo visibile e leggibile, la dicitura «Destinato esclusivamente all'alimentazione di animali da compagnia»;
- f) devono essere esaminati sulla base di campioni prelevati a caso durante la produzione e/o il magazzinaggio (prima della spedizione) e devono risultare conformi ai seguenti requisiti:

salmonella: assenza in 25 g, n = 5, c = 0, m = 0, M = 0.

Importazione di alimenti per animali da compagnia e articoli da masticare per animali

Gli Stati membri autorizzano l'importazione di alimenti e articoli da masticare per animali da compagnia soltanto se

- provengono da paesi terzi compresi nell'elenco dell'allegato XI, parte X;
- provengono da impianti di produzione di alimenti per animali da compagnia riconosciuti dall'autorità competente del paese terzo in base alle condizioni specifiche previste dal presente regolamento;
- sono stati prodotti in conformità del presente regolamento;

PROPOSTA INIZIALE

PROPOSTA MODIFICATA

- sono accompagnati
- a) per quanto riguarda gli alimenti in scatola per animali da compagnia, da un certificato conforme al modello di cui all'allegato X, capitolo 3, parte A;
 - b) per quanto riguarda gli alimenti trasformati per animali da compagnia, da un certificato conforme al modello di cui all'allegato X, capitolo 3, parte B;
 - c) per quanto riguarda gli articoli da masticare, da un certificato conforme al modello di cui all'allegato X, capitolo 3, parte C;
 - d) per quanto riguarda gli alimenti greggi per animali da compagnia, da un certificato conforme al modello di cui all'allegato X, capitolo 3, parte D.

CAPITOLO III

Letame, letame trasformato e prodotti trasformati a base di letame*I. Letame non trasformato*

Commercio di letame non trasformato

- 1. a) Il commercio di letame non trasformato ottenuto da specie diverse dai volatili da cortile e dagli equidi è vietato, fatta eccezione per:
 - il letame originario di una zona non soggetta a restrizioni per una malattia trasmissibile grave e
 - il letame destinato allo spargimento, sotto il controllo dell'autorità competente, sui terreni di una stessa azienda situata su entrambi i lati della frontiera di due Stati membri.
- b) Tuttavia, in deroga alla lettera a), gli Stati membri possono autorizzare, con un'apposita approvazione, l'introduzione nel proprio territorio
 - di letame destinato ad essere trasformato in un impianto tecnico o in un impianto di produzione di biogas o in un impianto di compostaggio riconosciuto dalle autorità competenti in conformità del presente regolamento, per la fabbricazione dei prodotti di cui alla parte II; all'atto del riconoscimento di cui sopra, occorre tener conto dell'origine del letame;
 - di letame destinato allo spargimento in un'altra azienda; questo tipo di commercio può essere effettuato soltanto previo accordo delle competenti autorità degli Stati membri di origine e di destinazione; all'atto di tale approvazione occorre tener conto in particolare dell'origine del letame, della sua destinazione e dei problemi inerenti alla salute e alla sicurezza degli animali.

Conforme al modello redatto secondo la procedura di cui all'articolo 33, paragrafo 2.

Nei casi suddetti il letame deve essere accompagnato da un certificato sanitario conforme al modello redatto secondo la procedura di cui all'articolo 33, paragrafo 2.

- 2. Per il commercio di letame non trasformato proveniente da volatili da cortile, si devono rispettare le seguenti condizioni:

Invariato

- a) il letame dev'essere originario di una zona non soggetta a restrizioni per la malattia di Newcastle o l'influenza aviaria;

PROPOSTA INIZIALE

PROPOSTA MODIFICATA

b) il letame non trasformato proveniente da allevamenti di volatili vaccinati contro la malattia di Newcastle non dev'essere spedito in una regione che abbia ottenuto lo statuto di regione «che non pratica la vaccinazione contro la malattia di Newcastle», ai sensi dell'articolo 12, paragrafo 2, della direttiva 90/539/CEE;

c) il letame modello redatto secondo la procedura di cui all'articolo 33, paragrafo 2.

3. Il commercio di letame di equidi non trasformato non è soggetto ad alcuna condizione di polizia sanitaria.

Importazione di letame non trasformato

4. Gli Stati membri autorizzano l'importazione di letame non trasformato soltanto se

- proviene da paesi terzi compresi nell'elenco dell'allegato XI, parte IX;
- risponde, secondo la specie di cui trattasi, ai requisiti di cui al precedente paragrafo 1, lettera a);
- è accompagnato dal certificato sanitario di cui all'articolo 29, lettera c).

II. Letame trasformato e prodotti trasformati a base di letame

5. Il letame trasformato e i prodotti trasformati a base di letame possono essere immessi sul mercato alle seguenti condizioni:

a) devono provenire da un impianto tecnico o da un impianto di produzione di biogas o da un impianto di compostaggio riconosciuto dalle autorità competenti in conformità del presente regolamento;

b) devono essere stati sottoposti a trattamento termico ad una temperatura di almeno 70 °C per 60 minuti minimo,

c) devono

- essere esenti da salmonelle (salmonelle assenti in 25 g di prodotto trasformato),
- essere esenti da enterobacteriaceae (secondo le misure del tenore in germi aerobi: < 1 000 unità che formano colonie per g di prodotto trattato),
- essere stati sottoposti a riduzione della sporulazione e della tossinogenesi;

d) devono essere conservati in modo tale da rendere impossibile la contaminazione o l'infezione e l'umidificazione dopo il trattamento.

Al riguardo, devono essere conservati

- in silos ben chiusi e ben isolati, o
- in imballaggi ben chiusi (sacchi di plastica o «big bag»).

c) il letame dev'essere accompagnato da un certificato sanitario conforme al modello redatto secondo la procedura di cui all'articolo 33, paragrafo 2.

Invariato

b) devono essere stati sottoposti a trattamento termico ad una temperatura di almeno 70 °C per 60 minuti minimo, ovvero a un trattamento equivalente, conformemente alla procedura di cui all'articolo 33 (2);

Invariato

PROPOSTA INIZIALE

PROPOSTA MODIFICATA

Importazione di letame trasformato e di prodotti trasformati a base di letame

6. Gli Stati membri autorizzano l'importazione di letame trasformato e di prodotti trasformati a base di letame soltanto se

- provengono da paesi terzi compresi nell'elenco dell'allegato XI, parte IX;
- provengono da un impianto riconosciuto dall'autorità competente del paese terzo in base alle condizioni specifiche previste dal presente regolamento;
- rispettano i requisiti di cui al precedente paragrafo 5;
- sono accompagnati dal certificato sanitario di cui all'articolo 29, paragrafo 5.

III. Guano

7. L'immissione sul mercato di guano non è soggetta ad alcuna condizione di polizia sanitaria.

CAPITOLO IV

Sangue ed emoderivati, escluso il siero di equidi, per uso tecnico o farmaceutico, diagnosi in vitro o reagenti di laboratorio

A) Immissione sul mercato

1. L'immissione sul mercato degli emoderivati di cui al presente capitolo è soggetta alle condizioni di cui all'articolo 18 del presente regolamento.

B) Importazione di sangue ed emoderivati, escluso il siero di equidi, per uso tecnico o farmaceutico, diagnosi in vitro o reagenti di laboratorio

2. Le importazioni di sangue sono soggette alle condizioni di cui al capitolo XI del presente allegato.

3. Gli Stati membri autorizzano l'importazione di emoderivati soltanto se

- provengono da paesi terzi compresi nell'elenco dell'allegato XI, parte VI;
- sono originari di un paese terzo nel quale non sia stato riscontrato, tra le specie sensibili, alcun caso di afta epizootica negli ultimi 24 mesi e alcun caso di stomatite vescicolosa, malattia vescicolare dei suini, peste bovina, peste dei piccoli ruminanti, febbre della Rift Valley, febbre catarrale degli ovini (Blue tongue), peste equina, peste suina classica, peste suina africana, malattia di Newcastle e influenza aviaria negli ultimi 12 mesi e nel quale non venga praticato alcun tipo di vaccinazione contro dette malattie da almeno 12 mesi; il certificato sanitario può variare in funzione della specie animale dalla quale sono stati ottenuti i prodotti;

oppure

PROPOSTA INIZIALE

— oppure, nel caso di emoderivati di origine bovina, provengono da una zona di un paese terzo che soddisfa le condizioni di cui al primo trattino e a partire dalla quale la normativa comunitaria autorizza le importazioni di bovini, delle loro carni fresche o del loro sperma; il sangue utilizzato per l'elaborazione di tali prodotti deve provenire da bovini originari di detta zona e deve essere stato raccolto

i) in mattatoi approvati in virtù della normativa comunitaria;

oppure

ii) in mattatoi riconosciuti e controllati dalle competenti autorità del paese terzo; l'indirizzo e il numero di riconoscimento di detti stabilimenti devono essere comunicati alla Commissione e agli Stati membri, o indicati nel certificato;

Ovvero

— nel caso di emoderivati di origine bovina, sono stati sottoposti a uno dei seguenti trattamenti, che assicurano l'assenza degli agenti patogeni delle malattie bovine elencate al primo trattino:

i) trattamento termico a una temperatura di 65 °C per almeno 3 ore, seguito da un test di efficacia,

ii) irradiazione a 2,5 megarad o con raggi gamma, seguita da un test di efficacia,

iii) modifica del pH in pH 5 per 2 ore, seguita da un test di efficacia,

iv) trattamento termico a una temperatura di almeno 90 °C in tutta la massa, seguito da un test di efficacia,

v) qualsiasi altro trattamento da stabilire secondo la procedura di cui all'articolo 33, paragrafo 2,

oppure

— nel caso di emoderivati di origine bovina, soddisfano le condizioni di cui al capitolo X del presente allegato; in tal caso, gli imballaggi non devono essere aperti durante il magazzino e l'impianto di trasformazione deve effettuare uno dei trattamenti di cui al precedente trattino

e

— provengono da un impianto riconosciuto dall'autorità competente del paese terzo in base alle condizioni specifiche previste dal presente regolamento; e

— sono accompagnati dal certificato sanitario di cui all'articolo 29, paragrafo 5.

PROPOSTA MODIFICATA

4. I requisiti specifici per le importazioni di prodotti da utilizzare per la diagnosi in vitro e di reagenti di laboratorio sono stabiliti, se necessario, secondo la procedura di cui all'articolo 33, paragrafo 2.

PROPOSTA INIZIALE

PROPOSTA MODIFICATA

CAPITOLO V

Siero di equidi

1. Il siero deve provenire da equidi che non presentino alcuna delle malattie trasmissibili di cui alla direttiva 90/426/CEE e alcuna delle malattie trasmissibili gravi cui sono sensibili gli equidi ed essere ottenuto in enti o centri non soggetti a restrizioni sanitarie in applicazione della suddetta direttiva.

Importazione di siero di equidi

2. Gli Stati membri autorizzano l'importazione di siero di equidi soltanto se

— proviene da equidi nati e allevati in un paese terzo dal quale è autorizzata l'importazione di equidi da mattatoio;

— è stato ottenuto, trasformato e spedito conformemente alle seguenti condizioni:

a) proviene da un paese nel quale sono soggette a obbligo di denuncia le seguenti malattie: peste equina, durina, morva, encefalomielite equina (tutte le forme, compresa la VEE), anemia infettiva del cavallo, stomatite vescicolosa, rabbia, carbonchio ematico;

b) è stato ottenuto, sotto il controllo di un veterinario, da equidi che al momento del prelievo non presentavano sintomi clinici di malattie infettive;

c) è stato ottenuto da equidi che fin dalla nascita hanno soggiornato nel territorio, oppure, in caso di regionalizzazione operata ai sensi della legislazione comunitaria, in parti del territorio di un paese terzo in cui

i) negli ultimi 2 anni non sono stati registrati casi di encefalomielite equina venezuelana;

ii) negli ultimi 6 mesi non sono stati registrati casi di durina;

iii) negli ultimi 6 mesi non sono stati registrati casi di morva;

d) è stato ottenuto da equidi che, al momento del prelievo, non provenivano da un'azienda o non erano presenti in un'azienda alla quale si applicavano divieti per motivi di polizia sanitaria:

i) nei 6 mesi precedenti nel caso di encefalomielite equina, a contare dalla data in cui gli equidi affetti dalla malattia sono stati abbattuti;

ii) nel caso di anemia infettiva, fino alla data in cui, dopo l'abbattimento degli animali infetti, i capi rimasti sono risultati negativi a due test di Coggins eseguiti a 3 mesi di distanza l'uno dall'altro;

iii) nei 6 mesi precedenti nel caso di stomatite vescicolosa,

iv) nei 15 giorni precedenti la registrazione dell'ultimo caso di carbonchio;

PROPOSTA INIZIALE

se tutti gli animali di specie sensibili alla malattia presenti nell'azienda sono stati abbattuti e i locali disinfettati, il periodo di applicazione dei divieti è di 30 giorni, a decorrere dal giorno in cui gli animali sono stati distrutti e i locali disinfettati, salvo nel caso del carbonchio, per il quale il periodo suddetto è di 15 giorni;

- e) è stato trattato con tutte le precauzioni atte ad evitare la contaminazione con agenti patogeni durante la produzione, la manipolazione e il confezionamento;
 - f) è stato confezionato in contenitori impermeabili sigillati, sui quali è chiaramente riportata la dicitura «siero di equidi» e il numero di registrazione dello stabilimento di raccolta;
- proviene da un impianto riconosciuto dall'autorità competente del paese terzo in base alle condizioni specifiche previste dal presente regolamento;
- è accompagnato da un certificato sanitario di cui all'allegato X, capitolo 4.

CAPITOLO VI

Pelli di ungulati

1. Le disposizioni del presente capitolo non si applicano

- alle pelli di ungulati conformi ai requisiti di cui alla direttiva 64/433/CEE;
- alle pelli di ungulati che sono stati sottoposte a un processo completo di conciatura;
- alle pelli allo stato «bagnate»;
- alle pelli allo stato «piclate»;
- alle pelli allo stato «calciate» (trattate mediante calce a pH 12-13 per almeno 8 ore).

2. Nel campo d'applicazione definito al paragrafo 1, le disposizioni del presente capitolo si applicano alle pelli fresche, refrigerate o trattate.

Ai sensi del presente capitolo, si intendono per pelli trattate le pelli

- essiccate, oppure
- salate secche o verdi per almeno 14 giorni prima di essere spedite, o
- sottoposte a salatura durante 7 giorni mediante sale marino con aggiunta del 2 % di carbonato di sodio, o
- sottoposte a essiccazione per 42 giorni a una temperatura di almeno 20 °C, o
- conservate mediante un processo diverso dalla conciatura, da stabilire secondo la procedura di cui all'articolo 33, paragrafo 2.

PROPOSTA MODIFICATA

PROPOSTA INIZIALE

PROPOSTA MODIFICATA

Scambi commerciali

3. Il commercio di pelli fresche o refrigerate è soggetto alle stesse condizioni sanitarie applicabili alle carni fresche conformemente alla direttiva 72/461/CEE.
4. Il commercio di pelli trattate è autorizzato, purché ciascuna partita sia accompagnata dal documento commerciale di cui all'allegato II, nel quale si attesti che:
 - i) le pelli sono state trattate conformemente al paragrafo 2 e
 - ii) la partita non è stata in contatto con un altro prodotto di origine animale o con animali vivi che presentano un rischio di diffusione di malattie trasmissibili gravi.

Importazione di pelli

5. Gli Stati membri autorizzano l'importazione di pelli fresche o refrigerate soltanto se
 - a) sono state ottenute da animali macellati presso un mattatoio e
 - b) sono originarie di un paese terzo oppure, in caso di regionalizzazione operata ai sensi della legislazione comunitaria, di una parte di un paese terzo da cui sono autorizzate le importazioni di tutte le categorie di carni fresche delle specie corrispondenti e che è risultato indenne, per almeno 12 mesi prima della spedizione, dalle seguenti malattie:
 - peste suina classica,
 - peste suina africana,
 - peste bovina,nonché è risultato indenne, per almeno 24 mesi prima della spedizione, da afta epizootica e in cui, per 12 mesi prima della spedizione, non sono state effettuate vaccinazioni contro tale malattia;
 - c) sono state ottenute
 - da animali che hanno soggiornato nel territorio di origine per almeno 3 mesi prima della macellazione, ovvero dal momento della nascita, se trattasi di animali di età inferiore a 3 mesi;
 - nel caso di pelli di artiodattili, da animali provenienti da aziende nelle quali non si sono verificati casi di afta epizootica nei precedenti 30 giorni e intorno alle quali, nel raggio di 10 km, non si sono verificati casi della suddetta malattia nei precedenti 30 giorni;
 - nel caso di pelli di suini, da animali provenienti da aziende nelle quali non si sono verificati casi di malattia vescicolare dei suini nei precedenti 30 giorni o di peste suina classica o africana nei precedenti 40 giorni e intorno alle quali, nel raggio di 10 km, non si sono verificati casi delle suddette malattie nei precedenti 30 giorni;

PROPOSTA INIZIALE

PROPOSTA MODIFICATA

- da animali che siano stati sottoposti ad ispezione sanitaria ante mortem presso il mattatoio nelle 24 ore precedenti la macellazione, senza che venisse accertata la presenza di sintomi di afta epizootica, peste bovina, peste suina classica, peste suina africana e malattia vescicolare dei suini;
- d) sono state trattate con tutte le precauzioni atte ad evitare la ricontaminazione con agenti patogeni;
- e) sono accompagnate dal certificato di polizia sanitaria di cui all'allegato X, capitolo 5, parte A.
6. Gli Stati membri autorizzano l'importazione di pelli trattate soltanto se
- a) sono accompagnate dal certificato di polizia sanitaria di cui all'allegato X, capitolo 5, parte B;
- b) provengono da animali originari di una regione di un paese terzo, o di un paese terzo, non soggetti, conformemente alla normativa comunitaria, a misure restrittive a seguito della comparsa di una malattia trasmissibile grave cui gli animali della specie in questione sono sensibili e sono state trattate conformemente al paragrafo 2
- oppure
- provengono da animali originari di altre regioni di un paese terzo o di altri paesi terzi e sono state trattate conformemente al paragrafo 2, terzo e quarto trattino
- oppure
- provengono da ruminanti, sono state trattate conformemente al paragrafo 2 e sono state tenute isolate per 21 giorni o hanno subito un trasporto ininterrotto di 21 giorni prima dell'importazione; in tal caso, il certificato di cui al paragrafo 6, lettera a), è sostituito dalla dichiarazione di cui all'allegato X, capitolo 5, parte C, attestante il rispetto dei suddetti requisiti;
- c) nel caso di pelli salate trasportate per nave, sono state salate prima dell'importazione per la durata indicata nel certificato che accompagna la partita;
- d) la partita non è stata in contatto con un altro prodotto di origine animale o con animali vivi che presentino un rischio di diffusione di malattie trasmissibili gravi.
7. Le pelli fresche, refrigerate o trattate di ungulati devono essere importate in contenitori, autocarri, vagoni ferroviari o balle sigillati dall'autorità competente del paese terzo speditore.

CAPITOLO VII

Trofei di caccia

1. Ferme restando le disposizioni adottate nel quadro del regolamento (CEE) n. 3626/82, i trofei di caccia
- i) di ungulati e volatili, previo trattamento tassidermista completo che ne garantisca la conservazione a temperatura ambiente,

PROPOSTA INIZIALE

PROPOSTA MODIFICATA

- ii) di specie diverse dagli ungulati e dai volatili,
- non sono soggetti ad alcun divieto o restrizione per motivi di polizia sanitaria.
2. Ferme restando le disposizioni adottate nel quadro del regolamento (CEE) n. 3626/82, i trofei di caccia di ungulati e volatili che non abbiano subito il trattamento previsto al punto i) sono soggetti alle seguenti condizioni:
- provengono da animali originari di una regione non sottoposta a restrizioni a causa della comparsa di una malattia trasmissibile grave alla quale gli animali delle specie in questione sono sensibili, oppure
 - sono conformi alle condizioni di cui ai paragrafi 3 o 4, se provengono da animali originari di una regione soggetta, in virtù della normativa comunitaria, a restrizioni a causa della comparsa di una malattia grave alla quale gli animali delle specie in questione sono sensibili.
3. I trofei di caccia costituiti unicamente da ossa, corna, artigli, zoccoli, palchi o denti devono
- essere stati immersi in acqua bollente per un periodo adeguato, in modo da garantire che sia stata eliminata qualsiasi materia diversa da ossa, corna, zoccoli, artigli, palchi e denti;
 - essere stati disinfettati con un prodotto autorizzato dall'autorità competente, in particolare con acqua ossigenata per quanto riguarda le parti costituite da ossa;
 - essere confezionati, immediatamente dopo il trattamento, senza essere stati in contatto con altri prodotti di origine animale in grado di contaminarli, in imballaggi singoli, trasparenti e chiusi in modo da evitare eventuali contaminazioni successive;
 - essere accompagnati da un documento o da un certificato attestante il rispetto delle condizioni di cui sopra.
4. I trofei di caccia costituiti unicamente da pelli devono
- essere stati
 - i) essiccati, oppure
 - ii) salati secchi o verdi per almeno 14 giorni prima della spedizione, oppure
 - iii) conservati con un procedimento diverso dalla conciatura, da stabilire secondo la procedura di cui all'articolo 33, paragrafo 2;
 - essere confezionati, immediatamente dopo il trattamento, senza essere stati in contatto con altri prodotti di origine animale in grado di contaminarli, in imballaggi singoli, trasparenti e chiusi in modo da evitare eventuali contaminazioni successive;
 - essere accompagnati da un documento o da un certificato attestante il rispetto delle condizioni di cui sopra.

PROPOSTA INIZIALE

PROPOSTA MODIFICATA

Importazione di trofei di caccia

5. Gli Stati membri autorizzano l'importazione dai paesi terzi di trofei di caccia di volatili e ungulati, costituiti unicamente da ossa, corna, zoccoli, artigli, palchi, denti o pelli, soltanto se
 - sono accompagnati da un certificato/documento conforme al modello riprodotto nell'allegato X, capitolo 6, parte A e
 - qualora siano costituiti da pelli salate secche o verdi trasportati per nave, sono stati salati per almeno 14 giorni prima dell'importazione.
6. Gli Stati membri autorizzano l'importazione di trofei di caccia di volatili e ungulati, costituiti da parti anatomiche intere che non hanno subito alcun trattamento, dai paesi terzi compresi nell'elenco di cui alla decisione 94/86/CE della Commissione dai quali è autorizzata l'importazione di tutte le categorie di carni fresche delle specie corrispondenti, se accompagnati da un certificato veterinario conforme al modello riprodotto nell'allegato X, capitolo 6, parte B.

CAPITOLO VIII

Lana, pelo, setole di suini, piume e parti di piume, non trasformati

1. La lana, il pelo, le setole di suini, le piume e le parti di piume non trasformati devono essere ermeticamente chiusi in imballaggi e asciutti. Sono tuttavia vietati i trasporti di setole di suini in provenienza da regioni nelle quali la peste suina africana è endemica, fatta eccezione per le setole di suini che
 - a) sono state bollite, tinte o decolorate, oppure
 - b) sono state sottoposte ad un'altra forma di trattamento in grado di sopprimere con certezza gli agenti patogeni, purché tale effetto sia dimostrato da un certificato rilasciato dal veterinario responsabile del luogo di origine. Il lavaggio industriale non è considerato una forma di trattamento ai fini della presente disposizione.
2. Le disposizioni del precedente paragrafo non si applicano alle piume ornamentali o alle piume
 - a) trasportate in viaggi turistici per uso personale, oppure
 - b) che rappresentano partite inviate a privati per fini non industriali.

Importazione di setole di suini

3. Gli Stati membri autorizzano l'importazione di setole di suini da paesi terzi ovvero, qualora sia stata attuata una regionalizzazione ai sensi della normativa comunitaria, da regioni di paesi terzi in cui non si siano verificati casi di peste suina africana nei 12 mesi precedenti, a condizione che la partita sia accompagnata da un certificato di polizia sanitaria conforme al modello riprodotto nell'allegato X, capitolo 7, parte A.

PROPOSTA INIZIALE

PROPOSTA MODIFICATA

4. Gli Stati membri autorizzano l'importazione di setole di suini da paesi terzi ovvero, qualora sia stata attuata una regionalizzazione ai sensi della normativa comunitaria, da regioni di paesi terzi in cui si siano verificati uno o più casi di peste suina africana nei 12 mesi precedenti, a condizione che la partita sia accompagnata da un certificato di polizia sanitaria conforme al modello riprodotto nell'allegato X, capitolo 7, parte B.
5. Gli Stati membri autorizzano l'importazione di lana, pelo, piume e parti di piume, non trasformati, soltanto se ermeticamente chiusi in imballaggi e asciutti.
6. Lana, pelo, setole di suini, piume e parti di piume, non trasformati, devono essere inviati direttamente allo stabilimento di destinazione o all'impianto per il magazzino intermedio in condizioni tali da evitare la diffusione di agenti patogeni.

CAPITOLO IX

Prodotti dell'apicoltura

1. I prodotti apicoli destinati ad essere utilizzati esclusivamente nell'apicoltura
 - a) non devono provenire da una zona oggetto di un divieto connesso a casi di peste americana o di acariasi se, con riguardo all'acariasi, la zona di destinazione può esigere garanzie complementari conformemente all'articolo 14, paragrafo 2, della direttiva 92/68/CEE;
 - b) devono essere conformi ai requisiti di cui all'articolo 8, lettera a), della direttiva 92/65/CEE.

Eventuali deroghe sono fissate, se necessario, secondo la procedura di cui all'articolo 33, paragrafo 2.

Importazione di prodotti dell'apicoltura

2. Gli Stati membri autorizzano l'importazione di prodotti apicoli destinati ad essere utilizzati nell'apicoltura soltanto se il documento commerciale che accompagna la partita reca il timbro dell'autorità competente preposta al controllo dello stabilimento di produzione riconosciuto e contiene le seguenti informazioni:

- paese d'origine,
- nome dello stabilimento di produzione,
- numero di registrazione dello stabilimento di produzione,
- natura dei prodotti:

«Prodotti apicoli destinati ad essere utilizzati esclusivamente nell'apicoltura, originari di un'azienda non soggetta a restrizioni connesse a malattie delle api e raccolti in luogo intorno al quale, in un raggio di 3 chilometri e da almeno 30 giorni, non vigono restrizioni a causa della peste americana, che è una malattia soggetta a notifica obbligatoria.»

PROPOSTA INIZIALE

PROPOSTA MODIFICATA

CAPITOLO X

Ossa e prodotti a base di ossa (esclusa la farina d'ossa), corna e prodotti a base di corna (esclusa la farina di corna), zoccoli e prodotti a base di zoccoli (esclusa la farina di zoccoli), destinati ad usi diversi dall'alimentazione animale e dai fertilizzanti

1. Gli Stati membri autorizzano l'importazione di ossa e relativi prodotti (esclusa la farina d'ossa), corna e relativi prodotti (esclusa la farina di corna) e zoccoli e relativi prodotti (esclusa la farina di zoccoli) da sottoporre ad ulteriore trasformazione e non destinati ad essere utilizzati per l'alimentazione umana o animale né per i fertilizzanti, esclusivamente se

- i) i prodotti sono essiccati prima dell'esportazione e non sono refrigerati o congelati;
- ii) i prodotti sono trasportati soltanto per via terrestre e marittima dal paese di origine direttamente verso un posto d'ispezione frontaliero della Comunità e non sono trasbordati in un porto o in un luogo situato al di fuori della Comunità;
- iii) i prodotti, dopo i controlli documentali previsti dalla direttiva 97/78/CEE, sono direttamente inoltrati verso lo stabilimento di lavorazione.

2. Ciascuna partita dev'essere accompagnata

- i) da un documento commerciale timbrato dall'autorità competente del controllo dello stabilimento d'origine e che reca le seguenti informazioni:

paese d'origine,

nome dello stabilimento di produzione,

Natura del prodotto (ossa essiccate/prodotti a base di ossa essiccate/corna essiccate/prodotti a base di corna essiccate/zoccoli essiccati/prodotti a base di zoccoli essiccati) che:

- provengono da animali sani, macellati in un mattatoio, oppure
- sono stati sottoposti a essiccazione per 42 giorni ad una temperatura di almeno 20 °C, oppure
- sono stati riscaldati per un'ora prima dell'essiccazione, in modo da ottenere al centro del prodotto una temperatura di almeno 80 °C, oppure
- sono stati inceneriti per un'ora prima dell'essiccazione, in modo da ottenere al centro del prodotto una temperatura di almeno 80 °C, oppure
- sono stati sottoposti, prima dell'essiccazione, a un processo di acidificazione tramite il quale il pH al centro del prodotto viene mantenuto al di sotto di 6 per almeno un'ora

e non sono destinati in alcuna fase ad essere utilizzati per l'alimentazione umana o animale o per fertilizzanti

E inoltre

PROPOSTA INIZIALE

PROPOSTA MODIFICATA

- ii) dalla seguente dichiarazione dell'importatore, redatta almeno in una delle lingue ufficiali dello Stato membro attraverso il quale la partita stessa entra per la prima volta nel territorio della Comunità e in almeno una delle lingue ufficiali dello Stato membro di destinazione:

MODELLO DI DICHIARAZIONE

Il sottoscritto dichiara che i seguenti prodotti: ossa e relativi prodotti (esclusa la farina d'ossa), corna e relativi prodotti (esclusa la farina di corna) e zoccoli e relativi prodotti (esclusa la farina di zoccoli) sono destinati ad essere importati dal sottoscritto nella Comunità, non saranno utilizzati in alcuna fase per l'alimentazione umana o animale né per fertilizzanti e saranno direttamente inoltrati verso il seguente stabilimento di lavorazione:

Nome

Indirizzo

Importatore

Nome

Indirizzo

Fatto a

(Località)

.....

(data)

Firma

Numero di riferimento indicato sul certificato di cui all'allegato B della decisione 93/13/CEE della Commissione:

Timbro ufficiale del posto d'ispezione frontaliero di entrata nella CE

Firma

(Firma del veterinario ufficiale del posto d'ispezione frontaliero)

.....

(Nome in lettere maiuscole)

3. All'atto della spedizione verso il territorio della Comunità, i prodotti di cui trattasi sono posti in contenitori o autocarri piombati o caricati sfusi su una nave. Se il trasporto avviene in contenitori questi ultimi, e comunque i documenti di accompagnamento, devono recare il nome e l'indirizzo degli stabilimenti di trasformazione.
4. I prodotti di cui trattasi vanno trasportati direttamente dal punto di entrata sul territorio della Comunità allo stabilimento di trasformazione, in contenitori o mezzi di trasporto ermeticamente sigillati.
5. All'arrivo dei prodotti di cui trattasi sul territorio della Comunità, il progettato inoltramento all'impianto di trasformazione viene notificato appena possibile, prima di essere effettuato, al veterinario ufficiale locale o all'autorità competente mediante un messaggio «Animo» oppure, qualora tale mezzo non fosse disponibile, mediante telex o telefax.

PROPOSTA INIZIALE

PROPOSTA MODIFICATA

6. Durante la lavorazione, la natura e la quantità dei prodotti di cui trattasi vengono registrate in modo da garantire che i prodotti stessi siano effettivamente destinati all'uso previsto.

CAPITOLO XI

Sottoprodotti di origine animale non trasformati per la fabbricazione di alimenti per animali da compagnia e di prodotti farmaceutici o tecnici

Gli Stati membri autorizzano l'importazione di sottoprodotti di origine animale non trasformati destinati alla fabbricazione di alimenti per animali da compagnia e di prodotti farmaceutici o tecnici soltanto se

- provengono da paesi terzi compresi nell'elenco dell'allegato XI, parte VII;
- sono accompagnati dal certificato sanitario di cui all'allegato X, capitolo 8;
- dopo il controllo alla frontiera di cui alla direttiva 97/78/CE e conformemente alle disposizioni dell'articolo 8, paragrafo 4, della stessa direttiva, sono trasportati
 - i) direttamente a un impianto di produzione di alimenti per animali o a un impianto tecnico che abbia fornito la garanzia che i sottoprodotti di origine animale non trasformati verranno utilizzati solo per il fine autorizzato e non usciranno dallo stabilimento senza essere stati trattati, oppure
 - ii) a un impianto di transito per sottoprodotti di origine animale.

CAPITOLO XII

Grassi fusi per usi oleochimici

Gli Stati membri autorizzano l'importazione di grassi fusi destinati ad essere trasformati con un metodo che risponda almeno ai criteri di uno dei procedimenti descritti nell'allegato IV, capitolo III, soltanto se

- i prodotti sono trasportati esclusivamente per via terrestre e marittima dal paese di origine direttamente verso un posto d'ispezione frontaliero della Comunità;
- dopo il controllo documentale di cui alla direttiva 97/78/CE e conformemente alle disposizioni dell'articolo 8, paragrafo 4, della stessa direttiva, i prodotti sono trasportati agli impianti oleochimici in cui saranno trasformati;
- ogni partita è corredata della dichiarazione dell'importatore attestante che i prodotti importati in virtù del presente paragrafo saranno utilizzati soltanto per essere ulteriormente trasformati tramite un metodo che risponda almeno ai criteri di uno dei procedimenti descritti nell'allegato IV, capitolo III.

Tale dichiarazione dev'essere presentata al veterinario ufficiale del posto di ispezione frontaliero del primo punto d'entrata della merce sul territorio della Comunità per esservi vistata dal suddetto veterinario ufficiale e deve accompagnare la partita fino allo stabilimento di trasformazione.

PROPOSTA INIZIALE

ALLEGATO VII

CERTIFICATO SANITARIO**per sottoprodotti di origine animale trasformati destinati ad essere inceneriti o coinceneriti in un altro Stato membro**

Numero di riferimento del certificato sanitario:

Stato membro di destinazione:

Stato membro di origine:

Ministero responsabile:

Servizio che rilascia il certificato:

I. *Identificazione della partita*

Tipo d'imballaggio:

Numero dei colli:

Peso netto:

II. *Origine della partita*

Indirizzo e numero di riconoscimento dell'impianto di trasformazione:

III. *Destinazione della partita*

Il sottoprodotto di origine animale trasformato è spedito

da:

(luogo di carico)

a:

(paese e luogo di destinazione)

con il seguente mezzo di trasporto:

— tipo:

— numero di targa o nome della nave:

Numero del sigillo:

Nome e indirizzo dello speditore:

Nome e indirizzo del destinatario:

IV. *Certificato sanitario*

Il sottoscritto, veterinario ufficiale, certifica che i prodotti sopra descritti non possono essere utilizzati per fini diversi dall'incenerimento o dal coincenerimento e sono conformi alle condizioni previste dall'articolo 13, paragrafo 2, lettera b), del regolamento (CE) n. .../... del Consiglio e del Parlamento europeo.

Fatto a, il

(luogo)

(data)

Timbro ⁽¹⁾.....
(firma del veterinario ufficiale) ⁽¹⁾.....
(nome, titolo e qualifica del firmatario, in lettere maiuscole)

⁽¹⁾ La firma e il timbro devono essere di colore diverso da quello dei caratteri di stampa.

PROPOSTA INIZIALE

PROPOSTA MODIFICATA

ALLEGATO VIII

CONDIZIONI D'IGIENE APPLICABILI AGLI IMPIANTI DI TRANSITO E DI MAGAZZINAGGIO

CAPITOLO I

Invariato

Requisiti per il riconoscimento degli impianti di transito

1. I locali e gli impianti devono essere conformi almeno ai seguenti requisiti:

- a) i locali devono essere adeguatamente separati dalla pubblica via e da altri locali, quali quelli adibiti alla macellazione;
- b) gli impianti devono disporre di un luogo coperto per la ricezione dei sottoprodotti di origine animale;
- c) gli impianti devono essere costruiti in modo da poter essere facilmente puliti e disinfettati; i pavimenti devono essere costruiti in modo da facilitare l'evacuazione dei liquidi;
- d) gli impianti devono comprendere gabinetti, spogliatoi e lavabi per il personale;
- e) gli impianti devono avere dispositivi appropriati di protezione contro animali indesiderabili (insetti, roditori, uccelli, ecc.);
- f) gli impianti devono avere un dispositivo per l'evacuazione delle acque di scarico che risponda alle condizioni d'igiene;

g) qualora risulti necessario per conformarsi alle disposizioni del regolamento, gli impianti devono avere locali di stoccaggio climatizzati con una capienza sufficiente per mantenere i sottoprodotti animali a temperatura adeguata e che permettano il controllo e la registrazione della temperatura.

2. Gli impianti devono essere muniti di installazioni appropriate per la pulizia e la disinfezione dei contenitori e dei recipienti utilizzati per i sottoprodotti di origine animale nonché dei veicoli - diversi dalle navi - utilizzati per il trasporto. Devono inoltre disporre di strutture adeguate per la disinfezione delle ruote dei veicoli.

Invariato

CAPITOLO II

Condizioni generali d'igieneA) *Impianto di transito di categoria 3*

1. L'impianto e le uniche attività devono essere importazione, raccolta, selezione, taglio, refrigerazione, congelamento, stoccaggio temporaneo e spedizione di materiale della categoria 3.

1. L'impianto non deve trovarsi nello stesso luogo dell'impianto per il materiale della categoria 1 o 2 e le uniche attività devono essere importazione, raccolta, selezione, taglio, refrigerazione, congelamento, stoccaggio temporaneo e spedizione di materiale della categoria 3.

PROPOSTA INIZIALE

2. La cernita dei materiali di categoria 3 dev'essere effettuata in modo tale da evitare qualsiasi rischio di introduzione di malattie animali.
3. Durante la cernita e il magazzinaggio, i materiali di categoria 3 devono essere manipolati e immagazzinati separatamente dalle altre merci e in modo da evitare la diffusione di malattie epizootiche.
4. Il materiale della categoria 3 deve essere opportunamente stoccato fino al momento della nuova spedizione.
5. I veicoli e i contenitori utilizzati per il trasporto dei materiali non trasformati di categoria 3, nonché tutte le attrezzature o le apparecchiature venute a contatto con tale materiale, devono essere puliti, lavati e disinfettati dopo ogni utilizzazione. Il materiale di imballaggio dev'essere bruciato o eliminato in altro modo, secondo le indicazioni del veterinario ufficiale.

B) *Impianto di transito di categoria 1 o 2*

1. L'impianto dev'essere destinato esclusivamente alla raccolta, alla manipolazione, al magazzinaggio temporaneo e alla spedizione di materiali di categoria 1 o 2.
2. La cernita dei materiali di categoria 1 o 2 dev'essere effettuata in modo tale da evitare qualsiasi rischio di introduzione di malattie animali.
3. Durante il magazzinaggio, i materiali di categoria 1 o 2 devono essere manipolati e immagazzinati separatamente dalle altre merci e in modo da evitare la diffusione di malattie epizootiche.
4. I materiali di categoria 1 o 2 devono essere adeguatamente immagazzinati fino al momento della nuova spedizione.
5. I veicoli e i contenitori utilizzati per il trasporto dei materiali di categoria 1 e 2, nonché tutte le attrezzature o le apparecchiature venute a contatto con tali materiali, devono essere puliti, lavati e disinfettati dopo ogni utilizzazione. Il materiale di imballaggio dev'essere bruciato o eliminato in altro modo, secondo le indicazioni del veterinario ufficiale.

CAPITOLO III

Requisiti per il riconoscimento degli impianti di magazzinaggio

1. I locali e gli impianti devono essere conformi almeno ai seguenti requisiti:
 - a) gli impianti devono disporre di un luogo coperto per la ricezione dei prodotti;

PROPOSTA MODIFICATA

2. La cernita dei materiali di categoria 3 dev'essere effettuata in modo tale da evitare qualsiasi rischio di introduzione di malattie animali. Le materie prime destinate alla produzione di proteine animali per i mangimi di animali d'allevamento devono essere separate per specie animali.

Invariato

4. Il materiale della categoria 3 deve essere opportunamente stoccato e, se del caso, refrigerato o congelato fino al momento della nuova spedizione.

Invariato

4. I materiali di categoria 1 o 2 devono essere adeguatamente immagazzinati alla giusta temperatura, fino al momento della nuova spedizione.

Invariato

- a) i locali di deposito del materiale della categoria 3 non devono trovarsi nello stesso luogo dei locali di deposito del materiale delle categorie 1 e 2;
- a) gli impianti devono disporre di un luogo coperto per la ricezione dei prodotti;

PROPOSTA INIZIALE

PROPOSTA MODIFICATA

- | | |
|--|--|
| <p>b) gli impianti devono essere costruiti in modo da poter essere facilmente puliti e disinfettati; i pavimenti devono essere costruiti in modo da facilitare l'evacuazione dei liquidi;</p> <p>c) gli impianti devono comprendere gabinetti, spogliatoi e lavabi per il personale;</p> <p>d) gli impianti devono avere dispositivi appropriati di protezione contro animali indesiderabili (insetti, roditori, uccelli, ecc.).</p> | <p>c) gli impianti devono essere costruiti in modo da poter essere facilmente puliti e disinfettati; i pavimenti devono essere costruiti in modo da facilitare l'evacuazione dei liquidi;</p> <p>d) gli impianti devono comprendere gabinetti, spogliatoi e lavabi per il personale;</p> <p>e) gli impianti devono avere dispositivi appropriati di protezione contro animali indesiderabili (insetti, roditori, uccelli, ecc.).</p> |
| <p>2. Gli impianti devono essere muniti di installazioni appropriate per la pulizia e la disinfezione dei contenitori e dei recipienti utilizzati per i prodotti nonché dei veicoli - diversi dalle navi - utilizzati per il trasporto. Devono inoltre disporre di strutture adeguate per la disinfezione delle ruote dei veicoli.</p> | <p>Invariato</p> |
| <p>3. I prodotti devono essere adeguatamente immagazzinati fino al momento della nuova spedizione.</p> | |

ALLEGATO IX

NORME APPLICABILI AL TRATTAMENTO DI ALCUNI MATERIALI DI CATEGORIA 2 E 3 DESTINATI A ESSERE UTILIZZATI PER L'ALIMENTAZIONE DI ANIMALI DELLE CATEGORIE DI CUI ALL'ARTICOLO 21

- | | |
|--|------------------|
| <p>1. I materiali di categoria 2 o 3 devono essere consegnati agli utilizzatori o ai centri di raccolta conformemente all'allegato II.</p> | <p>Invariato</p> |
| <p>2. Gli impianti devono rispettare almeno i requisiti di cui all'allegato III, capitolo I, paragrafo 1, lettere a), b), c), d) e f) e paragrafi 2, 3 e 4 e capitolo II, paragrafi 1, 2, 4, 5 e 9 e devono disporre di strutture adeguate per la distruzione dei materiali non utilizzati e non trasformati di categoria 2 e 3, o per l'invio di tali materiali a un impianto di trasformazione o a un inceneritore in conformità del presente regolamento.</p> | |
| <p>3. Oltre alla documentazione richiesta conformemente all'articolo 8, occorre registrare i seguenti dati:</p> <p>i) per quanto riguarda gli utilizzatori finali, i quantitativi di materiali di categoria 2 o 3 utilizzati e la data di utilizzo;</p> <p>ii) per quanto riguarda i centri di raccolta che forniscono materiali di categoria 2 o 3 agli utilizzatori finali,</p> <p>a) la quantità di materiali di categoria 2 o 3 trasformati conformemente al paragrafo 4;</p> <p>b) il nome e l'indirizzo di ciascun utilizzatore finale che acquista materiali trasformati di categoria 2 o 3;</p> <p>c) i locali a cui devono essere trasportati i materiali di categoria 2 o 3 per essere utilizzati;</p> | |

PROPOSTA INIZIALE

PROPOSTA MODIFICATA

- d) la quantità di materiali spedita e
- e) la data della spedizione.

4. I centri di raccolta che forniscono agli utilizzatori finali materiali di categoria 2 o 3, diversi dalle frattaglie di pesce, devono

- i) subire uno dei seguenti trattamenti:
 - a) la denaturazione con una soluzione a base di un colorante approvato dall'autorità competente, di concentrazione tale che la colorazione della carne così trattata risulti chiaramente visibile; l'intera superficie di tutti i pezzi di carne dovrà essere stata ricoperta dalla soluzione di cui sopra mediante processo di immersione o di nebulizzazione o qualsiasi altro metodo di applicazione;
 - b) la sterilizzazione, cioè la bollitura o esposizione a vapore sotto pressione fino a completa cottura di ciascun pezzo di carne;
 - c) qualsiasi altro trattamento riconosciuto dall'autorità competente;
- ii) dopo il trattamento, i materiali di categoria 2 o 3 devono essere confezionati prima della distribuzione e sull'imballaggio deve figurare il nome e l'indirizzo del centro di raccolta e la dicitura chiaramente visibile «Non destinato al consumo umano».

PROPOSTA INIZIALE

ALLEGATO X

MODELLI DI CERTIFICATI SANITARI PER L'IMPORTAZIONE DA PAESI TERZI DI ALCUNI SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE E PRODOTTI DA ESSI DERIVATI

CAPITOLO 1

CERTIFICATO SANITARIO

per la spedizione verso la Comunità europea di proteine animali trasformate non destinate al consumo umano e di prodotti contenenti tali proteine, compresi i miscugli, ma esclusi gli alimenti per animali da compagnia

Nota per l'importatore: Il presente certificato è ad uso esclusivamente veterinario e deve accompagnare la partita fino al posto d'ispezione frontaliero.

Numero di riferimento del certificato sanitario:

Paese di destinazione:
(nome dello Stato membro della CE)

Paese esportatore:

Ministero responsabile:

Servizio che rilascia il certificato:

I. Identificazione delle proteine animali trasformate o dei prodotti contenenti tali proteine

Natura delle proteine animali trasformate o dei prodotti contenenti tali proteine:

Proteine animali trasformate di:
(specie)

Natura dell'imballaggio:

Numero dei colli:

Peso netto:

Numero di riferimento della partita di produzione:

II. Origine delle proteine animali trasformate o dei prodotti contenenti tali proteine

Indirizzo e numero dell'autorizzazione dello stabilimento omologato:

.....

III. Destinazione delle proteine animali trasformate o dei prodotti contenenti tali proteine

Le proteine animali trasformate o i prodotti contenenti tali proteine sono spediti

da:
(luogo di carico)

a:
(paese e luogo di destinazione)

con il seguente mezzo di trasporto:

Numero del sigillo:

Nome e indirizzo dello spedite:

Nome e indirizzo del destinatario:

IV. *Certificato sanitario*

Il sottoscritto, veterinario ufficiale, dichiara di aver preso atto del regolamento (CE) n. .../... del Consiglio e del Parlamento europeo e certifica che

- a) le proteine animali trasformate o i prodotti sopra descritti contengono esclusivamente o parzialmente proteine animali trasformate non destinate al consumo umano, che
- i) sono stati preparate e immagazzinate in un impianto di trasformazione riconosciuto, omologato e controllato dall'autorità competente in conformità dell'articolo 15 del regolamento (CE) n. .../... del Consiglio e del Parlamento europeo;
- ii) sono stati preparate esclusivamente con i seguenti sottoprodotti di origine animale:
- parti di animali macellati in un mattatoio, dichiarate idonee al consumo umano in virtù della normativa comunitaria, ma non destinate al consumo umano per motivi commerciali;
 - parti di animali macellati in un mattatoio, scartate in quanto inidonee al consumo umano, ma che non presentano segni di malattie trasmissibili all'uomo o agli animali e provenienti da carcasse dichiarate idonee al consumo umano in virtù della normativa comunitaria;
 - pelli, zoccoli e corna, setole di suini e piume ottenuti da animali macellati in un mattatoio, considerati atti alla macellazione in virtù della normativa comunitaria a seguito di un'ispezione ante mortem;
 - sangue ottenuto da animali macellati in un mattatoio e considerati atti alla macellazione in virtù della normativa comunitaria a seguito di un'ispezione ante mortem;
 - sottoprodotti di origine animale ottenuti dalla fabbricazione di prodotti destinati al consumo umano, quali ossa sgrassate, ciccioli, ecc.;
 - prodotti alimentari di origine animale o contenenti prodotti di origine animale, originariamente destinati al consumo umano ma in seguito riservati al consumo animale per motivi commerciali o a causa di problemi di lavorazione o di imballaggio o di qualsiasi altro difetto che non comporti alcun rischio per la salute umana o animale;
 - pesce o altri animali marini ad eccezione dei mammiferi, catturati in alto mare e destinati alla produzione di farina di pesce;
 - frattaglie fresche di pesce provenienti da stabilimenti che fabbricano prodotti a base di pesce destinati al consumo umano;
 - gusci d'uovo, sottoprodotti dei centri di incubazione e sottoprodotti ottenuti da uova incrinare, provenienti da animali che non presentano sintomi clinici di malattie trasmissibili all'uomo o agli animali attraverso i prodotti medesimi;
- iii) sono stati riscaldati
- ad una temperatura interna superiore a 133 °C, per almeno 20 minuti senza interruzione, ad una pressione (assoluta) di almeno 3 bar prodotta mediante vapore saturo, con una dimensione delle particelle prima della trasformazione non superiore a 50 mm ⁽¹⁾
 - nel caso della farina di sangue o di proteine di specie animali diverse dai mammiferi, diverse dalla farina di pesce, secondo il metodo di trasformazione ... di cui all'allegato III, capitolo III, del regolamento (CE) n. .../... del Consiglio e del Parlamento europeo ⁽¹⁾,
- e
- il campione prelevato a caso risulta conforme ai seguenti requisiti ⁽²⁾:
- *Clostridium perfringens*: assenza in 1 g
 - *Salmonella*: assenza in 25 g, n = 5, c = 0, m = 0, M = 0
 - *Enterobacteriaceae*: n = 5, c = 2, n = 10, M 3×10^2 in 1 g;

- nel caso della farina di pesce, secondo il metodo di trasformazione . . . di cui all'allegato III, capitolo III, del regolamento (CE) n. . ./. . . del Consiglio e del Parlamento europeo ⁽¹⁾, o ad una temperatura di almeno 80 °C in tutta la massa ⁽¹⁾ e purché il campione prelevato con scelta casuale sia conforme alle seguenti condizioni:
 - salmonella: assenza in 25 g, n = 5, c = 0, m = 0, M = 0
 - enterobacteriaceae: n = 5, c = 2, n = 10, M 3×10^2 in 1 g;
- b) un campione del prodotto finale prelevato con scelta casuale è stato esaminato, immediatamente prima della spedizione, dall'autorità competente ed è risultato conforme alle seguenti condizioni:
 - salmonella: assenza in 25 g, n = 5, c = 0, m = 0, M = 0;
- c) il prodotto finale
 - è stato confezionato in imballaggi nuovi ⁽¹⁾,
 - oppure,
 - nel caso di spedizione alla rinfusa, i contenitori o qualsiasi altro mezzo di trasporto sono stati integralmente puliti e disinfettati con un disinfettante approvato dall'autorità competente prima dell'uso ⁽¹⁾;
- d) il prodotto finale è stato immagazzinato in depositi chiusi;
- e) sono state adottate tutte le precauzioni atte ad evitare la ricontaminazione con agenti patogeni dopo il trattamento.

Fatto a,
(località)

il,
(data)

Timbro ⁽²⁾

.....
(firma del veterinario ufficiale) ⁽³⁾

.....
(nome, titolo e qualifica del firmatario,
in lettere maiuscole)

⁽¹⁾ Cancellare se non pertinente.

⁽²⁾ in cui:

n = numero di unità di campionamento costituenti il campione;

m = valore soglia per quanto riguarda il numero dei batteri; il risultato è considerato soddisfacente se tutte le unità di campionamento hanno un numero di batteri inferiore o uguale a m;

M = valore massimo per quanto riguarda il numero di batteri; il risultato è considerato insoddisfacente se una o più unità di campionamento hanno un numero di batteri uguale o superiore a M;

c = numero di unità di campionamento nelle quali il contenuto batterico può essere compreso fra m e M; il campione è ancora considerato accettabile se il numero dei batteri contenuti nelle altre unità di campionamento è uguale o inferiore a m.

⁽³⁾ La firma e il timbro devono essere di colore diverso da quello dei caratteri di stampa.

PROPOSTA MODIFICATA

ALLEGATO X

MODELLI DI CERTIFICATI SANITARI PER L'IMPORTAZIONE DA PAESI TERZI DI ALCUNI SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE E PRODOTTI DA ESSI DERIVATI

CAPITOLO 1

CERTIFICATO SANITARIO

per la spedizione verso la Comunità europea di proteine animali trasformate non destinate al consumo umano e di prodotti contenenti tali proteine, compresi i miscugli, ma esclusi gli alimenti per animali da compagnia

Nota per l'importatore: Il presente certificato è ad uso esclusivamente veterinario e deve accompagnare la partita fino al posto d'ispezione frontaliero.

Numero di riferimento del certificato sanitario:

Paese di destinazione:
(nome dello Stato membro della CE)

Paese esportatore:

Ministero responsabile:

Servizio che rilascia il certificato:

I. *Identificazione delle proteine animali trasformate o dei prodotti contenenti tali proteine*

Natura delle proteine animali trasformate o dei prodotti contenenti tali proteine:

Proteine animali trasformate di:
(specie)

Natura dell'imballaggio:

Numero dei colli:

Peso netto:

Numero di riferimento della partita di produzione:

II. *Origine delle proteine animali trasformate o dei prodotti contenenti tali proteine*

Indirizzo e numero dell'autorizzazione dello stabilimento omologato:

.....

III. *Destinazione delle proteine animali trasformate o dei prodotti contenenti tali proteine*

Le proteine animali trasformate o i prodotti contenenti tali proteine sono spediti

da:
(luogo di carico)

a:
(paese e luogo di destinazione)

con il seguente mezzo di trasporto:

Numero del sigillo:

Nome e indirizzo dello speditore:

Nome e indirizzo del destinatario:

IV. *Certificato sanitario*

Il sottoscritto, veterinario ufficiale, dichiara di aver preso atto del regolamento (CE) n. .../... del Consiglio e del Parlamento europeo e certifica che

a) le proteine animali trasformate o i prodotti sopra descritti contengono esclusivamente o parzialmente proteine animali trasformate non destinate al consumo umano, che

i) sono stati preparate e immagazzinate in un impianto di trasformazione riconosciuto, omologato e controllato dall'autorità competente in conformità dell'articolo 15 del regolamento (CE) n. .../... del Consiglio e del Parlamento europeo;

ii) sono stati preparate esclusivamente con i seguenti sottoprodotti di origine animale:

- parti di animali macellati in un mattatoio, dichiarate idonee al consumo umano in virtù della normativa comunitaria, ma non destinate al consumo umano per motivi commerciali;
- parti di animali macellati in un mattatoio, scartate in quanto inadeguate al consumo umano, ma che non presentano segni di malattie trasmissibili all'uomo o agli animali e provenienti da carcasse dichiarate idonee al consumo umano in virtù della normativa comunitaria;
- pelli, zoccoli e corna, setole di suini e piume ottenuti da animali macellati in un mattatoio, considerati atti alla macellazione e al consumo umano in virtù della normativa comunitaria a seguito di un'ispezione ante mortem;
- sangue ottenuto da animali macellati in un mattatoio e considerati atti alla macellazione in virtù della normativa comunitaria a seguito di un'ispezione ante mortem;
- sottoprodotti di origine animale ottenuti dalla fabbricazione di prodotti destinati al consumo umano, quali ossa sgrassate, ciccioli, ecc.;
- prodotti alimentari di origine animale o contenenti prodotti di origine animale, originariamente destinati al consumo umano ma in seguito riservati al consumo animale per motivi commerciali o a causa di problemi di lavorazione o di imballaggio o di qualsiasi altro difetto che non comporti alcun rischio per la salute umana o animale;
- pesce o altri animali marini ad eccezione dei mammiferi, catturati in alto mare e destinati alla produzione di farina di pesce;
- frattaglie fresche di pesce provenienti da stabilimenti che fabbricano prodotti a base di pesce destinati al consumo umano;
- gusci d'uovo, sottoprodotti dei centri di incubazione e sottoprodotti ottenuti da uova incrinates, provenienti da animali che non presentano sintomi clinici di malattie trasmissibili all'uomo o agli animali attraverso i prodotti medesimi;

iii) sono stati riscaldati

- ad una temperatura interna superiore a 133 °C, per almeno 20 minuti senza interruzione, ad una pressione (assoluta) di almeno 3 bar prodotta mediante vapore saturo, con una dimensione delle particelle prima della trasformazione non superiore a 50 mm ⁽¹⁾
- nel caso della farina di sangue o di proteine di specie animali diverse dai mammiferi, diverse dalla farina di pesce, secondo il metodo di trasformazione ... di cui all'allegato III, capitolo III, del regolamento (CE) n. .../... del Consiglio e del Parlamento europeo ⁽¹⁾,

e

il campione prelevato a caso risulta conforme ai seguenti requisiti ⁽²⁾:

- *Clostridium perfringens*: assenza in 1 g
- *Salmonella*: assenza in 25 g, n = 5, c = 0, m = 0, M = 0
- *Enterobacteriaceae*: n = 5, c = 2, n = 10, M 3×10^2 in 1 g;

- nel caso della farina di pesce, secondo il metodo di trasformazione . . . di cui all'allegato III, capitolo III, del regolamento (CE) n. . ./. . . del Consiglio e del Parlamento europeo ⁽¹⁾, o ad una temperatura di almeno 80 °C in tutta la massa ⁽¹⁾ e purché il campione prelevato con scelta casuale sia conforme alle seguenti condizioni:
 - salmonella: assenza in 25 g, n = 5, c = 0, m = 0, M = 0
 - enterobacteriaceae: n = 5, c = 2, n = 10, M 3×10^2 in 1 g;
- b) un campione del prodotto finale prelevato con scelta casuale è stato esaminato, immediatamente prima della spedizione, dall'autorità competente ed è risultato conforme alle seguenti condizioni:

salmonella: assenza in 25 g, n = 5, c = 0, m = 0, M = 0;
- c) il prodotto finale
 - è stato confezionato in imballaggi nuovi ⁽¹⁾,

oppure,

 - nel caso di spedizione alla rinfusa, i contenitori o qualsiasi altro mezzo di trasporto sono stati integralmente puliti e disinfettati con un disinfettante approvato dall'autorità competente prima dell'uso ⁽¹⁾;
- d) il prodotto finale è stato immagazzinato in depositi chiusi;
- e) sono state adottate tutte le precauzioni atte ad evitare la ricontaminazione con agenti patogeni dopo il trattamento.

Fatto a,
(località)

il,
(data)

Timbro ⁽³⁾

.....
(firma del veterinario ufficiale) ⁽³⁾

.....
(nome, titolo e qualifica del firmatario,
in lettere maiuscole)

⁽¹⁾ Cancellare se non pertinente.

⁽²⁾ in cui:

n = numero di unità di campionamento costituenti il campione;

m = valore soglia per quanto riguarda il numero dei batteri; il risultato è considerato soddisfacente se tutte le unità di campionamento hanno un numero di batteri inferiore o uguale a m;

M = valore massimo per quanto riguarda il numero di batteri; il risultato è considerato insoddisfacente se una o più unità di campionamento hanno un numero di batteri uguale o superiore a M;

c = numero di unità di campionamento nelle quali il contenuto batterico può essere compreso fra m e M; il campione è ancora considerato accettabile se il numero dei batteri contenuti nelle altre unità di campionamento è uguale o inferiore a m.

⁽³⁾ La firma e il timbro devono essere di colore diverso da quello dei caratteri di stampa.

PROPOSTA INIZIALE

CAPITOLO 2

(A)

CERTIFICATO SANITARIO

per la spedizione verso la Comunità europea di latte pastorizzato e prodotti a base di latte pastorizzato non destinati al consumo umano

Nota per l'importatore: Il presente certificato è ad uso esclusivamente veterinario e deve scortare la partita fino al posto d'ispezione frontaliero.

Numero di riferimento del certificato sanitario:

Paese di destinazione:
(nome dello Stato membro della CE)

Paese esportatore:

Ministero responsabile:

Servizio che rilascia il certificato:

I. *Identificazione del latte e dei prodotti a base di latte*

Latte di:
(specie)

Descrizione del latte e dei prodotti a base di latte:

Natura dell'imballaggio:

Numero dei colli:

Peso netto:

Numero di riferimento del lotto/della partita di produzione:

II. *Origine*

Indirizzo e numero di registrazione dello stabilimento di trattamento o trasformazione ⁽¹⁾:
.....

III. *Destinazione del latte e dei prodotti a base di latte*

Il latte/i prodotti a base di latte sono spediti

da:
(luogo di carico)

a:
(paese e luogo di destinazione)

Mezzo di trasporto ⁽²⁾:

Numero del sigillo:

Nome e indirizzo dello speditore:

Nome e indirizzo del destinatario:

IV. *Certificato sanitario*

Il sottoscritto, veterinario ufficiale, certifica che:

1. ... (paese esportatore), ... (regione) ⁽³⁾ è risultato indenne da peste suina e afta epizootica nei 12 mesi immediatamente precedenti l'esportazione e durante lo stesso periodo non ha praticato vaccinazioni contro tali malattie.
2. Il latte/i prodotti a base di latte oggetto del presente certificato:
 - a) sono stati ottenuti da latte crudo proveniente da animali:
 - che non presentano sintomi clinici di una malattia trasmissibile all'uomo o agli animali attraverso il latte;
 - appartenenti ad aziende non soggette a restrizioni ufficiali a causa della peste suina o dell'afta epizootica; e
 - b) sono stati sottoposti a trattamento mediante calore ad una temperatura di ... per ... (tempo), sufficiente a produrre una reazione negativa alla prova di fosfatasi, seguito, per quanto riguarda il latte disidratato o i prodotti a base di latte disidratato, da un processo di essiccazione.
3. Dopo la trasformazione, sono state prese tutte le precauzioni per evitare la contaminazione del latte/dei prodotti a base di latte.
4. Il latte/il prodotto a base di latte è stato collocato in contenitori nuovi ⁽¹⁾ o
 - in caso di utilizzazione di contenitori per merci sfuse, questi ultimi sono stati disinfettati prima del carico, mediante un prodotto approvato dalle autorità competenti e
 - i contenitori recano un contrassegno che precisa la natura del latte/del prodotto a base di latte.

Fatto a il
(località) (data)

Timbro ⁽⁴⁾

.....
(firma del veterinario ufficiale) ⁽⁴⁾

.....
(nome, titolo e qualifica del firmatario,
in lettere maiuscole)

⁽¹⁾ Cancellare se non pertinente.

⁽²⁾ Per i veicoli utilizzati per il trasporto delle merci indicare il numero d'immatricolazione; per i contenitori indicare il relativo numero e il numero di sigillo.

⁽³⁾ Da compilare se l'autorizzazione ad esportare nella Comunità è limitata ad alcune regioni del paese terzo interessato.

⁽⁴⁾ La firma e il timbro devono essere di colore diverso da quello dei caratteri di stampa.

(B)

CERTIFICATO SANITARIO

per la spedizione verso la Comunità europea di prodotti a base di latte il cui pH sia stato ridotto a meno di 6, non destinati al consumo umano

Nota per l'importatore: Il presente certificato è ad uso esclusivamente veterinario e deve accompagnare la partita fino al posto d'ispezione frontaliero.

Numero di riferimento del certificato sanitario:

Paese di destinazione:
(nome dello Stato membro della CE)

Paese esportatore:

Ministero responsabile:

Servizio che rilascia il certificato:

I. Identificazione dei prodotti a base di latte

Latte di:
(specie)

Descrizione dei prodotti a base di latte:

Natura dell'imballaggio:

Numero dei colli:

Peso netto:

Numero di riferimento del lotto/della partita di produzione:

II. Origine

Indirizzo e numero di registrazione dello stabilimento di trattamento o trasformazione ⁽¹⁾:

.....

III. Destinazione dei prodotti a base di latte

I prodotti a base di latte sono spediti

da:
(luogo di carico)

a:
(paese e luogo di destinazione)

Mezzo di trasporto ⁽²⁾:

Numero del sigillo:

Nome e indirizzo dello spediteore:

Nome e indirizzo del destinatario:

IV. *Certificato sanitario*

Il sottoscritto, veterinario ufficiale, certifica che:

1. Il prodotti a base di latte oggetto del presente certificato:
 - a) è stato ottenuto da latte crudo proveniente da animali:
 - che non presentano sintomi clinici di una malattia trasmissibile all'uomo o agli animali attraverso il latte;
 - appartenenti ad aziende non soggette a restrizioni ufficiali a causa della peste suina o dell'afte epizootica; e
 - b) è stato sottoposto a un processo di riscaldamento, ad una temperatura di . . . per . . . (durata), sufficiente a dare una reazione negativa al test della fosfatasi e
 - c) è stato sottoposto a un processo di acidificazione attraverso il quale il pH viene mantenuto al di sotto di 6 per almeno un'ora.
2. Dopo la trasformazione, sono state prese tutte le precauzioni per evitare la contaminazione dei prodotti a base di latte.
3. Il prodotto a base di latte è stato collocato in contenitori nuovi ⁽¹⁾ o
 - in caso di utilizzazione di contenitori per merci sfuse, questi ultimi sono stati disinfettati prima del carico, mediante un prodotto approvato dalle autorità competenti e
 - i contenitori recano un contrassegno che precisa la natura del latte/del prodotto a base di latte.

Fatto a, il
(località) (data)

Timbro ⁽²⁾

.....
(firma del veterinario ufficiale) ⁽³⁾

.....
(nome, titolo e qualifica del firmatario,
in lettere maiuscole)

⁽¹⁾ Cancellare se non pertinente.

⁽²⁾ Per i veicoli utilizzati per il trasporto delle merci indicare il numero d'immatricolazione; per i contenitori indicare il relativo numero e il numero di sigillo.

⁽³⁾ La firma e il timbro devono essere di colore diverso da quello dei caratteri di stampa.

(C)

CERTIFICATO SANITARIO

per la spedizione verso la Comunità europea di latte e prodotti a base di latte sottoposti a processo di sterilizzazione o ad un doppio trattamento termico, non destinati al consumo umano

Nota per l'importatore: Il presente certificato è ad uso esclusivamente veterinario e deve accompagnare la partita fino al posto d'ispezione frontaliero.

Numero di riferimento del certificato sanitario:

Paese di destinazione:
(nome dello Stato membro della CE)

Paese esportatore:

Ministero responsabile:

Servizio che rilascia il certificato:

I. Identificazione del latte e dei prodotti a base di latte

Latte di:
(specie)

Descrizione del latte e dei prodotti a base di latte:

Natura dell'imballaggio:

Numero dei colli:

Peso netto:

Numero di riferimento del lotto/della partita di produzione:

II. Origine

Indirizzo e numero di registrazione dello stabilimento di trattamento o trasformazione ⁽¹⁾:
.....

III. Destinazione del latte e dei prodotti a base di latte

Il latte/i prodotti a base di latte sono spediti

da:
(luogo di carico)

a:
(paese e luogo di destinazione)

Mezzo di trasporto ⁽²⁾:

Numero del sigillo:

Nome e indirizzo dello speditore:

Nome e indirizzo del destinatario:

IV. *Certificato sanitario*

Il sottoscritto, veterinario ufficiale, certifica che

1. Il latte/il prodotto a base di latte oggetto del presente certificato:

a) è stato ottenuto da latte crudo proveniente da animali:

- che non presentano sintomi clinici di una malattia trasmissibile all'uomo o agli animali attraverso il latte;
- appartenenti ad aziende non soggette a restrizioni ufficiali a causa della peste suina o dell'afte epizootica; e

b) è stato sottoposto:

alternativamente

- i) a un processo di sterilizzazione attraverso il quale si ottiene un valore di F_0 pari o superiore a 3, oppure
- ii) a trattamento termico ad una temperatura di ... per ... (tempo), sufficiente a determinare una reazione negativa al test della fosfatasi, seguito da un ulteriore trattamento termico ad una temperatura di ... per ... (tempo), che ha garantito una reazione negativa al test della fosfatasi, seguito, per quanto riguarda il latte disidratato o i prodotti a base di latte disidratato, da un processo di essiccazione.

2. Dopo la trasformazione, sono state prese tutte le precauzioni per evitare la contaminazione del latte/dei prodotti a base di latte.

3. Il latte/il prodotto a base di latte è stato collocato in contenitori nuovi ⁽¹⁾ o

- in caso di utilizzazione di contenitori per merci sfuse, questi ultimi sono stati disinfettati prima del carico, mediante un prodotto approvato dalle autorità competenti ⁽¹⁾ e
- i contenitori recano un contrassegno che precisa la natura del latte/del prodotto a base di latte.

Fatto a il
(località) (data)

Timbro ⁽³⁾

.....
(firma del veterinario ufficiale) ⁽²⁾

.....
(nome, titolo e qualifica del firmatario,
in lettere maiuscole)

⁽¹⁾ Cancellare se non pertinente.

⁽²⁾ Per i veicoli utilizzati per il trasporto delle merci indicare il numero d'immatricolazione; per i contenitori indicare il relativo numero e il numero di sigillo.

⁽³⁾ La firma e il timbro devono essere di colore diverso da quello dei caratteri di stampa.

CAPITOLO 3

(A)

CERTIFICATO SANITARIO**per la spedizione verso la Comunità europea di alimenti in conserva per animali da compagnia**

Nota per l'importatore: Il presente certificato è ad uso esclusivamente veterinario e deve accompagnare la partita fino al posto d'ispezione frontaliero.

Numero di riferimento del certificato sanitario:

Paese di destinazione:

(nome dello Stato membro della CE)

Paese esportatore:

Ministero responsabile:

Servizio che rilascia il certificato:

I. Identificazione degli alimenti per animali da compagnia

Gli alimenti per animali da compagnia sono stati prodotti con materie prime delle specie seguenti:

Natura dell'imballaggio:

Numero dei colli:

Peso netto:

Numero di riferimento del lotto/della partita di produzione:

II. Origine degli alimenti per animali da compagnia

Indirizzo e numero di riconoscimento dello stabilimento riconosciuto:

.....

III. Destinazione degli alimenti per animali da compagnia

Gli alimenti per animali da compagnia sono spediti

da:

(luogo di carico)

a:

(paese e luogo di destinazione)

con il seguente mezzo di trasporto:

Numero del sigillo:

Nome e indirizzo dello spedite:

Nome e indirizzo del destinatario:

IV. Certificato sanitario

Il sottoscritto, veterinario ufficiale, dichiara di aver preso atto del regolamento (CE) n. ... del Consiglio e del Parlamento europeo e certifica che gli alimenti per animali da compagnia sopra descritti:

a) sono stati preparati e immagazzinati in un impianto di trasformazione riconosciuto e controllato dall'autorità competente in conformità dell'articolo 16 del regolamento (CE) n. ... del Consiglio e del Parlamento europeo;

- b) sono stati preparati esclusivamente con i seguenti sottoprodotti di origine animale:
- parti di animali macellati in un mattatoio, dichiarate idonee al consumo umano in virtù della normativa comunitaria, ma non destinate al consumo umano per motivi commerciali;
 - parti di animali macellati in un mattatoio, scartate in quanto inidonee al consumo umano ma che non presentano segni di malattie trasmissibili all'uomo o agli animali e provenienti da carcasse dichiarate idonee al consumo umano in virtù della normativa comunitaria;
 - pelli, zoccoli e corna, setole di suini e piume ottenuti da animali macellati in un mattatoio e considerati atti alla macellazione in virtù della normativa comunitaria a seguito di un'ispezione ante mortem;
 - sangue ottenuto da animali macellati in un mattatoio e considerati atti alla macellazione in virtù della normativa comunitaria a seguito di un'ispezione ante mortem;
 - sottoprodotti di origine animale ottenuti dalla fabbricazione di prodotti destinati al consumo umano, quali ossa sgrassate, ciccioli, ecc.;
 - prodotti alimentari di origine animale o contenenti prodotti di origine animale, originariamente destinati al consumo umano ma in seguito riservati al consumo animale per motivi commerciali o a causa di problemi di lavorazione o di imballaggio o di qualsiasi altro difetto che non comporti alcun rischio per la salute umana o animale;
 - pesce o altri animali marini ad eccezione dei mammiferi, catturati in alto mare e destinati alla produzione di farina di pesce;
 - frattaglie fresche di pesce provenienti da stabilimenti che fabbricano prodotti a base di pesce destinati al consumo umano;
 - gusci d'uovo, sottoprodotti dei centri d'incubazione e sottoprodotti derivanti da uova incrinata, provenienti da animali che non presentano sintomi clinici di malattie trasmissibili agli uomini o agli animali attraverso tali prodotti;
- c) sono stati sottoposti a trattamento termico in recipienti ermeticamente chiusi almeno fino al raggiungimento del valore $F_c = 3,0$;
- d) sono stati analizzati, sulla base di un campione prelevato con scelta casuale e formato almeno da cinque contenitori per partita trasformata, applicando metodi diagnostici di laboratorio atti ad accertare l'adeguata esecuzione del trattamento termico sull'intero lotto, conformemente a quanto previsto alla lettera a);
- e) sono stati trattati con tutte le precauzioni atte ad evitare la ricontaminazione con agenti patogeni dopo il trattamento.

Fatto a, il
(località) (data)

Timbro ⁽¹⁾

.....
(firma del veterinario ufficiale) ⁽¹⁾

.....
(nome, titolo e qualifica del firmatario,
in lettere maiuscole)

⁽¹⁾ La firma e il timbro devono essere di colore diverso da quello dei caratteri di stampa.

(B)

CERTIFICATO SANITARIO

per la spedizione verso la Comunità europea di alimenti trasformati per animali da compagnia, diversi dagli alimenti in conserva per animali da compagnia

Nota per l'importatore: Il presente certificato è ad uso esclusivamente veterinario e deve accompagnare la partita fino al posto d'ispezione frontaliero.

Numero di riferimento del certificato sanitario:

Paese di destinazione:
(nome dello Stato membro della CE)

Paese esportatore:

Ministero responsabile:

Servizio che rilascia il certificato:

I. Identificazione degli alimenti per animali da compagnia

Gli alimenti per animali da compagnia sono stati prodotti con materie prime delle specie seguenti:

.....

Natura dell'imballaggio:

Numero dei colli:

Peso netto:

Numero di riferimento del lotto/della partita di produzione:

II. Origine degli alimenti per animali da compagnia

Indirizzo e numero di riconoscimento dello stabilimento riconosciuto:

.....

III. Destinazione degli alimenti per animali da compagnia

Gli alimenti per animali da compagnia sono spediti

da:

(luogo di carico)

a:

(paese e luogo di destinazione)

con il seguente mezzo di trasporto:

Numero del sigillo:

Nome e indirizzo dello spedite:

Nome e indirizzo del destinatario:

IV. Certificato sanitario

Il sottoscritto, veterinario ufficiale, dichiara di aver preso atto del regolamento (CE) n. ... del Consiglio e del Parlamento europeo e certifica che gli alimenti per animali da compagnia sopra descritti:

a) sono stati preparati e immagazzinati in un impianto di trasformazione riconosciuto e controllato dall'autorità competente in conformità dell'articolo 16 del regolamento (CE) n. ... del Consiglio e del Parlamento europeo;

b) sono stati preparati esclusivamente con i seguenti sottoprodotti di origine animale:

— parti di animali macellati in un mattatoio, dichiarate idonee al consumo umano in virtù della normativa comunitaria, ma non destinate al consumo umano per motivi commerciali;

- parti di animali macellati in un mattatoio, scartate in quanto inadatte al consumo umano ma che non presentano segni di malattie trasmissibili all'uomo o agli animali e provenienti da carcasse dichiarate idonee al consumo umano in virtù della normativa comunitaria;
 - pelli, zoccoli e corna, setole di suini e piume ottenuti da animali macellati in un mattatoio, considerati atti alla macellazione in virtù della normativa comunitaria a seguito di un'ispezione ante mortem;
 - sangue ottenuto da animali macellati in un mattatoio e considerati atti alla macellazione in virtù della normativa comunitaria a seguito di un'ispezione ante mortem;
 - sottoprodotti di origine animale ottenuti dalla fabbricazione di prodotti destinati al consumo umano, quali ossa sgrassate, ciccioli, ecc.;
 - prodotti alimentari di origine animale o contenenti prodotti di origine animale, originariamente destinati al consumo umano ma in seguito riservati al consumo animale per motivi commerciali o a causa di problemi di lavorazione o di imballaggio o di qualsiasi altro difetto che non comporti alcun rischio per la salute umana o animale;
 - pesce o altri animali marini ad eccezione dei mammiferi, catturati in alto mare e destinati alla produzione di farina di pesce;
 - frattaglie fresche di pesce provenienti da stabilimenti che fabbricano prodotti a base di pesce destinati al consumo umano;
 - gusci d'uovo, sottoprodotti dei centri di incubazione e sottoprodotti ottenuti da uova incrinates, provenienti da animali che non presentano sintomi clinici di malattie trasmissibili all'uomo o agli animali attraverso i prodotti medesimi;
- c) sono stati prodotti in modo che gli alimenti trasformati per animali da compagnia o i loro ingredienti di origine animale fossero sottoposti a trattamento termico fino al raggiungimento di una temperatura di almeno 90 °C in tutta la massa;
- d) sono stati esaminati, con prelievo casuale di almeno cinque campioni di ciascuna partita lavorata, durante e dopo il magazzinaggio nell'impianto di trasformazione e sono risultati conformi alle seguenti condizioni in cui ⁽¹⁾:
- salmonella: assenza in 25 g, n = 5, c = 0, m = 0, M = 0;
 - enterobacteriaceae: n = 5, c = 2, n = 10, M 3×10^2 in 1 g;
- e) sono stati trattati con tutte le precauzioni atte ad evitare la ricontaminazione con agenti patogeni dopo il trattamento;
- f) sono stati confezionati in imballaggi nuovi.

Fatto a, il

(località) (data)

Timbro ⁽²⁾

.....
(firma del veterinario ufficiale) ⁽²⁾

.....
(nome, titolo e qualifica del firmatario,
in lettere maiuscole)

⁽¹⁾ in cui:

n = numero di unità di campionamento costituenti il campione;

m = valore di soglia per quanto riguarda il numero dei batteri; il risultato è considerato soddisfacente se tutte le unità di campionamento hanno un numero di batteri inferiore o uguale a m;

M = valore massimo per quanto riguarda il numero di batteri; il risultato è considerato insoddisfacente se una o più unità di campionamento hanno un numero di batteri uguale o superiore a M;

c = numero di unità di campionamento nelle quali il contenuto batterico può essere compreso fra m e M; il campione è ancora considerato accettabile se il numero dei batteri contenuti nelle altre unità di campionamento è uguale o inferiore a m.

⁽²⁾ La firma e il timbro devono essere di colore diverso da quello dei caratteri di stampa.

(C)

CERTIFICATO SANITARIO**per la spedizione verso la Comunità europea di articoli da masticare per animali**

Nota per l'importatore: Il presente certificato è ad uso esclusivamente veterinario e deve accompagnare la partita fino al posto d'ispezione frontaliero.

Numero di riferimento del certificato sanitario:

Paese di destinazione:

(nome dello Stato membro della CE)

Paese esportatore:

Ministero responsabile:

Servizio che rilascia il certificato:

I. Identificazione degli articoli da masticare

Gli articoli da masticare sono stati prodotti con materie prime delle specie seguenti:

.....

Natura dell'imballaggio:

Numero dei colli:

Peso netto:

II. Origine degli articoli da masticare

Indirizzo e numero di riconoscimento dello stabilimento riconosciuto:

.....

III. Destinazione degli articoli da masticare

Gli articoli da masticare sono spediti

da:

(luogo di carico)

a:

(paese e luogo di destinazione)

con il seguente mezzo di trasporto:

Numero del sigillo:

Nome e indirizzo dello speditore:

Nome e indirizzo del destinatario:

IV. Certificato sanitario

Il sottoscritto, veterinario ufficiale, dichiara di aver preso atto del regolamento (CE) n. ... del Consiglio e del Parlamento europeo e certifica che gli articoli da masticare sopra descritti:

a) sono stati preparati e immagazzinati in un impianto di trasformazione riconosciuto e controllato dall'autorità competente in conformità dell'articolo 16 del regolamento (CE) n. ... del Consiglio e del Parlamento europeo;

b) sono stati preparati esclusivamente con i seguenti sottoprodotti di origine animale:

— parti di animali macellati in un mattatoio, dichiarate idonee al consumo umano in virtù della normativa comunitaria, ma non destinate al consumo umano per motivi commerciali;

- parti di animali macellati in un mattatoio, scartate in quanto inadatte al consumo umano ma che non presentano segni di malattie trasmissibili all'uomo o agli animali e provenienti da carcasse dichiarate idonee al consumo umano in virtù della normativa comunitaria;
 - pelli ottenute da animali abbattuti in un mattatoio che sono stati sottoposti ad ispezione ante mortem e «post mortem» e che non hanno evidenziato alcun sintomo clinico di malattie infettive;
- c) sono stati sottoposti
- i) per quanto riguarda gli articoli da masticare ottenuti da pelli di ungulati, a un trattamento termico in grado di distruggere la salmonella ⁽¹⁾;
 - ii) per quanto riguarda gli articoli da masticare ottenuti da sottoprodotti di origine animale diversi dalle pelli di ungulati, a un trattamento termico fino al raggiungimento di una temperatura di almeno 90 °C in tutta la massa ⁽¹⁾;
- d) sono stati esaminati con prelievo casuale di almeno cinque campioni di ciascuna partita lavorata prelevati durante e dopo il magazzinaggio nell'impianto di trasformazione e sono risultati conformi alle seguenti condizioni ⁽²⁾:
- salmonella: assenza in 25 g, n = 5, c = 0, m = 0, M = 0;
 - enterobacteriaceae: n = 5, c = 2, n = 10, M 3×10^2 in 1 g;
- e) sono state adottate tutte le precauzioni atte ad evitare la ricontaminazione con agenti patogeni dopo il trattamento;
- f) sono stati confezionati in imballaggi nuovi.

Fatto a,
(località)

il,
(data)

Timbro ⁽³⁾

.....
(firma del veterinario ufficiale) ⁽³⁾

.....
(nome, titolo e qualifica del firmatario,
in lettere maiuscole)

⁽¹⁾ Cancellare se non pertinente.

⁽²⁾ in cui:

n = numero di unità di campionamento costituenti il campione;

m = valore di soglia per quanto riguarda il numero dei batteri; il risultato è considerato soddisfacente se tutte le unità di campionamento hanno un numero di batteri inferiore a m;

M = valore massimo per quanto riguarda il numero di batteri; il risultato è considerato insoddisfacente se una o più unità di campionamento hanno un numero di batteri uguale o superiore a M;

c = numero di unità di campionamento nelle quali il contenuto batterico può essere compreso fra m e M; il campione è ancora considerato accettabile se il numero dei batteri contenuti nelle altre unità di campionamento è uguale o inferiore a m.

⁽³⁾ La firma e il timbro devono essere di colore diverso da quello dei caratteri di stampa.

(D)

CERTIFICATO SANITARIO**relativo alla spedizione verso la Comunità europea di materie prime per alimenti di animali da compagnia**

Nota per l'importatore: Il presente certificato è ad uso esclusivamente veterinario e deve accompagnare la partita fino al posto d'ispezione frontaliero.

Numero di riferimento del certificato sanitario:

Paese di destinazione:
(nome dello Stato membro della CE)

Paese esportatore:

Ministero responsabile:

Servizio che rilascia il certificato:

I. Identificazione delle materie prime per alimenti di animali da compagnia

Gli alimenti greggi per animali da compagnia sono stati fabbricati con sottoprodotti di origine animale delle specie seguenti:

Natura dell'imballaggio:

Numero dei colli:

Peso netto:

Numero di riferimento del lotto/della partita di produzione:

II. Origine delle materie prime

Indirizzo e numero di riconoscimento dello stabilimento riconosciuto:
.....

III. Destinazione delle materie prime

Le materie prime sono spedite

da:
(luogo di carico)

a:
(paese e luogo di destinazione)

con il seguente mezzo di trasporto:

Numero del sigillo:

Nome e indirizzo dello speditore:

Nome e indirizzo del destinatario:

IV. Certificato sanitario

Il sottoscritto, veterinario ufficiale, dichiara di aver preso atto del regolamento (CE) n. ... del Consiglio e del Parlamento europeo e certifica che le materie prime per alimenti di animali da compagnia sopra descritti:

a) sono costituiti da sottoprodotti di origine animale ottenuti dalle specie di cui al punto I e soddisfano le pertinenti disposizioni di polizia sanitaria previste dalla/e decisione/i .../.../CE della Commissione (1);

- b) sono costituite soltanto da parti di animali macellati in un mattatoio riconosciuto dalla CE, dichiarate idonee al consumo umano in virtù della normativa comunitaria, ma non destinate al consumo umano per motivi commerciali;
- c) sono state preparate e immagazzinate in un impianto di trasformazione riconosciuto e controllato dall'autorità competente in conformità dell'articolo 16 del regolamento (CE) n. . . . del Consiglio e del Parlamento europeo;
- d) sono state trattate con le precauzioni atte ad evitare la ricontaminazione con agenti patogeni dopo il trattamento;
- e) sono state confezionate in imballaggi nuovi, tali da evitare dispersioni di materiale.

Fatto a il
(località) (data)

Timbro ⁽²⁾

.....
(firma del veterinario ufficiale) ⁽²⁾

.....
(nome, titolo e qualifica del firmatario,
in lettere maiuscole)

⁽¹⁾ Citare la/e pertinente/i decisione/i in vigore, relativa/e alle carni fresche delle specie domestiche corrispondenti.

⁽²⁾ La firma e il timbro devono essere di colore diverso da quello dei caratteri di stampa.

CAPITOLO 4

CERTIFICATO SANITARIO

per l'importazione di siero di equidi destinato alla spedizione verso la Comunità europea in provenienza da paesi terzi o parti di paesi terzi dai quali è autorizzata l'importazione di equidi vivi da mattatoio

Nota per l'importatore: Il presente certificato è ad uso esclusivamente veterinario e deve accompagnare la partita fino al posto d'ispezione frontaliero.

Numero di riferimento del certificato sanitario:

Paese di destinazione:
(nome dello Stato membro della CE)

Paese esportatore:

Ministero responsabile:

Servizio che rilascia il certificato:

I. *Identificazione della partita*

Siero di:
(specie)

Natura dell'imballaggio:

Numero dei pezzi o dei colli:

Peso netto:

II. *Origine del siero*

Indirizzo e numero di controllo veterinario dello stabilimento di raccolta autorizzato:
.....

III. *Destinazione del siero*

Il siero è spedito

da:
(luogo di carico)

a:
(paese e luogo di destinazione)

con il seguente mezzo di trasporto:

Numero del sigillo:

Nome e indirizzo dello spedite:

Nome e indirizzo del destinatario:

IV. *Certificato sanitario*

Il sottoscritto, veterinario ufficiale, certifica che il siero di equidi sopra descritto:

- a) proviene da un paese nel quale sono soggette a obbligo di denuncia le seguenti malattie: peste equina, durina, morva, encefalomielite equina (tutte le forme, compresa la VEE), anemia infettiva, stomatite vescicolosa, rabbia, carbonchio;
- b) è stato ottenuto, sotto il controllo di un veterinario, da equidi che al momento del prelievo non presentavano sintomi clinici di malattie infettive;
- c) è stato ottenuto da equidi che fin dalla nascita hanno soggiornato nel territorio, oppure, in caso di regionalizzazione operata ai sensi della legislazione comunitaria, in parti del territorio di un paese terzo, in cui:
 - i) negli ultimi 2 anni non sono stati registrati casi di encefalomielite equina venezuelana;
 - ii) negli ultimi 6 mesi non sono stati registrati casi di durina;
 - iii) negli ultimi 6 mesi non sono stati registrati casi di morva;
- d) è stato ottenuto da equidi che, al momento del prelievo, non provenivano da un'azienda o non erano presenti in un'azienda alla quale si applicavano divieti per motivi di polizia sanitaria
 - i) nei 6 mesi precedenti nel caso di encefalomielite equina, a contare dalla data in cui gli equidi affetti dalla malattia sono stati abbattuti,
 - ii) nel caso di anemia infettiva, fino alla data in cui, dopo l'abbattimento degli animali infetti, i capi rimasti sono risultati negativi a due test di Coggins eseguiti a 3 mesi di distanza l'uno dall'altro,
 - iii) nei 6 mesi precedenti nel caso di stomatite vescicolosa,
 - iv) nel mese precedente all'ultimo caso registrato di rabbia,
 - v) nei 15 giorni precedenti all'ultimo caso registrato di carbonchio;se tutti gli animali di specie sensibili alla malattia presenti nell'azienda sono stati abbattuti e i locali disinfettati, il periodo di applicazione dei divieti è di 30 giorni, a decorrere dal giorno in cui gli animali sono stati distrutti e i locali disinfettati, salvo nel caso del carbonchio, per il quale il periodo suddetto è di 15 giorni;
- e) è stato trattato con le opportune precauzioni per evitare la contaminazione con agenti patogeni durante la produzione, la manipolazione e il confezionamento;
- f) è stato confezionato in contenitori impermeabili sigillati, sui quali è chiaramente riportata la dicitura «siero di equidi» e il numero di registrazione dello stabilimento di raccolta.

Fatto a,
(località)

il,
(data)

Timbro ⁽¹⁾

.....
(firma del veterinario ufficiale) ⁽¹⁾

.....
(nome, titolo e qualifica del firmatario,
in lettere maiuscole)

⁽¹⁾ La firma e il timbro devono essere di colore diverso da quello dei caratteri di stampa.

CAPITOLO 5

(A)

CERTIFICATO DI POLIZIA SANITARIA**per la spedizione verso la Comunità europea di pelli di ungulati fresche o refrigerate**

Nota per l'importatore: Il presente certificato è ad uso esclusivamente veterinario e deve accompagnare la partita fino al posto d'ispezione frontaliero.

Numero di riferimento del certificato sanitario:

Paese di destinazione:
(nome dello Stato membro della CE)

Paese esportatore:

Ministero responsabile:

Servizio che rilascia il certificato:

I. *Identificazione delle pelli*Pelli di:
(specie)

Natura dell'imballaggio:

Numero dei pezzi o dei colli:

Peso netto:

Numero/i di sigillo di contenitori, autocarri, vagoni ferroviari o balle:
.....II. *Origine delle pelli*Indirizzo e numero di controllo veterinario dello stabilimento registrato e controllato:
.....III. *Destinazione delle pelli*

Le pelli sono spedite

da:
(luogo di carico)a:
(paese e luogo di destinazione)

con il seguente mezzo di trasporto:

Nome e indirizzo dello speditore:

Nome e indirizzo del destinatario:

(B)

CERTIFICATO DI POLIZIA SANITARIA

per la spedizione verso la Comunità europea di pelli trattate di ungulati originarie di paesi terzi o parti di paesi terzi elencati nella parte 1 dell'allegato della decisione 79/542/CEE

Nota per l'importatore: Il presente certificato è ad uso esclusivamente veterinario e deve accompagnare la partita fino al posto d'ispezione frontaliero.

Numero di riferimento del certificato sanitario:

Paese di destinazione:
(nome dello Stato membro della CE)

Paese esportatore:

Ministero responsabile:

Servizio che rilascia il certificato:

I. Identificazione delle pelli

Pelli di:
(specie)

Natura dell'imballaggio:

Numero dei pezzi o dei colli:

Peso netto:

Numero/i di sigillo di contenitori, autocarri, vagoni ferroviari o balle:

.....

II. Origine delle pelli

Indirizzo e numero di controllo veterinario dello stabilimento registrato e controllato:

.....

III. Destinazione delle pelli

Le pelli sono spedite

da:
(luogo di carico)

a:
(paese e luogo di destinazione)

con il seguente mezzo di trasporto:

Nome e indirizzo dello speditore:

Nome e indirizzo del destinatario:

IV. *Certificato sanitario*

Il sottoscritto, veterinario ufficiale, certifica che le pelli sopra descritte sono state ottenute da animali macellati presso un mattatoio, che sono stati sottoposti a ispezione ante mortem e «post mortem», risultando indenni da malattie gravi trasmissibili all'uomo o agli animali, che non sono stati macellati al fine di eradicare malattie epizootiche

1. Alternativamente ⁽¹⁾:

a) sono originarie di un paese o di una parte di un paese in cui non sono stati registrati, negli ultimi 12 mesi, casi delle seguenti malattie, soggette a obbligo di denuncia nel paese di origine:

- peste bovina ⁽²⁾,
- afta epizootica ⁽²⁾,
- peste suina classica ⁽²⁾,
- peste suina africana ⁽²⁾,

e sono state

- essiccate ⁽¹⁾, ovvero
- salate secche o verdi per almeno 14 giorni prima di essere spedite ⁽¹⁾, o
- salate secche o verdi in data . . . e, secondo la dichiarazione del trasportatore, saranno trasportate per nave e la durata del trasporto sarà tale che esse saranno sottoposte a salatura per almeno 14 giorni prima di raggiungere il posto d'ispezione frontaliero della CE ⁽¹⁾;

oppure

b) sono state

- sottoposte a salatura per 7 giorni mediante sale marino con aggiunta del 2 % di carbonato di sodio,

oppure

- sottoposte a salatura mediante sale marino con aggiunta del 2 % di carbonato di sodio in data . . . e, secondo la dichiarazione del trasportatore, saranno trasportate per nave e la durata del trasporto sarà tale che esse saranno sottoposte a salatura per almeno 7 giorni prima di raggiungere il posto d'ispezione frontaliero della CE ⁽¹⁾, oppure

- sottoposte a essiccazione per 42 giorni a una temperatura di almeno 20 °C;

2. sono state trattate con le precauzioni atte ad evitare la ricontaminazione con agenti patogeni.

Fatto a, il

(località) (data)

Timbro ⁽³⁾

.....
(firma del veterinario ufficiale) ⁽³⁾

.....
(nome, titolo e qualifica del firmatario,
in lettere maiuscole)

⁽¹⁾ Cancellare se non pertinente.

⁽²⁾ Cancellare le malattie che non colpiscono le specie in oggetto.

⁽³⁾ La firma e il timbro devono essere di colore diverso da quello dei caratteri di stampa.

(C)

DICHIARAZIONE UFFICIALE

per pelli di ungulati, ad eccezione delle pelli di suini e di equidi, destinate alla spedizione verso la Comunità europea, che sono state tenute isolate per 21 giorni o che hanno subito un trasporto ininterrotto di 21 giorni prima dell'importazione

Nota per l'importatore: Il presente certificato è ad uso esclusivamente veterinario e deve accompagnare la partita fino al posto d'ispezione frontaliero.

Numero di riferimento della presente dichiarazione ufficiale:

Paese di destinazione:
(nome dello Stato membro della CE)

Paese esportatore:

Ministero responsabile:

Servizio che rilascia il certificato:

I. Identificazione delle pelli

Pelli di:
(specie)

Natura dell'imballaggio:

Numero dei pezzi o dei colli:

Peso netto:

Numero/i di sigillo di contenitori, autocarri, vagoni ferroviari o balle:

.....

II. Origine delle pelli

Indirizzo e numero di controllo ufficiale dello stabilimento:

.....

III. Destinazione delle pelli

Le pelli sono spedite

da:
(luogo di carico)

a:
(paese e luogo di destinazione)

con il seguente mezzo di trasporto:

Nome e indirizzo dello speditore:

Nome e indirizzo del destinatario:

IV. *Certificato sanitario*

Il sottoscritto, veterinario ufficiale, certifica che le pelli sopra descritte:

- a) sono state
- essiccate ⁽¹⁾, ovvero
 - salate secche o verdi per almeno 14 giorni prima di essere spedite ⁽¹⁾, o
 - sottoposte a salatura durante 7 giorni mediante sale (marino) con aggiunta del 2 % di carbonato di sodio ⁽¹⁾, o
 - sottoposte a essiccazione per 42 giorni a una temperatura di almeno 20 °C ⁽¹⁾;
- b) sono state trattate con tutte le precauzioni atte ad evitare la ricontaminazione con agenti patogeni dopo il trattamento e non sono state in contatto con animali vivi o prodotti di origine animale;
- c) — sono state tenute isolate immediatamente prima della spedizione, sotto controllo ufficiale, per 21 giorni dopo il trattamento di cui alla lettera a), o
- secondo la dichiarazione del trasportatore, la durata prevista del trasporto è di almeno 21 giorni.

Fatto a il
(località) (data)

Timbro ⁽²⁾

.....
(firma del veterinario ufficiale) ⁽²⁾

.....
(nome, titolo e qualifica del firmatario,
in lettere maiuscole)

⁽¹⁾ Cancellare se non pertinente.

⁽²⁾ La firma e il timbro devono essere di colore diverso da quello dei caratteri di stampa.

CAPITOLO 6

(A)

CERTIFICATO/DOCUMENTO

per la spedizione verso la Comunità europea di trofei di caccia trattati, di volatili e ungulati, costituiti unicamente da ossa, corna, zoccoli, artigli, palchi, denti o pelli

Nota per l'importatore: Il presente certificato è ad uso esclusivamente veterinario e deve accompagnare la partita fino al posto d'ispezione frontaliero.

Numero di riferimento del presente certificato/documento:

Paese di destinazione:
(nome dello Stato membro della CE)

Paese esportatore:

Ministero responsabile:

Servizio che rilascia il certificato:

I. *Identificazione dei trofei di caccia*

Trofei di caccia di:
(specie)

Natura dei trofei di caccia:

a) esclusivamente ossa, corna, zoccoli, artigli, palchi o denti ⁽¹⁾:

b) esclusivamente pelli ⁽¹⁾:

Natura dell'imballaggio:

Numero dei pezzi o dei colli:

Numero di riferimento del certificato della CITES ⁽¹⁾:

II. *Destinazione dei trofei di caccia*

I trofei di caccia sono spediti

da:
(luogo di carico)

a:
(paese e luogo di destinazione)

con il seguente mezzo di trasporto:

Numero del sigillo:

Nome e indirizzo dello speditore:

Nome e indirizzo del destinatario:

III. *Certificato sanitario*

Il sottoscritto, veterinario ufficiale, certifica che i trofei di caccia sopra descritti

a) sono stati confezionati, immediatamente dopo il trattamento, senza essere stati in contatto con altri prodotti di origine animale in grado di contaminarli, in imballaggi singoli, trasparenti e chiusi in modo da evitare eventuali contaminazioni successive;

- b) per quanto riguarda i trofei di caccia costituiti unicamente da pelli ⁽¹⁾, sono stati
- essiccati ⁽¹⁾,
 - salati secchi o verdi per almeno 14 giorni prima della spedizione,
 - salati secchi o verdi in data . . . e, secondo la dichiarazione del trasportatore, saranno trasportati per nave e la durata del trasporto sarà tale che essi saranno sottoposti a salatura per almeno 14 giorni prima di raggiungere il posto d'ispezione frontaliere della Comunità europea ⁽¹⁾;
- c) per quanto riguarda i trofei di caccia costituiti unicamente di ossa, corna, zoccoli, artigli, palchi e denti ⁽¹⁾,
- sono stati immersi in acqua bollente per un periodo adeguato, in modo da garantire che sia stata eliminata qualsiasi materia diversa da ossa, corna, zoccoli, artigli, palchi e denti;
 - sono stati disinfettati con un prodotto autorizzato dall'autorità competente del paese speditore, in particolare con acqua ossigenata per quanto si riferisce alle parti costituite di ossa.

Fatto a....., il.....
(località) (data)

Timbro ⁽²⁾

.....
(firma del veterinario ufficiale) ⁽²⁾

.....
(nome, titolo e qualifica del firmatario,
in lettere maiuscole)

⁽¹⁾ Cancellare se non pertinente.

⁽²⁾ La firma e il timbro devono essere di colore diverso da quello dei caratteri di stampa.

(B)

CERTIFICATO VETERINARIO

per la spedizione verso la Comunità europea di trofei di caccia di volatili e ungulati, costituiti da parti anatomiche intere che non abbiano subito alcun trattamento

Nota per l'importatore: Il presente certificato è ad uso esclusivamente veterinario e deve accompagnare la partita fino al posto d'ispezione frontaliero.

Numero di riferimento del presente certificato:

Paese di destinazione:
(nome dello Stato membro della CE)

Paese esportatore:

Ministero responsabile:

Servizio che rilascia il certificato:

I. Identificazione dei trofei di caccia

Trofei di caccia di:
(specie)

Natura dell'imballaggio:

Numero dei pezzi o dei colli:

Numero di riferimento del certificato della CITES ⁽¹⁾:

II. Destinazione dei trofei di caccia

I trofei di caccia sono spediti

da:
(luogo di carico)

a:
(paese e luogo di destinazione)

con il seguente mezzo di trasporto:

Numero del sigillo:

Nome e indirizzo dello speditore:

Nome e indirizzo del destinatario:

III. Certificato sanitario

Il sottoscritto, veterinario ufficiale, certifica che:

1. Per quanto riguarda i trofei di caccia di artiodattili, esclusi i suini ⁽¹⁾,

a) il/la ... (regione) ... è indenne da afta epizootica e da peste bovina da almeno 12 mesi e durante questo periodo non vi è stata praticata alcuna vaccinazione contro tali malattie;

b) i trofei di caccia sopra descritti

a) sono stati ottenuti da animali abbattuti nel territorio di . . . , nella regione di . . . , autorizzato all'esportazione di carni fresche delle specie domestiche corrispondenti, non soggetto negli ultimi 60 giorni a norme restrittive di polizia sanitaria a causa dell'insorgere di malattie cui la selvaggina è sensibile;

b) provengono da animali abbattuti ad almeno 20 km di distanza dalle frontiere di un altro paese terzo o parte di paese terzo, non autorizzati ad esportare nella Comunità trofei di caccia non trattati di artiodattili, esclusi i suini.

2. Per quanto riguarda i trofei di caccia di suini selvatici ⁽¹⁾,

a) il/la . . . è indenne da peste suina classica, peste suina africana, malattia vescicolosa dei suini, afta epizootica ed encefalomielite enterovirale suina (malattia di Teschen) da almeno 12 mesi e, durante questo periodo, non vi è stata praticata alcuna vaccinazione contro le malattie suddette;

b) i trofei di caccia sopra descritti

a) sono stati ottenuti da animali abbattuti nel territorio di . . . , autorizzato all'esportazione di carni fresche delle specie domestiche corrispondenti, non soggetto negli ultimi 60 giorni a norme restrittive di polizia sanitaria a causa dell'insorgere di malattie cui i suini sono sensibili;

b) provengono da animali abbattuti ad almeno 20 km di distanza dalle frontiere di un altro paese terzo o parte di paese terzo, non autorizzati ad esportare nella Comunità trofei di caccia non trattati di suini selvatici.

3. I trofei di caccia di solipedi sono stati ottenuti da solipedi selvatici abbattuti nel territorio di . . . (paese esportatore).

4. Per quanto riguarda i trofei di caccia di selvaggina di piuma ⁽¹⁾,

a) il/la . . . , regione . . . è esente da influenza aviaria e malattia di Newcastle;

b) i trofei descritti sopra sono stati ottenuti da selvaggina di penna abbattuta sul territorio di . . . regione . . . in cui, nel corso degli ultimi 30 giorni, non vi sono state restrizioni sanitarie a causa dell'insorgenza di malattie cui la selvaggina in questione risulta sensibile.

5. I trofei di caccia sopra descritti sono stati confezionati, senza essere stati in contatto con altri prodotti di origine animale in grado di contaminarli, in imballaggi singoli, trasparenti e chiusi in modo da evitare eventuali contaminazioni successive.

Fatto a,
(località)

il,
(data)

Timbro ⁽²⁾

.....
(firma del veterinario ufficiale) ⁽²⁾

.....
(nome, titolo e qualifica del firmatario,
in lettere maiuscole)

⁽¹⁾ Cancellare se non pertinente.

⁽²⁾ La firma e il timbro devono essere di colore diverso da quello dei caratteri di stampa.

CAPITOLO 7

(A)

CERTIFICATO DI POLIZIA SANITARIA

per la spedizione verso la Comunità europea di setole di suini provenienti da paesi terzi o da loro regioni indenni da peste suina africana

Nota per l'importatore: Il presente certificato è ad uso esclusivamente veterinario e deve accompagnare la partita fino al posto d'ispezione frontaliero.

Numero di riferimento del certificato di polizia sanitaria:

Paese di destinazione:
(nome dello Stato membro della CE)

Paese esportatore:

Ministero responsabile:

Servizio che rilascia il certificato:

I. Identificazione delle setole di suini

Natura dell'imballaggio:

Numero dei pezzi o dei colli:

Peso netto:

II. Origine delle setole di suini

Indirizzo e numero di controllo veterinario dello stabilimento registrato:
.....

III. Destinazione delle setole di suini

Le setole di suini sono spedite

da:
(luogo di carico)

a:
(paese e luogo di destinazione)

con il seguente mezzo di trasporto:

Numero del sigillo:

Nome e indirizzo dello speditore:

Nome e indirizzo del destinatario:

IV. *Certificato sanitario*

Il sottoscritto, veterinario ufficiale, certifica che:

1. le setole di suini sopra descritte sono state ottenute da suini originari e macellati in un mattatoio situato nel paese di origine;
2. i suini dai quali sono state ottenute le setole non hanno mostrato, durante l'ispezione effettuata al momento della macellazione, sintomi di malattie trasmissibili all'uomo o ad altri animali e non sono stati macellati al fine di eradicare malattie epizootiche;
3. il paese di origine oppure, in caso di regionalizzazione operata ai sensi della legislazione comunitaria, la regione di origine è indenne da almeno 12 mesi da peste suina africana;
4. le setole di suini sono asciutte ed ermeticamente chiuse in imballaggi.

Fatto a,
(località)

il,
(data)

Timbro ⁽¹⁾

.....
(firma del veterinario ufficiale) ⁽¹⁾

.....
(nome, titolo e qualifica del firmatario,
in lettere maiuscole)

⁽¹⁾ La firma e il timbro devono essere di colore diverso da quello dei caratteri di stampa.

(B)

CERTIFICATO DI POLIZIA SANITARIA

per la spedizione verso la Comunità europea di setole di suini provenienti da paesi terzi o da loro regioni non indenni da peste suina africana

Nota per l'importatore: Il presente certificato è ad uso esclusivamente veterinario e deve accompagnare la partita fino al posto d'ispezione frontaliero.

Numero di riferimento del certificato di polizia sanitaria:

Paese di destinazione:

(nome dello Stato membro della CE)

Paese esportatore:

Ministero responsabile:

Servizio che rilascia il certificato:

I. Identificazione delle setole di suini

Natura dell'imballaggio:

Numero dei pezzi o dei colli:

Peso netto:

II. Origine delle setole di suini

Indirizzo e numero di controllo veterinario dello stabilimento registrato:

.....

III. Destinazione delle setole di suini

Le setole di suini sono spedite

da:

(luogo di carico)

a:

(paese e luogo di destinazione)

con il seguente mezzo di trasporto:

Numero del sigillo:

Nome e indirizzo dello speditore:

Nome e indirizzo del destinatario:

IV. *Certificato sanitario*

Il sottoscritto, veterinario ufficiale, certifica che:

1. le setole di suini sopra descritte sono state ottenute da suini originari di ... e macellati in un mattatoio situato nel paese di origine;
2. i suini dai quali sono state ottenute le setole non hanno mostrato, durante l'ispezione effettuata al momento della macellazione, sintomi di malattie trasmissibili all'uomo o ad altri animali e non sono stati macellati al fine di eradicare malattie epizootiche;
3. le setole di suini sopra descritte sono state
 - bollite ⁽¹⁾,
 - tinte ⁽¹⁾,
 - decolorate ⁽¹⁾.
4. le setole di suini sono asciutte e saldamente chiuse in imballaggi.

Fatto a il
(località) (data)

Timbro ⁽²⁾

.....
(firma del veterinario ufficiale) ⁽²⁾

.....
(nome, titolo e qualifica del firmatario,
in lettere maiuscole)

⁽¹⁾ Cancellare se non pertinente.

⁽²⁾ La firma e il timbro devono essere di colore diverso da quello dei caratteri di stampa.

CAPITOLO 8

CERTIFICATO SANITARIO

per la spedizione verso la Comunità europea di sottoprodotti di origine animale non trasformati, destinati alla fabbricazione di alimenti per animali da compagnia o di prodotti tecnici, compresi i prodotti farmaceutici

Nota per l'importatore: Il presente certificato è ad uso esclusivamente veterinario e deve accompagnare la partita fino al posto d'ispezione frontaliero.

Numero di riferimento del certificato sanitario:

Paese di destinazione:
(nome dello Stato membro della CE)

Paese esportatore:

Ministero responsabile:

Servizio che rilascia il certificato:

I. Identificazione dei sottoprodotti di origine animale non trasformati

Natura dei sottoprodotti di origine animale non trasformati:
(specie)

Natura dell'imballaggio:

Numero dei colli:

Peso netto:

Numero di riferimento del lotto/della partita di produzione:

II. Origine dei sottoprodotti di origine animale non trasformati

Indirizzo e numero di riconoscimento dello stabilimento riconosciuto:

.....

III. Destinazione dei sottoprodotti di origine animale non trasformati

I sottoprodotti di origine animale non trasformati sono spediti

da:
(luogo di carico)

a:
(paese e luogo di destinazione)

con il seguente mezzo di trasporto:

Numero del sigillo:

Nome e indirizzo dello spedite:

Nome e indirizzo del destinatario:

IV. *Certificato sanitario*

Il sottoscritto, veterinario ufficiale, certifica che i sottoprodotti di origine animale non trasformati sopra descritti

- a) sono costituiti da sottoprodotti di origine animale ottenuti dalle specie di cui al punto I e soddisfano le pertinenti disposizioni di polizia sanitaria previste dalla/e decisione/i . . . della Commissione ⁽¹⁾;
- b) sono costituiti soltanto da parti di animali macellati in un mattatoio, dichiarate idonee al consumo umano in virtù della normativa comunitaria ma non destinate al consumo umano per motivi commerciali;
- c) sono stati congelati nel laboratorio di origine;
- d) sono stati trattati con le opportune precauzioni atte ad evitare la ricontaminazione con agenti patogeni dopo il trattamento;
- e) sono stati confezionati in imballaggi nuovi, tali da evitare dispersioni di materiale.

Fatto a il
(località) (data)

Timbro ⁽²⁾

.....
(firma del veterinario ufficiale) ⁽²⁾

.....
(nome, titolo e qualifica del firmatario,
in lettere maiuscole)

⁽¹⁾ Citare la/e pertinente/i decisione/i in vigore, relativa/e alle carni fresche delle specie domestiche corrispondenti.

⁽²⁾ La firma e il timbro devono essere di colore diverso da quello dei caratteri di stampa.

ALLEGATO XI

ELENCO DEI PAESI TERZI IN PROVENIENZA DAI QUALI GLI STATI MEMBRI AUTORIZZANO L'IMPORTAZIONE DI SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE NON DESTINATI AL CONSUMO UMANO

Gli elenchi seguenti sono elenchi di massima, in quanto le importazioni devono attenersi alle condizioni sanitarie prescritte a tutela della salute umana e di quella animale.

PARTE I

Elenco dei paesi terzi in provenienza dai quali gli Stati membri autorizzano l'importazione di latte e prodotti a base di latte

I paesi terzi riportati nelle colonne B o C dell'allegato della decisione 95/340/CE.

PARTE II

Elenco dei paesi terzi in provenienza dai quali gli Stati membri autorizzano l'importazione di proteine animali trasformate (esclusa la farina di pesce)

I paesi terzi elencati nella parte I dell'allegato della decisione 79/542/CEE.

PARTE III

Elenco dei paesi terzi in provenienza dai quali gli Stati membri autorizzano l'importazione di farina di pesce e olio di pesce

I paesi terzi elencati nell'allegato della decisione 97/296/CE e i seguenti paesi:

(EE) Estonia

(PR) Porto Rico

(UA) Ucraina

PARTE IV

Elenco dei paesi terzi in provenienza dai quali gli Stati membri autorizzano l'importazione di grassi fusi (escluso l'olio di pesce)

I paesi terzi elencati nella parte I dell'allegato della decisione 79/542/CEE.

PARTE V

Elenco dei paesi terzi in provenienza dai quali gli Stati membri autorizzano l'importazione di emoderivati*A) Emoderivati ottenuti da ungulati*

I paesi terzi e le parti di paesi terzi elencati nella parte I dell'allegato della decisione 79/542/CEE, dai quali è autorizzata l'importazione di tutte le categorie di carni fresche delle specie corrispondenti.

B) Emoderivati ottenuti da altre specie

I paesi terzi elencati nella parte I dell'allegato della decisione 79/542/CEE.

PARTE VI

Elenco dei paesi terzi in provenienza dai quali gli Stati membri autorizzano l'importazione di emoderivati (non provenienti da equidi) destinati a uso tecnico e farmaceutico*A) Emoderivati ottenuti da ungulati*

I paesi terzi e le parti di paesi terzi elencati nella parte I dell'allegato della decisione 79/542/CEE, dai quali è autorizzata l'importazione di tutte le categorie di carni fresche delle specie corrispondenti.

B) Emoderivati ottenuti da altre specie

I paesi terzi elencati nella parte I dell'allegato della decisione 79/542/CEE.

PARTE VII

Elenco dei paesi terzi in provenienza dai quali gli Stati membri autorizzano l'importazione di materiali non trasformati destinati alla fabbricazione di alimenti per animali da compagnia e prodotti tecniciA) *Materiali non trasformati ottenuti da animali della specie bovina, ovina, caprina, suina ed equina*

I paesi terzi e le parti di paesi terzi elencati nella parte I dell'allegato della decisione 79/542/CEE, dai quali è autorizzata l'importazione di tutte le categorie di carni fresche delle specie corrispondenti.

B) *Materiali non trasformati ottenuti da pollame*

I paesi terzi in provenienza dai quali gli Stati membri autorizzano l'importazione di carni fresche di pollame.

C) *Materiali non trasformati ottenuti da altre specie*

I paesi terzi elencati nella parte I dell'allegato della decisione 79/542/CEE.

PARTE VIII

Elenco dei paesi terzi in provenienza dai quali gli Stati membri autorizzano l'importazione di setole di suini non trasformate

I paesi terzi elencati nella parte I dell'allegato della decisione 79/542/CEE.

PARTE IX

Elenco dei paesi terzi in provenienza dai quali gli Stati membri autorizzano l'importazione di letame per trattamento del terrenoA) *Prodotti trasformati a base di letame*

I paesi terzi elencati nella parte I dell'allegato della decisione 79/542/CEE.

B) *Letame trasformato proveniente da equidi*

I paesi terzi elencati nella parte I dell'allegato della decisione 79/542/CEE per gli equidi vivi.

C) *Letame non trasformato proveniente da pollame*

I paesi terzi in provenienza dai quali gli Stati membri autorizzano l'importazione di carni fresche di volatili da cortile.

PARTE X

Elenco dei paesi terzi in provenienza dai quali gli Stati membri autorizzano l'importazione di alimenti per animali da compagnia e articoli da masticare per animali

I paesi terzi elencati nella prima parte dell'allegato della decisione 79/542/CEE e i seguenti paesi:

(LK) Sri Lanka ⁽¹⁾

(JP) Giappone ⁽²⁾

(TW) Taiwan ⁽²⁾

PARTE XI

Elenco dei paesi terzi in provenienza dai quali gli Stati membri autorizzano l'importazione di gelatina, proteine idrolizzate e fosfato bicalcico per l'alimentazione animale

I paesi terzi elencati nella prima parte dell'allegato della decisione 79/542/CEE e i seguenti paesi:

(KR) Repubblica di Corea ⁽³⁾

(MY) Malaysia ⁽³⁾

(PK) Pakistan ⁽³⁾

(TW) Taiwan ⁽³⁾

⁽¹⁾ Esclusivamente per articoli da masticare ottenuti da pelli di ungulati.

⁽²⁾ Esclusivamente per alimenti trasformati di origine animale destinati a pesci ornamentali.

⁽³⁾ Soltanto la gelatina.

PROPOSTA MODIFICATA

ALLEGATO XII

REQUISITI DEGLI IMPIANTI DI INCENERIMENTO E COINCENERIMENTO CUI NON SI APPLICANO LE DISPOSIZIONI DELLA DIRETTIVA 2000/76/CE

CAPITOLO I

Condizioni generali

1. Gli impianti di incenerimento o coincenerimento devono essere progettati, attrezzati e gestiti in modo tale da conformarsi ai requisiti del presente regolamento.
2. L'operatore degli impianti deve adottare le precauzioni necessarie per quanto riguarda la ricezione dei sottoprodotti animali in modo da impedire, ovvero nei limiti del possibile limitare, i rischi diretti per la salute umana o quella degli animali.

CAPITOLO II

Modalità di funzionamento

3. Gli impianti di incenerimento o coincenerimento devono essere progettati, attrezzati, costruiti e gestiti in modo tale che in condizioni controllate e omogenee, sia possibile portare i gas risultanti dal processo di lavorazione, sia pure in condizioni sfavorevoli, fino ad una temperatura di 850 °C, misurata in prossimità della parete interna o in un'altra ubicazione rappresentativa della camera di combustione, autorizzata dalle autorità competenti, per una durata di due secondi.
4. Ogni impianto di incenerimento di elevata capacità deve essere attrezzato con almeno un bruciatore ausiliario. Il bruciatore deve entrare in funzione automaticamente quando la temperatura dei gas di combustione, dopo l'ultima iniezione di aria di combustione, è inferiore a 850 °C. Inoltre deve essere utilizzato al momento delle operazioni di avviamento dell'impianto e di arresto, per garantire che la temperatura di 850 °C sia mantenuta durante le operazioni e fino a quando nella camera di combustione vi sia materiale non combusto.
5. Gli impianti di incenerimento o coincenerimento di elevata capacità devono essere dotati di un sistema automatico che ne impedisca l'alimentazione con sottoprodotti animali:
 - a) al momento dell'avviamento, fino a quando non sia stata raggiunta la temperatura di 850 °C; e
 - b) nei casi in cui la temperatura di 850 °C non è mantenuta.
6. I sottoprodotti animali, se possibile, dovrebbero essere introdotti nella fornace senza alcuna manipolazione diretta.

CAPITOLO III

Scarico di acque residuali

7. L'ubicazione degli impianti di incenerimento o coincenerimento, nonché le relative aree di stoccaggio dei sottoprodotti animali, devono essere progettate in modo tale da prevenire la fuoriuscita accidentale e non autorizzate di sostanze inquinanti che potrebbero contaminare il terreno, le acque di superficie e le falde freatiche, conformemente alle disposizioni della legislazione comunitaria in materia. Inoltre deve essere prevista la possibilità di immagazzinare la fuoriuscita dall'impianto di acqua piovana contaminata ovvero di acqua contaminata proveniente da traboccamento accidentale o operazioni antincendio.
8. La capacità di contenimento deve essere adeguata a garantire che le acque in questione siano sottoposte a test e opportunamente trattate prima dello scarico.

CAPITOLO IV

Residui

9. Nel contesto del Capitolo, per «residui» s'intende qualsiasi materiale solido o liquido prodotto con il processo di incenerimento o coincenerimento, il trattamento delle acque reflue o altri processi nell'ambito dell'impianto di incenerimento o coincenerimento. Sono comprese le ceneri della parte inferiore della caldaia, le scorie, le ceneri volatili e la polvere di caldaia.
10. I residui risultanti dal funzionamento dell'impianto devono essere ridotti al minimo per quanto riguarda il quantitativo e la nocività. I residui devono, se del caso, essere riciclati direttamente nell'impianto o all'esterno, conformemente alla legislazione comunitaria in vigore.
11. Il trasporto e lo stoccaggio intermedio di residui secchi sotto forma di polvere deve essere realizzato in modo tale da impedire la dispersione nell'ambiente (ad esempio, in contenitori chiusi).

CAPITOLO V

Misurazione della temperatura

12. Occorre adottare tecniche di monitoraggio dei parametri e delle condizioni del processo di incenerimento o coincenerimento. Gli impianti di incenerimento e coincenerimento di elevata capacità devono essere dotati di un'attrezzatura di misurazione della temperatura.
13. L'omologazione rilasciata dall'autorità competente, ovvero le relative condizioni, devono specificare i requisiti relativi alla misurazione della temperatura.
14. L'installazione e il funzionamento di attrezzature di monitoraggio automatiche devono essere sottoposte a controllo e a un test di verifica annuale. L'attrezzatura deve essere calibrata mediante misurazioni parallele, con parametri di riferimento, a scadenze almeno triennali.
15. I risultati delle misurazioni della temperatura devono essere registrati e presentati in modo tale da consentire all'autorità competente di verificare la conformità con le condizioni di funzionamento previste nel presente regolamento, conformemente alle procedure decise dall'autorità in questione.

CAPITOLO VI

Funzionamento anomalo

16. Nel caso di un guasto o di condizioni di funzionamento anomale, l'operatore deve ridurre o interrompere il processo quanto prima possibile, fino a quando non sia possibile ristabilire le normali condizioni di funzionamento.
-