ISSN 0378 - 7028

Gazzetta ufficiale
delle Comunità europee

L 62

36° anno

15 marzo 1993

Edizione
in lingua italiana

Legislazione

Sommario

I *Atti per i quali la pubblicazione è una condizione di applicabilità*

. . . . . .

II *Atti per i quali la pubblicazione non è una condizione di applicabilità*

Consiglio

★ **Direttiva 92/116/CEE del Consiglio, del 17 dicembre 1992, che modifica e aggiorna la direttiva 71/118/CEE relativa a problemi sanitari in materia di scambi di carni fresche di volatili da cortile** 1

★ **Direttiva 92/117/CEE del Consiglio, del 17 dicembre 1992, riguardante le misure di protezione dalle zoonosi specifiche e la lotta contro agenti zoonotici specifici negli animali e nei prodotti di origine animale allo scopo di evitare focolai di infezioni e intossicazioni alimentari** 38

★ **Direttiva 92/118/CEE del Consiglio, del 17 dicembre 1992, che stabilisce le condizioni sanitarie e di polizia sanitaria per gli scambi e le importazioni nella Comunità di prodotti non soggetti, per quanto riguarda tali condizioni, alle normative comunitarie specifiche di cui all'allegato A, capitolo I, della direttiva 89/662/CEE e, per quanto riguarda i patogeni, alla direttiva 90/425/CEE** 49

★ **Direttiva 92/119/CEE del Consiglio, del 17 dicembre 1992, che introduce misure generali di lotta contro alcune malattie degli animali nonché misure specifiche per la malattia vescicolare dei suini** 69

★ **Direttiva 92/120/CEE del Consiglio, del 17 dicembre 1992, relativa alla concessione di deroghe temporanee e limitate alle norme sanitarie specifiche per la produzione e la commercializzazione di alcuni prodotti d'origine animale** 86

Prezzo: 18 ECU

Gli atti i cui titoli sono stampati in caratteri chiari appartengono alla gestione corrente. Essi sono adottati nel quadro della politica agricola ed hanno generalmente una durata di validità limitata.

I titoli degli altri atti sono stampati in grassetto e preceduti da un asterisco.

Spedizione in abbonamento postale gruppo I / 70% — Milano.

II

(Atti per i quali la pubblicazione non è una condizione di applicabilità)

CONSIGLIO

DIRETTIVA 92/116/CEE DEL CONSIGLIO

del 17 dicembre 1992

che modifica e aggiorna la direttiva 71/118/CEE relativa a problemi sanitari in materia di scambi di carni fresche di volatili da cortile

IL CONSIGLIO DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità economica europea, in particolare l'articolo 43,

viste le proposte della Commissione (1),

visto il parere del Parlamento europeo (2),

visto il parere del Comitato economico e sociale (3),

considerando che le carni dei volatili da cortile sono comprese nell'elenco di prodotti che figura nell'allegato II del trattato; che la produzione e il commercio di tali prodotti costituiscono una fonte importante di reddito per una parte della popolazione agricola;

considerando che, ai fini dello sviluppo razionale e di un aumento della produttività del settore, devono essere adottate, a livello comunitario, norme sanitarie relative alla loro produzione e immissione sul mercato;

considerando che la direttiva 71/118/CEE (4) ha fissato le condizioni sanitarie da osservare per gli scambi di carni di volatili da cortile;

considerando che la Comunità deve adottare le misure intese alla progressiva realizzazione del mercato interno, che comporta uno spazio senza frontiere interne, entro un periodo che scade il 31 dicembre 1992;

considerando che la direttiva 89/662/CEE (5) ha fissato le norme di controllo applicabili nella prospettiva del mercato interno, segnatamente la soppressione dei controlli veterinari alle frontiere tra Stati membri, e che nel contesto degli scambi tali norme devono applicarsi alle carni fresche di volatili da cortile;

considerando che per conseguire questo obiettivo è necessario modificare le norme stabilite dalla direttive 71/118/CEE al fine di adeguarla ai nuovi orientamenti adottati a livello comunitario;

considerando che è necessario lasciare ai produttori la responsabilità primaria dell'osservanza delle prescrizioni della presente direttiva ed all'autorità competente l'obbligo di vigilare sull'applicazione di tale principio di autocontrollo;

considerando che tale modifica deve essere intesa, in particolare, a rendere uniformi le condizioni sanitarie applicabili alla produzione, al magazzinaggio e al trasporto delle carni di volatili;

considerando che appare necessario escludere dal campo di applicazione della presente direttiva alcuni tipi di vendita diretta;

considerando che la presente direttiva non dovrebbe applicarsi a taluni prodotti venduti direttamente dal produttore al consumatore;

(1) GU n. C 36 del 14. 2. 1992, pag. 9, GU n. C 84 del 2. 4. 1990, pag. 71, GU n. C 276 del 23. 10. 1991, pag. 10 e GU n. C 262 del 14. 10. 1981, pag. 3.
(2) GU n. C 183 del 15. 7. 1991, pag. 56 e GU n. C 129 del 20. 5. 1991, pag. 166.
(3) GU n. C 332 del 31. 12. 1990, pag. 56.
(4) GU n. L 55 dell'8. 3. 1971, pag. 23. Direttiva modificata da ultimo dalla direttiva 90/654/CEE (GU n. L 353 del 17. 12. 1990, pag. 48).
(5) GU n. L 395 del 30. 12. 1989, pag. 13. Direttiva modificata dalla direttiva 91/496/CEE (GU n. L 268 del 24. 9. 1991, pag. 56).

considerando che, in seguito a situazioni particolari, alcuni stabilimenti in attività prima del 1° gennaio 1992 non potranno rispettare tutte le norme previste dalla presente direttiva;

considerando che è parso opportuno prevedere una procedura di riconoscimento degli stabilimenti rispondenti alle condizioni sanitarie stabilite dalla presente direttiva e una procedura di ispezione comunitaria per garantire il rispetto delle condizioni previste per tale riconoscimento;

considerando che, pur rispettando le norme igieniche previste dalla presente direttiva, gli stabilimenti di struttura limitata devono essere riconosciuti in base a criteri semplificati in materia di struttura ed infrastruttura;

considerando che la bollatura sanitaria delle carni di volatili da cortile costituisce il mezzo più idoneo per fornire alle autorità competenti del luogo di destinazione la garanzia che una spedizione risponda alle disposizioni della presente direttiva; che occorre tuttavia mantenere il certificato sanitario per controllare la destinazione di talune carni di volatili da cortile laddove esso sia mantenuto per gli aspetti relativi alla salute degli animali;

considerando che i prodotti immessi sul mercato della Comunità in provenienza dai paesi terzi devono consentire lo stesso grado di protezione dal punto di vista della salute umana; che è necessario pertanto prescrivere per questi prodotti garanzie equivalenti a quelle fornite dai prodotti di origine comunitaria e sottometterli ai principi e alle norme di controllo contenuti nella direttiva 90/675/CEE del Consiglio, del 10 dicembre 1990, che fissa i principi relativi all'organizzazione dei controlli veterinari per i prodotti che provengono dai paesi terzi e che sono introdotti nella Comunità [1];

considerando che, per tener conto del lasso di tempo necesario all'organizzazione dell'ispezione comunitaria volta ad accertare il rispetto, da parte dei paesi terzi, delle garanzie previste nella presente direttiva, occorre mantenere a titolo transitorio le norme nazionali di controllo nei confronti dei paesi terzi;

considerando che si deve affidare alla Commissione il compito di adottare talune misure di applicazione della presente direttiva; che occorre prevedere a tale scopo una procedura che instauri una stretta ed efficace collaborazione tra la Commissione e gli Stati membri in seno al comitato veterinario permanente;

considerando che date le particolari difficoltà di approvvigionamento connesse alla situazione geografica della Repubblica ellenica è necessario che per questo Stato membro siano previste disposizioni derogatorie; che per gli stessi motivi occorre concedere alle regioni decentrate una proroga perché possano conformarsi alle esigenze della presente direttiva;

considerando che l'adozione di norme specifiche per i prodotti contemplati dalla presente direttiva non osta all'adozione di norme sull'igiene e la sicurezza alimentare in generale, per le quali la Commissione ha presentato una proposta di direttiva quadro;

considerando che è opportuno che il termine di recepimento della presente direttiva non incida sulla soppressione dei controlli veterinari alle frontiere al 1° gennaio 1993;

considerando che per maggior chiarezza è necessario procedere all'aggiornamento della direttiva 71/118/CEE,

HA ADOTTATO LA PRESENTE DIRETTIVA:

Articolo 1

Il titolo, gli articoli e gli allegati della direttiva 71/118/CEE sono sostituiti dal testo riportato nell'allegato B della presente direttiva.

Articolo 2

1. All'articolo 3, paragrafo A, della direttiva 77/99/CEE del Consiglio, del 21 dicembre 1976, relativa a problemi sanitari in materia di scambi intracomunitari di prodotti a base di carne [2], il punto 2 è modificato come segue:

a) il primo comma è sostituito dal testo seguente:

«2. siano preparati con le carni fresche di cui all'articolo 2, lettera d), fermo restando che le carni importate dai paesi terzi devono soddisfare i requisiti minimi del capitolo III della direttiva 71/118/CEE ed essere state controllate conformemente alla direttiva 90/675/CEE;»

b) nella parte introduttiva del secondo comma, è aggiunta la seguente parte di frase dopo la menzione «direttiva 64/433/CEE»:

«e dell'articolo 4, paragrafo 1, terzo comma e dell'allegato I, capitolo IX della direttiva 71/118/CEE, e in generale tutte le carni dichiarate non idonee al consumo umano in virtù della normativa comunitaria».

2. La direttiva 80/879/CEE della Commissione, del 3 settembre 1980, relativa alla bollatura sanitaria dei grandi imballaggi di carni fresche di volatili da cortile [3] è abrogata.

3. All'articolo 3, paragrafo 4, punto i) della direttiva 92/45/CEE del Consiglio, del 16 giugno 1992, relativa ai problemi sanitari e di polizia sanitaria in materia di

[1] GU n. L 373 del 31. 12. 1990, pag. 1. Direttiva modificata dalla direttiva 91/496/CEE (GU n. L 268 del 24. 9. 1991, pag. 56).

[2] GU n. L 26 del 31. 1. 1977, pag. 85. Direttiva aggiornata dalla direttiva 92/5/CEE (GU n. L 57 del 2. 3. 1992, pag. 1) e modificata da ultimo dalla direttiva 92/45/CEE (GU n. L 268 del 14. 9. 1992, pag. 35).

[3] GU n. L 251 del 24. 9. 1980, pag. 10. Direttiva modificata dalla decisione 92/189/CEE (GU n. L 87 del 2. 4. 1992, pag. 25).

uccisione di selvaggina e di commercializzazione delle relative carni [1], il secondo comma è così formulato:

«Le disposizioni del capitolo XII, punto 68 della direttiva 71/118/CEE relative alla bollatura sanitaria dei grandi imballaggi si applicano mutatis mutandis alle carni di selvaggina piccola.»

4. La direttiva 91/494/CEE del Consiglio, del 26 giugno 1991, relativa alle norme di polizia sanitaria per gli scambi intracomunitari e le importazioni in provenienza dei paesi terzi di carni fresche di volatili da cortile [2] è modificata come segue:

a) all'articolo 3, paragrafo A, il punto 6 è sostituito dal testo seguente:

«6) che, se sono destinati ad uno Stato membro o ad una regione di uno Stato membro riconosciuto indenne dalla malattia di Newcastle o ad uno Stato membro dopo essere transitati per un paese terzo, siano accompagnati dal certificato sanitario di cui all'allegato»;

b) l'allegato è sostituito dall'allegato A della presente direttiva.

5. All'articolo 2, secondo comma, punto 3) della direttiva 91/495/CEE del Consiglio, del 27 novembre 1990, relativa ai problemi sanitari e di polizia sanitaria in materia di produzione e di commercializzazione di carni di coniglio e di selvaggina d'allevamento [3], il riferimento «all'articolo 1 della direttiva 71/118/CEE» è sostituito dal riferimento «all'articolo 2 della direttiva 71/118/CEE».

Articolo 3

1. Gli Stati membri mettono in vigore le disposizioni legislative, regolamentari e amministrative necessarie per conformarsi alla presente direttiva entro e non oltre il 1° gennaio 1994, salvo che per gli stabilimenti situati:

— nelle regioni decentrate, riconosciute conformemente all'articolo 17 della direttiva 90/675/CEE [4], comprese — per quanto riguarda il Regno di Spagna — le isole Canarie, e all'articolo 13 della direttiva 91/496/CEE [5] e

— nei nuovi Länder della Repubblica federale di Germania ai quali si applicano piani di ristrutturazione,

per i quali devono conformarsi alla presente direttiva entro e non oltre il 1° gennaio 1995; i prodotti ottenuti in questi stabilimenti devono essere commercializzati nelle suddette regioni.

Essi informano immediatamente la Commissione delle disposizioni adottate.

Quando gli Stati membri adottano tali disposizioni, queste contengono un riferimento alla presente direttiva o sono corredate da siffatto riferimento all'atto della pubblicazione ufficiale. Le modalità del riferimento sono decise dagli Stati membri.

2. Gli Stati membri comunicano alla Commissione il testo delle disposizioni essenziali del loro diritto interno che essi adottano nel settore disciplinato dalla presente direttiva.

3. La determinazione della data limite di recepimento al 1° gennaio 1994 non pregiudica la soppressione dei controlli veterinari alle frontiere prevista nella direttiva 89/662/CEE.

Articolo 4

Gli Stati membri sono destinatari della presente direttiva.

Fatto a Bruxelles, addì 17 dicembre 1992.

Per il Consiglio

Il Presidente

J. GUMMER

---

(1) GU n. L 268 del 14. 9. 1992, pag. 35.
(2) GU n. L 268 del 24. 9. 1991, pag. 35.
(3) GU n. L 268 del 24. 9. 1991, pag. 41.
(4) Direttiva del Consiglio, del 10 dicembre 1990, che fissa i principi relativi all'organizzazione dei controlli veterinari per i prodotti che provengono dai paesi terzi e che sono introdotti nella Comunità. (GU n. L 373 del 31. 12. 1990, pag. 1). Direttiva modificata dalla direttiva 91/496/CEE (GU n. L 268 del 24. 9. 1991, pag. 56).
(5) Direttiva del Consiglio, del 15 luglio 1991, che fissa i principi relativi all'organizzazione dei controlli veterinari per gli animali che provengono dai paesi terzi e che sono introdotti nella Comunità e che modifica le direttive 89/662/CEE, 90/425/CEE e 90/675/CEE (GU n. L 268 del 24. 9. 1991, pag. 56). Direttiva modificata dalla direttiva 91/628/CEE (GU n. L 340 dell'11. 12. 1991, pag. 17).

ALLEGATO A

«ALLEGATO

MODELLO

CERTIFICATO DI POLIZIA SANITARIA

relativo alle carni fresche di volatili da cortile (1)

N. (2): .....

Luogo di spedizione: .....

Ministero: .....

Servizio competente: .....

Riferimento (2): .....

I. **Identificazione delle carni**

Carni di: .....
(specie animale)

Natura dei pezzi: .....

Natura dell'imballaggio: .....

Numero dei pezzi o delle unità di imballaggio: .....

Mese e anno(i) di congelazione: .....

Peso netto: .....

II. **Provenienza delle carni**

Indirizzo(i) e numero(i) di riconoscimento veterinario del(dei) macello(i) riconosciuto(i): .....

.....

Indirizzo(i) e numero(i) di riconoscimento veterinario del(dei) laboratorio(i) di sezionamento riconosciuto(i): .....

.....

Indirizzo(i) e numero(i) di riconoscimento veterinario del(dei) deposito(i) frigorifero(i) riconosciuto(i):

.....

.....

III. **Destinazione delle carni**

Le carni sono spedite da .....
(luogo di spedizione)

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

con il seguente mezzo di transporto (3): .....

Nome e indirizzo dello speditore: .....

.....

Nome e indirizzo del destinatario: .....

.....

(1) Sono carni fresche di volatili da cortile le carni fresche provenienti dalle seguenti specie: galline, tacchine, faraone, anatre, oche, quaglie, piccioni, fagiani e pernici allo stato domestico, che non abbiano subito alcun trattamento atto ad assicurarne la conservazione; sono tuttavia considerate fresche le carni trattate col freddo.

(2) Facoltativo.

(3) Per i carri ferroviari e gli autocarri, indicare il numero di immatricolazione, per gli aerei, il numero del volo e, per le navi, il nome ed eventualmente il numero del contenitore.

IV. Attestato

Il sottoscritto, veterinario ufficiale, certifica che le carni di volatili da cortile di cui sopra soddisfano i requisiti della direttiva 91/494/CEE relativa alle norme di polizia sanitaria per gli scambi intracomunitari e le importazioni in provenienza dai paesi terzi di carni fresche di volatili da cortile nonché le disposizioni dell'articolo 3, paragrafo A, punto 1, secondo comma di detta direttiva se tali carni sono destinate ad uno Stato membro o ad una regione di uno Stato membro riconosciuti indenni dalla malattia di Newcastle.

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

.....

(Firma del veterinario ufficiale)»

ALLEGATO B

Direttiva 71/118/CEE del Consiglio relativa a problemi sanitari in materia di produzione e di immissione sul mercato di carni fresche di volatili da cortile

CAPITOLO I

Disposizioni generali

Articolo 1

La presente direttiva fissa le condizioni sanitarie per la produzione e l'immissione sul mercato di carni fresche di volatili da cortile.

La presente direttiva non si applica al sezionamento e al magazzinaggio di carni fresche di volatili da cortile effettuati nei negozi per la vendita al minuto o in locali attigui a punti di vendita, dove il sezionamento e il magazzinaggio sono effettuati unicamente per la vendita diretta al consumatore; queste operazioni continuano ad essere sottoposte ai controlli sanitari prescritti dalle normative nazionali per il commercio al minuto.

Articolo 2

Ai fini della presente direttiva sono applicabili le definizioni di cui all'articolo 2, lettere l), m) e n) nonché q), r) e s) della direttiva 77/99/CEE [1].

Inoltre si intende per:

1) *carni di volatili da cortile:* tutte le parti idonee al consumo umano ottenute da volatili domestici delle specie seguenti: galline, tacchine, faraone, anatre, oche;

2) *carni fresche di volatili da cortile:* carni di volatili da cortile, comprese le carni in confezioni sotto vuoto o in atmosfera controllata, che non abbiano subito alcun trattamento destinato a garantire la conservazione, salvo il trattamento col freddo;

3) *carcassa:* il corpo interno di un volatile da cortile di cui al punto 1 dopo dissanguamento, spiumatura ed eviscerazione; tuttavia, l'asportazione del cuore, del fegato, dei polmoni, del ventriglio, del gozzo e dei reni nonché la sezione delle zampe all'altezza del tarso e l'asportazione della testa, dell'esofago e della trachea sono facoltative;

4) *parti di carcassa:* le parti della carcassa quale definita al punto 3);

5) *frattaglie:* carni fresche di volatili da cortile ad esclusione di quelle della carcassa quale definita al punto 3), anche se rimangono in connessione naturale con la carcassa, nonché la testa e le zampe, se sono presentate separatamente dalla carcassa;

6) *visceri:* le frattaglie che si trovano nella cavità toracica, addominale e pelvica, compresi eventualmente la trachea, l'esofago ed il gozzo;

7) *veterinario ufficiale:* il veterinario designato dall'autorità centrale competente dello Stato membro;

8) *ausiliario:* una persona ufficialmente designata dall'autorità competente, conformemente all'articolo 8, paragrafo 2, per collaborare con il veterinario ufficiale;

9) *ispezione sanitaria prima della macellazione:* l'ispezione dei volatili da cortile vivi, effettuata conformemente all'allegato I, capitolo VI;

10) *ispezione sanitaria post mortem:* l'ispezione dei volatili da cortile nel macello, praticata dopo la macellazione in conformità dell'allegato I, capitolo VIII;

11) *mezzi di trasporto:* le zone di carico dei veicoli per il trasporto stradale, ferroviario e aereo e le stive delle navi o i contenitori per il trasporto terrestre, marittimo o aereo;

12) *stabilimento:* un macello riconosciuto, un laboratorio di sezionamento riconosciuto, un magazzino frigorifero riconosciuto o un centro di riconfezionamento riconosciuto oppure un complesso comprendente più stabilimenti.

CAPITOLO II

Disposizioni relative alla produzione comunitaria

Articolo 3

I. Le carni fresche di volatili da cortile devono soddisfare le seguenti condizioni:

A. Le carcasse e le frattaglie devono:

a) provenire da un animale che sia stato sottoposto ad un'ispezione sanitaria prima della macellazione, conformemente all'allegato I, capitolo VI e che, in seguito a tale ispezione, sia stato considerato atto alla macellazione ai fini degli scambi commerciali di carni fresche di volatili da cortile;

b) essere state ottenute in un macello riconosciuto, soggetto ad un autocontrollo in conformità dell'articolo 6, paragrafo 2, e ad un controllo da parte dell'autorità competente, in conformità dell'articolo 8;

[1] GU n. L 26 del 31. 1. 1977, pag. 85. Direttiva aggiornata dalla direttiva 92/5/CEE (GU n. L 57 del 2. 3. 1992, pag. 1) e modificata da ultimo dalla direttiva 92/45/CEE (GU n. L 268 del 14. 9. 1992, pag. 35).

c) essere state trattate in condizioni di igiene soddisfacenti in conformità dell'allegato I, capitolo VII;

d) essere state sottoposte ad ispezione sanitaria post mortem, conformemente all'allegato I, capitolo VIII e non essere state riconosciute non idonee al consumo umano, conformemente all'allegato I, capitolo IX;

e) essere sottoposte a bollatura sanitaria conformemente al disposto dell'allegato I, capitolo XII; resta inteso che tale bollatura non è necessaria per le carcasse destinate al sezionamento nello stesso stabilimento;

f) dopo l'ispezione post mortem, essere manipolate conformemente all'allegato I, capitolo VII, punto 46 ed essere immagazzinate, in conformità dell'allegato I, capitolo XIII, in condizioni di igiene soddisfacenti;

g) essere adeguatamente imballate conformemente all'allegato I, capitolo XIV; ove venga utilizzato un involucro protettivo, questo deve essere conforme ai requisiti previsti al medesimo capitolo.

Se del caso, può essere adottata una decisione volta a integrare le disposizioni di tale capitolo secondo la procedura di cui all'articolo 21, segnatamente in riferimento ai diversi modi di presentazione vigenti in commercio, purché tali modi siano conformi alle norme di igiene;

h) essere trasportate conformemente all'allegato I, capitolo XV;

i) essere accompagnate durante il trasporto:

— da un documento di accompagnamento commerciale, che dovrà:

— contenere oltre alle indicazioni previste all'allegato I, capitolo XII, punto 66, un numero di codice che consenta l'identificazione dell'autorità competente incaricata del controllo dello stabilimento d'origine e allo stesso tempo del veterinario ufficiale responsabile dell'ispezione sanitaria il giorno della produzione delle carni;

— essere conservato dal destinatario per un periodo minimo di un anno per poter essere presentato all'autorità competente a sua richiesta;

— oppure dal certificto sanitario, di cui all'allegato VI, qualora si tratti di carni fresche di volatili da cortile di cui all'articolo 2, ottenute in un macello situato in una regione o in una zona soggetta a restrizioni di polizia sanitaria, o di carni fresche di volatili da cortile destinate ad un altro Stato membro, con transito attraverso un paese terzo in un mezzo di trasporto sigillato.

Le modalità di applicazione del presente punto, in particolare quelle relative all'attribuzione dei numeri di codice e all'elaborazione di uno o più elenchi che permettano l'identificazione dell'autorità competente, sono adottate secondo la procedura di cui all'articolo 21.

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

a) essere state sezionate e/o disossate in un laboratorio di sezionamento riconosciuto e controllato conformemente all'articolo 6;

b) essere state sezionate ed ottenute nel rispetto delle condizioni di cui all'allegato I, capitolo VII e provenire da:

— animali macellati nella Comunità e conformi ai requisiti di cui al punto A del presente articolo; o

— carcasse di volatili da cortile importate dai paesi terzi in conformità al capitolo III e assoggettate ai controlli previsti nella direttiva 90/675/CEE [1];

c) essere state sottoposte al controllo di cui all'articolo 8, paragrafo 1, lettera b), punto ii);

d) soddisfare le condizioni di cui al punto A, lettere c), h) ed i) del presente articolo;

e) essere state confezionate, imballate o etichettate conformemente al punto A, lettere e) e g) del presente articolo, in loco o in centri di riconfezionamento all'uopo riconosciuti dall'autorità competente;

f) essere immagazzinate in condizioni igieniche soddisfacenti, in osservanza del disposto dell'allegato I, capitolo XIII.

2) Quando i laboratori di sezionamento trattano carni fresche diverse da quelle di volatili da cortile, tali carni fresche devono essere conformi alle pertinenti norme delle direttive 64/433/CEE [2], 91/495/CEE [3] e 92/45/CEE [4].

C. Le carni fresche che sono state immagazzinate, conformemente alla presente direttiva, in un magazzino frigorifero riconosciuto di uno Stato

[1] GU n.L 373 del 31. 12. 1990, pag. 1. Direttiva modificata dalla direttiva 91/496/CEE (GU n. L 268 del 24. 9. 1991, pag. 56).
[2] GU n. 121 del 29. 7. 1964, pag. 2012/64. Direttiva modificata da ultimo dalla direttiva 91/497/CEE (GU n. L 268 del 24. 9. 1991, pag. 69).
[3] GU n. L 268 del 24. 9. 1991, pag. 41.
[4] GU n. L 268 del 14. 9. 1992, pag. 35.

membro e che non abbiano subito in seguito alcuna manipolazione, escluse le manipolazioni connesse con il magazzinaggio, devono soddisfare alle condizioni di cui al punto A, lettere c), e), g), h) e al punto B del presente articolo, oppure essere carni fresche di volatili da cortile importate da paesi terzi conformemente al capitolo III e controllate conformemente alla direttiva 90/675/CEE.

II. Gli Stati membri possono derogare ai requisiti del punto A in caso di cessione diretta di piccole quantità di carni fresche di volatili da cortile ad opera di agricoltori la cui produzione annuale è inferiore a 10 000 volatili dei tipi di cui all'articolo 2, secondo comma, punto 1, provenienti dalla loro azienda o

— direttamente al consumatore finale nell'azienda o sul mercato settimanale più vicino alla loro azienda; oppure

— ad un dettagliante per la vendita diretta al consumatore finale a condizione che il primo eserciti la sua attività nella stessa località del produttore o in una località vicina.

Gli Stati membri possono precisare in quale misura le suddette operazioni possano, in deroga al punto B, essere applicate ai sezionamenti.

Sono escluse dalla deroga la vendita ambulante, la vendita per corrispondenza e, per quanto concerne il dettagliante, la vendita su un mercato.

Le operazioni di cui sopra devono essere sottoposte ai controlli sanitari prescritti dalle normative nazionali.

III. Inoltre, fatte salve le disposizioni comunitarie di polizia sanitaria, il paragrafo I non si applica:

a) alle carni fresche di volatili da cortile destinate ad usi diversi dal consumo umano;

b) alle carni fresche di volatili da cortile destinate ad esposizioni, a studi speciali, ovvero ad essere analizzate, purché un controllo ufficiale renda possibile assicurare che tali carni non saranno utilizzate per il consumo umano e che, dopo la chiusura delle esposizioni o la conclusioni degli studi speciali o delle analisi, esse siano distrutte, ad eccezione di quelle utilizzate per le analisi stesse;

c) alle carni fresche di volatili da cortile destinate esclusivamente al rifornimento delle organizzazioni internazionali.

Articolo 4

1. Gli Stati membri vigilano affinché, oltre a soddisfare i requisiti di cui all'articolo 3, paragrafo I, punto A e fatte salve le norme comunitarie relative alla ricerca di residui negli animali e nelle carni fresche, le carni fresche di volatili da cortile o i volatili stessi siano sottoposti:

a) ad esami per la ricerca di residui qualora il veterinario ufficiale ne sospetti la presenza in base ai risultati dell'ispezione prima della macellazione o di qualsiasi altro elemento d'informazione,

b) ai prelievi di campioni, come previsto all'allegato IV, sezione I della direttiva 92/117/CEE [1].

Gli esami di cui alla lettera a) devono essere effettuati per ricercare i residui di sostanze ad azione farmacologica e dei loro derivati, per verificare il rispetto del periodo di attesa e per ricercare altre sostanze trasmissibili alle carni di volatili da cortile che possono eventualmente renderne il consumo pericoloso o nocivo per la salute umana.

La ricerca di cui al comma precedente deve essere effettuata conformemente a metodi comprovati e scientificamente riconosciuti, in particolare secondo i metodi previsti dalla normativa comunitaria o da altre norme internazionali.

I risultati degli esami devono poter essere valutati secondo metodi di riferimento adottati conformemente alla procedura prevista al paragrafo 3.

In caso di esito positivo, il veterinario ufficiale prende le misure atte a tener conto del tipo di rischio incorso, e in particolare a:

— procedere ad un controllo più rigoroso sui volatili allevati o sui quantitativi di carni ottenuti in condizioni analoghe sotto il profilo tecnologico e che possono presentare lo stesso rischio;

— intensificare i controlli effettuati a livello degli altri gruppi dell'azienda di origine e, in caso di recidiva, adottare le misure che si impongono a livello dell'azienda di origine;

— in caso di contaminazione causata dall'ambiente, agire a livello della catena di produzione.

2. Le tolleranze relative alle sostanze di cui al paragrafo 1, diverse da quelle stabilite dalla direttiva 86/366/CEE [2], sono fissate secondo la procedura di cui al regolamento (CEE) n. 2377/90 [3].

---

(1) Direttiva 92/117/CEE del Consiglio, del 17 dicembre 1992, riguardante le misure di protezione dalle zoonosi specifiche e la lotta contro agenti zoonotici specifici negli animali e nei prodotti di origine animale allo scopo di evitare focolai di infezioni e intossicazioni alimentari (vedi pagina 38 della presente Gazzetta ufficiale).

(2) GU n. L 221 del 7. 8. 1986, pag. 43.

(3) Regolamento (CEE) n. 2377/90 del Consiglio, del 26 giugno 1990, che definisce una procedura comunitaria per la determinazione dei limiti massimi di residui di medicinali veterinari negli alimenti di origine animale (GU n. L 224 del 18. 8. 1990, pag. 1). Regolamento modificato da ultimo del regolamento (CEE) n. 675/92 della Commissione (GU n. L 73 del 19. 3. 1992, pag. 8).

3. Conformamente alla procedura di cui all'articolo 21, sono stabiliti i metodi di riferimento.

Conformemente alla medesima procedura può essere adottata la decisione di estendere tali esami a sostanze diverse da quelle indicate nel paragrafo 1.

4. Fino all'entrata in vigore delle modalità d'applicazione del presente articolo sono applicabili le norme nazionali, fatte salve le disposizioni generali del trattato.

Articolo 5

1. Fatte salve le direttive 91/494/CEE [1], 81/602/CEE [2] e 88/146/CEE [3] e le restrizioni imposte dalla direttiva 92/117/CEE, non possono essere immesse sul mercato ai fini del consumo umano le carni di volatili da cortile:

a) provenienti da volatili da cortile colpiti dalle malattie indicate nella direttiva 91/494/CEE;

b) che presentano tracce di residui in quantitativi superiori alle tolleranze da fissare in conformità dell'articolo 4, paragrafo 2 o sono state trattate con antibiotici, con conservanti o con preparati destinati ad intenerire le carni, qualora tali agenti non siano autorizzati dalla legislazione comunitaria, fermo restando che gli agenti direttamente utilizzati per promuovere la ritenzione idrica sono vietati, nonché il quantitativo di carni di volatili da cortile ottenute in condizioni analoghe sotto il profilo tecnologico e che possono pertanto presentare lo stesso rischio;

c) provenienti da animali che presentano uno dei difetti di cui all'allegato I, capitolo IX, punto 53, lettera a);

d) dichiarate non idonee al consumo umano, conformemente all'allegato I, capitolo IX, punto 53, lettera b) e punto 54.

2. Fino all'entrata in vigore di eventuali disposizioni comunitarie, la presente direttiva fa salve le disposizioni degli Stati membri relative al trattamento delle carni di volatili con radiazioni ionizzanti o raggi ultravioletti. Qualsiasi eventuale commercializzazione del prodotto che ha subito tale tipo di trattamento è soggetta ai requisiti dell'articolo 5, paragrafo 2 della direttiva 89/662/CEE. A tal fine, lo Stato membro d'origine che ricorre a tale tipo di trattamento non spedisce prodotti trattati con questo procedimento verso uno Stato membro la cui legislazione vieta un simile trattamento sul suo territorio e che ha informato, in sede di comitato veterinario permanente, la Commissione e gli altri Stati membri dell'esistenza di detto divieto.

Articolo 6

1. Ciascuno Stato membro redige un elenco degli stabilimenti da esso riconosciuti, diversi da quelli di cui all'articolo 7, attribuendo un numero di riconoscimento veterinario a ciascuno di essi, ed invia tale elenco agli altri Stati membri ed alla Commissione.

Un numero di riconoscimento unico può essere attribuito ad uno stabilimento che provvede al trattamento o al riconfezionamento dei prodotti ottenuti da o con le materie prime contemplate da una delle direttive cui si riferisce l'articolo 2, lettera d) della direttiva 77/99/CEE.

L'autorità competente non riconosce uno stabilimento se non è comprovato che esso soddisfa i requisiti della presente direttiva.

Qualora si constatino carenze sotto il profilo igienico e le misure di cui all'allegato I, capitolo VIII, punto 51, secondo capoverso si siano rivelate insufficienti a porvi rimedio, l'autorità nazionale competente sospende temporaneamente il riconoscimento.

Se il conduttore dello stabilimento, il proprietario o il suo rappresentante non pone rimedio alle carenze constatate entro il termine fissato dall'autorità nazionale competente, quest'ultima revoca il riconoscimento.

Lo Stato membro in questione tiene conto, al riguardo, delle conclusioni di un eventuale controllo effettuato ai sensi dell'articolo 10. Gli altri Stati membri e la Commissione vengono informati della revoca del riconoscimento.

2. Il conduttore dello stabilimento, il proprietario o il suo rappresentante deve far effettuare un periodico controllo igienico generale delle condizioni di produzione esistenti nello stabilimento, effettuando anche controlli microbiologici.

I controlli devono essere effettuati sugli utensili, sugli impianti e sui macchinari in ogni fase della produzione e, se necessario, sui prodotti.

Il conduttore dello stabilimento, il proprietario o il suo rappresentante deve essere in grado, su richiesta dell'autorità competente, di informare il veterinario ufficiale o gli esperti veterinari della Commissione sulla natura, sulla periodicità e sui risultati dei controlli effettuati e indicare, se necessario, il nome del laboratorio di controllo.

Il tipo e la frequenza dei controlli, nonché i metodi di campionamento e di esame batteriologico, sono stabiliti secondo la procedura di cui all'articolo 21.

3. Il conduttore dello stabilimento, il proprietario o il suo rappresentante deve attuare un programma di formazione del personale che permetta a quest'ultimo di osservare le condizioni di produzione igienica adattate alla struttura di produzione.

[1] GU n. L 268 del 24. 9. 1991, pag. 35.
[2] GU n. L 222 del 7. 8. 1981, pag. 32. Direttiva modificata dalla direttiva 85/358/CEE (GU n. L 191 del 23. 7. 1985, pag. 46).
[3] GU n. L 70 del 16. 3. 1988, pag. 16.

Il veterinario ufficiale responsabile dello stabilimento deve essere associato alla concezione ed all'attuazione del programma.

4. Il conduttore di un laboratorio di sezionamento o di un centro di riconfezionamento, il proprietario o il suo rappresentante deve tenere un registro che indichi le entrate e le uscite delle carni fresche di volatili precisando la natura delle carni di volatili ricevute.

5. L'ispezione e la sorveglianza degli stabilimenti devono essere effettuate sotto la responsabilità del veterinario ufficiale, il quale può essere assistito, conformemente all'articolo 8, paragrafo 2, nelle mansioni puramente materiali, da personale ausiliario. Il veterinario ufficiale deve avere libero accesso in ogni momento a tutti i reparti dello stabilimento per accertarsi dell'osservanza delle disposizioni della presente direttiva.

Il veterinario ufficiale procede ad analisi periodiche dei risultati dei controlli previsti al paragrafo 2. Egli può, in funzione di queste analisi, far effettuare esami microbiologici complementari in tutte le fasi della produzione o sui prodotti.

I risultati di queste analisi formano oggetto di una relazione le cui conclusioni o raccomandazioni sono comunicate al conduttore dello stabilimento, al proprietario o al suo rappresentante, che provvede ad ovviare alle carenze constatate, onde migliorare le condizioni di igiene.

Articolo 7

A. Gli Stati membri possono derogare, conformemente all'allegato II, ai requisiti strutturali o di infrastruttura di cui all'allegato I, per i macelli che trattano meno di 150 000 volatili all'anno, purché soddisfino i seguenti requisiti:

1) Gli stabilimenti interessati devono formare oggetto di una registrazione veterinaria speciale ed essere muniti di un numero di riconoscimento specifico, legato all'unità locale di controllo.

Per poter essere riconosciuto dall'autorità nazionale competente:

a) lo stabilimento deve soddisfare le condizioni per il riconoscimento di cui all'allegato II;

b) il conduttore del macello, il proprietario o il suo rappresentante deve tenere un registro che consenta di controllare:

— le entrate di animali e le uscite di prodotti della macellazione,

— i controlli effettuati,

— i risultati dei controlli.

Questi dati devono essere comunicati all'autorità competente a richiesta di quest'ultima;

c) il macello deve comunciare al servizio veterinario l'ora della macellazione, il numero e l'origine degli animali, nonché trasmettergli una copia dell'attestato sanitario di cui all'allegato IV;

d) il veterinario ufficiale o un ausiliario deve essere presente al momento dell'eviscerazione per accertarsi che siano rispettate le norme d'igiene di cui all'allegato I, capitoli VII e VIII.

Nel caso in cui il veterinario ufficiale o l'ausiliario non possa essere presente al momento della macellazione, le carni possono lasciare lo stabilimento soltanto dopo che è stata effettuata l'ispezione post mortem conformemente all'articolo 8, paragrafo 2 il giorno stesso della macellazione, salvo per le carni previste all'allegato I, capitolo VIII, punto 49;

e) l'autorità competente deve controllare il circuito di distribuzione delle carni provenienti dallo stabilimento e la bollatura appropriata dei prodotti dichiarati non idonei al consumo umano nonché la loro destinazione e utilizzazione successiva.

Lo Stato membro compila l'elenco degli stabilimenti che beneficiano di queste deroghe e lo comunica alla Commissione insieme con le successive modifiche ad esso apportate;

f) l'autorità competente deve provvedere a che le carni fresche provenienti dagli stabilimenti di cui alla lettera e) siano contrassegnate dai marchi o dalle etichette approvati a tal fine secondo la procedura di cui all'articolo 21 e recanti l'indicazione della circoscrizione amministrativa dell'unità sanitaria da cui dipende lo stabilimento.

2) Qualora si tratti di un laboratorio di sezionamento che non è situato in uno stabilimento autorizzato e che gode di un riconoscimento conformemente all'articolo 4, paragrafo 2 della direttiva 64/433/CEE, l'autorità competente può inoltre concedere deroghe conformemente all'allegato II se il suddetto laboratorio di sezionamento non tratta più di 3 tonnellate alla settimana, rispettando la temperatura prevista all'allegato I, capitolo VIII, punto 49.

Le disposizioni di cui all'allegato I, capitoli VIII e X e capitolo XI, punto 64 non si applicano alle operazioni di magazzinaggio e sezionamento effettuate negli stabilimenti di cui al primo comma.

3) Le carni che sono state ritenute conformi ai requisiti di igiene e di ispezione sanitaria previsti dalla presente direttiva devono essere munite di un marchio che indichi la circoscrizione amministrativa dell'unità sanitaria responsabile dello stabilimento d'origine. Il modello di tali marchi deve essere fissato secondo la procedura prevista all'articolo 21.

4) Le carni devono essere:

i) riservate al mercato locale per la vendita diretta, allo stato fresco o dopo essere state trasformate, a dettaglianti o ai consumatori, senza preimballaggio o precedente confezionamento,

ii) trasportate dallo stabilimento al destinatario in condizioni di trasporto igieniche.

B. Gli esperti veterinari della Commissione, in collaborazione con l'autorità nazionale competente e nella misura necessaria all'applicazione uniforme del presente articolo, possono effettuare controlli in loco su un numero rappresentativo di stabilimenti che beneficiano delle condizioni previste nel presente articolo.

C. Gli Stati membri possono derogare ai requisiti strutturali previsti dall'allegato I, capitolo I, per i depositi frigoriferi di capacità limitata nei quali sono immagazzinate solo carni imballate.

D. Le modalità di applicazione del presente articolo sono adottate secondo la procedura prevista all'articolo 21.

E. Anteriormente al 1° gennaio 1998 il Consiglio procede, in base ad una relazione della Commissione, al riesame delle disposizioni del presente articolo.

Articolo 8

1. Gli Stati membri provvedono a che:

a) tutti gli allevamenti che consegnano ai macelli volatili delle specie di cui all'articolo 2, secondo comma, punto 1 siano posti sotto controllo veterinario;

b) sia assicurata:

i) in un macello riconosciuto ai sensi dell'articolo 6, la presenza, durante tutto il periodo dell'ispezione post mortem, di almeno un veterinario ufficiale;

ii) in un laboratorio di sezionamento riconosciuto ai sensi dell'articolo 6, la presenza almeno una volta al giorno, durante la lavorazione delle carni, di un membro del gruppo di ispezione di cui al paragrafo 2, terzo comma per il controllo dell'igiene generale del laboratorio e del registro di entrata e di uscita delle carni fresche;

iii) in un magazzino frigorifero, la presenza periodica di un membro del gruppo di ispezione di cui al paragrafo 2, terzo comma.

2. Il veterinario ufficiale può essere assistito da ausiliari che operano sotto la sua autorità e responsabilità, per le seguenti operazioni:

a) se soddisfano i requisiti di cui all'allegato III, paragrafo 3, lettera a), raccolta delle informazioni necessarie alla valutazione della situazione sanitaria del gruppo d'origine, conformemente all'allegato I, capitolo VI che il veterinario ufficiale dovrà utilizzare per l'elaborazione della sua diagnosi;

b) se soddisfano i requisiti di cui all'allegato III, paragrafo 3, lettera b):

i) controllo dell'osservanza delle condizioni igieniche di cui all'allegato I, capitoli I, V, VII e X e all'allegato II, nonché delle condizioni di cui all'allegato I, punto 47;

ii) constatazione dell'assenza, nell'ispezione post mortem, dei casi di cui all'allegato I, capitolo IX, punto 53;

iii) ispezione di cui all'allegato I, capitolo VIII, punto 47, secondo paragrafo, lettere a) e b) e segnatamente la valutazione qualitativa delle carcasse e la preparazione purché il veterinario ufficiale sia in grado di sorvegliare realmente in loco il lavoro degli ausiliari;

iv) supervisione della bollatura sanitaria di cui all'allegato I, capitolo XII, punto 67;

v) controllo sanitario delle carni sezionate e immagazzinate;

vi) controllo dei veicoli o dispositivi per il trasporto nonché delle condizioni di carico di cui all'allegato I, capitolo XV.

Come ausiliari possono essere designate soltanto le persone che possiedono i requisiti di cui all'allegato III, che abbiano previamente sostenuto un esame organizzato dall'autorità centrale competente dello Stato membro o dall'autorità designata da tale autorità centrale.

Ai fini dello svolgimento delle mansioni succitate di assistenza, gli ausiliari devono far parte di un gruppo d'ispezione sottoposto al controllo e alla responsabilità del veterinario ufficiale. Essi devono essere indipendenti dallo stabilimento in questione. L'autorità competente dello Stato membro interessato determina, per ogni stabilimento, la composizione del gruppo di ispezione, in modo che il vetarinario ufficiale possa controllare le operazioni succitate.

Le disposizioni particolareggiate concernenti le mansioni di assistenza di cui al presente articolo sono, se necessario, stabilite secondo la procedura di cui all'articolo 21.

3. L'autorità competente può autorizzare che il personale dell'impresa che ha beneficiato di una formazione speciale da parte del vetarinario ufficiale, i cui criteri generali sono fissati conformemente alla procedura di cui all'articolo 21 anteriormente al 1° ottobre 1993, possa effettuare sotto il diretto controllo del veterinario ufficiale le operazioni previste all'allegato I, capitolo VIII, punto 47, secondo paragrafo, lettere a) e b).

Articolo 9

Gli Stati membri affidano a un servizio o organismo centrale il compito di raccogliere e utilizzare i risultati delle ispezioni prima della macellazione e post mortem effettuati dal veterinario ufficiale, relativi alle diagnosi di malattie trasmissibili all'uomo.

Qualora venga diagnosticata una siffatta malattia, i risultati del caso specifico sono comunicati al più presto alle autorità veterinarie competenti che hanno sotto il loro controllo il gruppo da cui provengono gli animali.

Gli Stati membri sottopongono alla Commissione le informazioni relative a talune malattie, in particolare in caso di diagnosi di malattie trasmissibili all'uomo.

La Commissione, che agisce secondo la procedura prevista all'articolo 21, adotta le modalità di applicazione del presente articolo e in particolare:

— la periodicità secondo cui le informazioni devono essere sottoposte alla Commissione,

— la natura delle informazioni,

— le malattie sulle quali deve vertere la raccolta delle informazioni,

— le procedure relative alla raccolta e all'utilizzazione delle informazioni.

Articolo 10

1. Esperti veterinari della Commissione possono procedere a controlli in loco, laddove ciò sia necessario per l'applicazione uniforme della presente direttiva e in collaborazione con l'autorità nazionale competente; a tal fine, possono verificare mediante il controllo di una percentuale rappresentativa di stabilimenti se l'autorità competente accerta il rispetto delle disposizioni della presente direttiva da parte degli stabilimenti riconosciuti. La Commissione informa gli Stati membri dei risultati dei controlli effettuati.

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

Le disposizioni generali di applicazione del presente articolo sono adottate secondo la procedura prevista all'articolo 21.

La Commissione, sentito il parere degli Stati membri in sede di comitato veterinario permanente, elabora una raccomandazione relativa alle norme da osservare al momento dei controlli previsti nel presente paragrafo.

2. Anteriormente al 1° gennaio 1995 il Consiglio procede al riesame del presente articolo in base ad una relazione della Commissione, corredata di eventuali proposte.

Articolo 11

In deroga al disposto dell'articolo 3, punto I A, lettera a), gli Stati membri possono consentire che i volatili destinati alla produzione di «foie gras» siano storditi, dissanguati e spiumati nell'azienda di ingrasso, a condizione che tali operazioni siano effettuate in un locale separato, conforme alle condizioni di cui all'allegato I, capitolo II, punto 14, lettera b), e che, conformemente all'allegato I, capitolo XV, le carcasse non eviscerate siano trasportate immediatamente in un laboratorio di sezionamento riconosciuto e provvisto del locale speciale di cui all'allegato I, capitolo III, punto 15, lettera b), secondo trattino ii) dove le carcasse devono essere eviscerate entro 24 ore sotto il controllo di un veterinario ufficiale.

Articolo 12

1. Gli Stati membri possono autorizzare il procedimento di refrigerazione delle carni fresche di volatili per immersione in acqua, purché effettuato in conformità delle condizioni di cui all'allegato I, capitolo VII, punti 42 e 43. Le carni fresche refrigerate secondo questo procedimento possono essere commercializzate, refrigerate, surgelate o congelate.

2. Gli Stati membri in cui questo procedimento è utilizzato devono informare al riguardo la Commissione e gli altri Stati membri non appena possibile e comunque prima del 1° gennaio 1994.

3. Gli Stati membri non possono opporsi all'introduzione nel loro territorio di carni fresche di volatili refrigerate conformemente alle condizioni stabilite all'allegato I, capitolo VII, punti 42 e 43 qualora il ricorso a questo procedimento di refrigerazione sia menzionato nel documento di accompagnamento di cui all'articolo 3, paragrafo I, punto A, lettera i) e

a) le carni di volatili siano state congelate o surgelate previa refrigerazione rispettando i tempi all'uopo necessari;

b) le carni di volatili refrigerate siano ottenute alle stesse condizioni nel loro territorio.

Articolo 13

Le norme previste dalla direttiva 89/662/CEE [1] si applicano segnatamente per quanto riguarda i controlli all'origine, l'organizzazione e il seguito da riservare ai controlli che dovrà effettuare lo Stato membro destinatario, nonché le misure di salvaguardia da attuare.

CAPITOLO III

Disposizioni applicabili alle importazioni nella Comunità

Articolo 14

A. Le condizioni applicabili all'immissione sul mercato di carni fresche di volatili da cortile importate da paesi terzi devono essere considerate, conformemente alla

[1] GU n. L 395 del 30. 12. 1989, pag. 13. Direttiva modificata da ultimo dalla direttiva 90/654/CEE (GU n. L 353 del 17. 12. 1990, pag. 48).

procedura definita all'articolo 21, almeno equivalenti a quelle previste per l'immissione sul mercato delle carni fresche di volatili da cortile ottenute conformemente agli articoli da 3 a 6 e da 8 a 13.

B. Ai fini dell'applicazione uniforme del paragrafo A si applicano le disposizioni dei punti seguenti.

1) Possono essere importate nella Comunità soltanto le carni fresche di volatili da cortile:

a) provenienti da paesi terzi o parti dei territori di paesi terzi che figurano nell'elenco redatto in conformità dell'articolo 9, paragrafi 1 e 2 della direttiva 91/494/CEE e che soddisfano i requisiti della presente direttiva;

b) provenienti da stabilimenti per i quali l'autorità competente del paese terzo ha fornito alla Commissione le garanzie secondo cui detti stabilimenti rispettano i requisiti della presente direttiva;

c) accompagnate dal certificato di cui all'articolo 12 della direttiva 91/494/CEE, completato da un'attestazione in base alla quale queste carni soddisfano i requisiti di cui al capitolo III, le eventuali condizioni supplementari oppure offrono le garanzie equivalenti stabilite al paragrafo 2, lettera b) del presente paragrafo. Se necessario, il contenuto di questa attestazione è fissato secondo la procedura di cui all'articolo 21.

2. Conformemente alla procedura di cui all'articolo 21 sono definiti:

a) un elenco comunitario degli stabilimenti che soddisfano i requisiti di cui alla lettera b). In attesa di tale elenco, gli Stati membri sono autorizzati a mantenere i controlli previsti all'articolo 11, paragrafo 2 della direttiva 90/675/CEE e il certificato sanitario nazionale richiesto per gli stabilimenti che sono stati oggetto di un riconoscimento nazionale;

b) da un lato, le condizioni specifiche e, dall'altro, le garanzie equivalenti in merito ai requisiti della presente direttiva diversi da quelli che permettono di escludere le carni dal consumo umano ai sensi dell'articolo 3, paragrafo I A, lettera d) nonché i requisiti di cui all'allegato I, capitolo VI, capitolo VII, punti 42 e 43 e capitolo VIII. Queste condizioni e garanzie non possono essere meno rigorose di quelle previste agli articoli da 3 a 6 e da 8 a 13.

3. Gli esperti della Commissione e degli Stati membri effettuano controlli in loco per accertare:

a) se le garanzie offerte dal paese terzo in merito alle condizioni di produzione e di immissione sul mercato possono considerarsi equivalenti a quelle applicate nella Comunità;

b) se sono soddisfatte le condizioni di cui ai punti 1 e 2.

Gli esperti degli Stati membri cui sono affidati questi controlli vengono designati dalla Commissione su proposta degli Stati membri.

I controlli sono svolti per conto della Comunità che si assume l'onere delle relative spese. La frequenza e le modalità sono determinate secondo la procedura prevista all'articolo 21.

4. In attesa dell'organizzazione dei controlli di cui al paragrafo 3 restano applicabili le disposizioni nazionali in materia di ispezione nei paesi terzi, sempreché in sede di comitato veterinario permanente si forniscano informazioni sulle infrazioni delle norme di igiene constatate nel corso delle ispezioni.

Articolo 15

Possono figurare nell'elenco di cui all'articolo 14, paragrafo B, punto 2, soltanto i paesi terzi o le parti di paesi terzi:

a) in provenienza dai quali le importazioni non siano vietate in applicazione degli articoli da 9 a 12 della direttiva 91/494/CEE;

b) che, in considerazione della loro legislazione e dell'organizzazione dei loro servizi veterinari e dei loro servizi ispettivi, dei poteri attribuiti a tali servizi e della sorveglianza a cui sono sottoposti, siano stati riconosciuti idonei, conformemente all'articolo 3, paragrafo 2 della direttiva 72/462/CEE [1] o all'articolo 9, paragrafo 2 della direttiva 91/494/CEE, a garantire l'applicazione della loro normativa vigente; o

c) i cui servizi veterinari siano in grado di garantire l'osservanza di requisiti sanitari almeno equivalenti a quelli del capitolo II.

Articolo 16

1. Gli Stati membri provvedono a che le carni fresche di volatili da cortile siano importate nella Comunità soltanto se:

— sono accompagnate dal certificato di cui all'articolo 14, paragrafo B, punto 1, lettera c),

— hanno superato i controlli previsti dalla direttiva 90/675/CEE.

2. In attesa di definire le modalità di applicazione del presente capitolo:

— restano applicabili le norme nazionali in materia di importazioni provenienti da paesi terzi nei confronti dei quali non sono previsti requisiti a livello comunita-

[1] GU n. L 302 del 31. 12. 1972, pag. 28. Direttiva modificata da ultimo dalla direttiva 91/688/CEE (GU n. L 377 del 31. 12. 1991, pag. 18).

rio, sempreché tali norme non siano più favorevoli di quelle previste all'articolo 14, paragrafo B, punto 2, lettera b);

— le importazioni devono essere effettuate alle condizioni di cui all'articolo 11, paragrafo 2 della direttiva 90/675/CEE.

Articolo 17

I principi e le norme previsti dalla direttiva 90/675/CEE si applicano in particolare per quanto riguarda l'organizzazione dei controlli che devono essere effettuati dagli Stati membri e il seguito da riservare a questi controlli, nonché le misure di salvaguardia da attuare.

In attesa dell'attuazione delle decisioni di cui all'articolo 8, punto 3 della direttiva 90/675/CEE, le importazioni devono essere effettuate conformemente a quanto dispone l'articolo 11, paragrafo 2 della suddetta direttiva.

CAPITOLO IV

Disposizioni finali

Articolo 18

1. Le disposizioni contenute negli allegati non sono applicabili agli stabilimenti situati in talune isole della Repubblica ellenica, qualora la loro produzione sia esclusivamente riservata al consumo locale.

2. Le modalità di applicazione del paragrafo 1 sono adottate secondo la procedura di cui all'articolo 21. Secondo la medesima procedura può essere adottata la decisione di modificare le disposizioni di tale paragrafo al fine di estendere progressivamente le norme comunitarie all'insieme degli stabilimenti situati nelle isole di questo stesso paragrafo.

Articolo 19

Gli allegati vengono modificati dal Consiglio, che delibera a maggioranza qualificata su proposta della Commissione in particolare allo scopo di adeguarli al progresso tecnologico e scientifico.

Articolo 20

Secondo la procedura di cui all'articolo 21, possono essere adottate:

— le condizioni particolari di riconoscimento degli stabilimenti situati in mercati all'ingrosso,

— le norme di bollatura dei prodotti provenienti da un centro di riconfezionamento, nonché le modalità di controllo che permettono di risalire allo stabilimento d'origine delle materie prime.

Articolo 21

1. Nei casi in cui si fa riferimento alla procedura definita nel presente articolo, il comitato veterinario permanente, istituito con la decisione 68/361/CEE [1], in appresso denominato «comitato», è immediatamente investito della questione dal proprio presidente, sia su iniziativa di quest'ultimo sia a richiesta di uno Stato membro.

2. Il rappresentante della Commissione sottopone al comitato un progetto delle misure da adottare. Il comitato formula il suo parere sul progetto entro un termine che il presidente può fissare in funzione dell'urgenza della questione in esame. Il parere è formulato alla maggioranza prevista dall'articolo 148, paragrafo 2 del trattato per l'adozione delle decisioni che il Consiglio deve prendere su proposta della Commissione. Nelle votazioni in seno al comitato, ai voti dei rappresentanti degli Stati membri viene attribuita la ponderazione definita dall'articolo precitato. Il presidente non partecipa alla votazione.

3. a) La Commissione adotta le misure previste, mettendole immediatamente in applicazione, qualora siano conformi al parere del comitato.

b) Se le misure previste non sono conformi al parere del comitato, o in mancanza di parere, la Commissione sottopone senza indugio al Consiglio una proposta in merito alle misure da prendere. Il Consiglio delibera a maggioranza qualificata.

Se il Consiglio non ha deliberato entro un termine di tre mesi a decorrere dalla data in cui è stato adito, la Commissione adotta le misure proposte, tranne nel caso in cui il Consiglio si sia pronunciato a maggioranza semplice contro queste misure.

Articolo 22

Gli Stati membri sono destinatari della presente direttiva.

---

[1] GU n. L 255 del 18. 10. 1968, pag. 23.

ALLEGATO I

CAPITOLO I

CONDIZIONI GENERALI PER IL RICONOSCIMENTO DEGLI STABILIMENTI

Gli stabilimenti devono avere almeno:

1. nei locali in cui le carni fresche sono prodotte, manipolate o immagazzinate e nelle aree e nei corridoi in cui transitano le carni fresche:

   a) un pavimento in materiali impermeabili, facile da pulire e disinfettare ed imputrescibile, sistemato in modo da consentire una facile evacuazione dell'acqua; le acque devono essere incanalate verso pozzetti muniti di griglia e sifone per evitare i cattivi odori. Tuttavia:

      — nei locali di cui al capitolo II, punto 14, lettera e), al capitolo III, punto 15, lettera a) ed al capitolo IV, punto 16, lettera a) non è necessario incanalare l'acqua verso pozzetti muniti di griglia e sifone e, nei locali di cui al punto 16, lettera a), è sufficiente un dispositivo che consenta un'evacuazione facile dell'acqua;

      — nei locali di cui al capitolo IV, punto 17, lettera a), in cui sono immagazzinate solo carni imballate o confezionate, e nelle aree e nei corridoi in cui transitano le carni fresche sono sufficienti pavimenti in materiali impermeabili ed imputrescibili;

   b) pareti lisce, in materiali solidi e impermeabili, rivestite con materiale lavabile e chiaro fino ad un'altezza di almeno due metri, e almeno fino all'altezza di immagazzinamento nei locali di refrigerazione e nei depositi; angoli e spigoli devono essere arrotondati o comunque rifiniti in modo analogo, tranne nei locali di cui al capitolo IV, punto 17, lettera a).

      Tuttavia, l'utilizzazione di pareti di legno nei locali di cui al capitolo IV, punto 17, costruiti anteriormente al 1° gennaio 1994, non costituisce un motivo di revoca del riconoscimento;

   c) porte e telai di finestre in materiali inalterabili e, se di legno, ricoperti in tutta la superficie da un rivestimento impermeabile e liscio;

   d) materiali isolanti imputrescibili ed inodori;

   e) un adeguato sistema di ventilazione e di estrazione del vapore;

   f) una sufficiente illuminazione naturale o artificiale, che non alteri i colori;

   g) un soffitto pulito e facile da mantenere pulito; laddove esso manchi, la superficie interna di copertura del tetto deve soddisfare queste condizioni;

2. a) un numero sufficiente di dispositivi, il più vicino possibile ai posti di lavoro, per la pulizia e la disinfezione delle mani e per la pulizia degli attrezzi mediante acqua calda; i rubinetti non devono essere del tipo azionabile a mano o a braccio.

      Per la pulizia delle mani tali impianti debbono essere provvisti di acqua corrente fredda e calda, oppure di acqua premiscelata alla temperatura opportuna, di prodotti per la pulizia e la disinfezione, nonché dei dispositivi igienici per l'asciugatura delle mani;

   b) dispositivi per la disinfezione degli attrezzi di lavoro, in cui l'acqua deve avere una temperatura non inferiore a 82 °C;

3. adeguati dispositivi di protezione contro gli animali indesiderabili, quali insetti o roditori;

4. a) attrezzi ed utensili, ad esempio attrezzature automatiche per la manipolazione delle carni, tavoli di sezionamento, piani di sezionamento amovibili, recipienti, nastri trasportatori e seghe, in materiali resistenti alla corrosione, che non alterino le carni e siano facilmente lavabili e disinfettabili. Le superfici che vengono, o possono venire, a contatto con le carni, incluse le saldature e le giunture, devono essere mantenute lisce. L'utilizzazione del legno è vietata salvo nei locali dove si trovano solo carni fresche di volatili da cortile imballate in maniera igienica;

   b) utensili e attrezzature resistenti alla corrosione, rispondenti alle norme igieniche

      — per la movimentazione delle carni,

      — per il deposito dei recipienti usati per le carni, in modo da impedire che le carni o i recipienti vengano a diretto contatto con il suolo o con le pareti;

c) attrezzature per movimentare in condizioni igieniche e proteggere le carni durante le operazioni di carico e scarico, inclusi spazi opportunamente predisposti ed equipaggiati per ricevere e smistare;

d) recipienti speciali a perfetta tenuta d'acqua, in materiali inalterabili, muniti di coperchio e di un sistema di chiusura che impedisca qualsiasi prelevamento non autorizzato, per collocarvi le carni non destinate al consumo umano, oppure un locale che possa essere chiuso a chiave in cui dette carni possano essere collocate se la loro quantità lo rende necessario o se esse non vengono rimosse o distrutte al termine di ogni giornata di lavoro; allorché l'eliminazione di tali carni avviene mediante tubi di scarico, questi devono essere costruiti e installati in modo da evitare qualsiasi rischio di contaminazione delle carni fresche di volatili da cortile;

e) un locale per il deposito in condizioni igieniche di materiali da confezionamento e da imballaggio qualora tali attività vengano svolte nello stabilimento;

5. impianti di refrigerazione che permettano di mantenere le carni alle temperature interne prescritte dalla presente direttiva. Tali impianti devono comprendere un sistema che permetta l'evacuazione dell'acqua condensata in modo che non comporti rischi di contaminazione delle carni fresche di volatili da cortile;

6. un impianto che fornisca acqua potabile, ai sensi della direttiva 80/778/CEE [1], sotto pressione ed in quantità sufficiente. Le tubature per l'acqua non potabile devono essere chiaramente distinguibili da quelle per l'acqua potabile;

7. un impianto che fornisca un rifornimento adeguato di acqua potabile calda ai sensi della direttiva 80/778/CEE;

8. un sistema di evacuazione dei rifiuti liquidi e solidi rispondente ai requisiti igienici;

9. un locale sufficientemente attrezzato, che possa essere chiuso a chiave, riservato all'uso esclusivo del servizio veterinario, oppure, nel caso dei depositi di cui al capitolo IV e nei centri di riconfezionamento, attrezzature adeguate;

10. attrezzature che permettano di effettuare in qualsiasi momento ed efficacemente le ispezioni veterinarie di cui alla presente direttiva;

11. un numero adeguato di spogliatoi, con pareti e pavimenti lisci, impermeabili e lavabili, provvisti di lavabi, docce e latrine a sciacquone, attrezzati in modo da proteggere da un'eventuale contaminazione le parti pulite dell'edificio.

Le latrine devono essere sistemate in modo da non immettere direttamente nei locali di lavoro. La presenza di docce non è necessaria nei magazzini frigoriferi atti a ricevere e immagazzinare unicamente carni fresche imballate igienicamente. I lavabi devono essere forniti d'acqua corrente calda e fredda, oppure premiscelata all'opportuna temparatura, nonché di prodotti per la pulizia e la disinfezione delle mani e di dispositivi igienici per l'asciugatura delle mani. I rubinetti dei lavabi non devono essere del tipo azionabile a mano o a braccio. Presso le latrine deve essere disponibile un numero sufficiente di questi lavabi;

12. un posto e attrezzature adeguati per la pulizia e la disinfezione dei mezzi di traporto delle carni, tranne per quanto riguarda i magazzini frigoriferi destinati soltanto a ricevere e immagazzinare, in attesa della spedizione, carni fresche imballate igienicamente. Nei macelli devono essere previsti un posto e attrezzature distinti per la pulizia e la disinfezione dei mezzi di trasporto o delle gabbie utilizzate per i volatili da cortile destinati alla macellazione. Tuttavia essi non sono obbligatori qualora esistano disposizioni che impongano la pulizia e la disinfezione dei mezzi di trasporto o delle gabbie in strutture ufficialmente autorizzate;

13. un locale o un dispositivo per riporvi i detersivi, i disinfettanti e sostanze analoghe.

CAPITOLO II

REQUISITI SPECIALI PER IL RICONOSCIMENTO DEI MACELLI DI VOLATILI DA CORTILE

14. A prescindere dai requisiti generali, i macelli devono comprendere almeno:

a) un locale o una zona coperta sufficientemente vasta, di agevole pulizia e disinfezione, per l'esecuzione dell'ispezione prima della macellazione di cui al capitolo VI, punto 28, secondo paragrafo, e l'accoglienza degli animali previsti all'articolo 2, secondo comma, punto 1 della presente direttiva;

[1] GU n. L 229 del 30. 8. 1980, pag. 11. Direttiva modificata da ultimo dalla direttiva 91/692/CEE (GU n. L 377 del 31. 12. 1991, pag. 48).

b) un locale per la macellazione abbastanza ampio da consentire, in appositi reparti separati, le operazioni di stordimento e di dissanguamento, da un lato, e di spiumatura ed eventualmente di scottatura, dall'altro. Ogni comunicazione tra il locale per la macellazione e il locale o la zona di cui alla lettera a), diversa dall'apertura ridotta destinata al semplice passaggio dei volatili destinati alla macellazione, dev'essere munita di una porta a chiusura automatica;

c) un locale per l'eviscerazione e il confezionamento, abbastanza ampio da consentire che l'operazione di eviscerazione venga attuata in un luogo sufficientemente distante dagli altri posti di lavoro o separato da questi ultimi da un tramezzo per impedire eventuali contaminazioni. Ogni comunicazione tra il locale per l'eviscerazione e il confezionamento e quello adibito alla macellazione, diversa dall'apertura ridotta destinata al semplice passaggio dei volatili macellati, dev'essere munita di una porta a chiusura automatica;

d) ove occorra, un locale per le spedizioni;

e) una o più celle frigorifere sufficientemente vaste, con ambienti che possano essere chiusi a chiave per le carni fresche di volatili sequestrate;

f) un locale o una zona per il recupero delle piume, tranne qualora queste vengano trattate come rifiuti;

g) lavabi e latrine separati per il personale che manipola volatili vivi.

CAPITOLO III

REQUISITI SPECIALI PER IL RICONOSCIMENTO DEI LABORATORI DI SEZIONAMENTO

15. A prescindere dai requisiti generali, i laboratori di sezionamento devono avere almeno:

a) locali frigoriferi di capacità adeguata per la conservazione delle carni;

b) — un locale per le operazioni di sezionamento, disossamento e confezionamento;

— qualora nel laboratorio si effettui l'eviscerazione:

i) un locale per l'eviscerazione delle anatre e delle oche allevate per la produzione di «foie gras» già sottoposte alle operazioni di stordimento, dissanguamento e spiumatura nell'azienda d'ingrasso;

ii) un locale destinato all'eviscerazione dei volatili d'allevamento di cui al capitolo VIII, punto 49;

c) un locale adibito alle operazioni di imballaggio, se esse sono effettuate nel laboratorio di sezionamento, a meno che siano soddisfatte le condizioni di cui al capitolo XIV, punto 74.

CAPITOLO IV

REQUISITI SPECIALI PER IL RICONOSCIMENTO DEI DEPOSITI FRIGORIFERI

16. A prescindere dai requisiti generali, i depositi nei quali le carni fresche sono immagazzinate in conformità delle disposizioni di cui al capitolo XIII, punto 69, primo trattino debbono avere almeno:

a) locali frigoriferi di capacità adeguata, facili da pulire, nei quali le carni fresche di volatili da cortile possano essere immagazzinate alla temperatura di cui al suddetto punto 69, primo trattino:

b) un termometro o un teletermometro registratori in o per ciascun locale di deposito.

17. A prescindere dai requisiti generali, i depositi in cui le carni fresche di volatili sono immagazzinate in conformità delle disposizioni di cui al capitolo XIII, punto 69, secondo trattino, debbono avere almeno:

a) locali frigoriferi sufficientemente ampi, facili da pulire, nei quali le carni fresche di volatili da cortile possano essere immagazzinate alla temperatura di cui al suddetto punto 69, secondo trattino;

b) un termometro o un teletermometro registratori in o per ciascun locale di magazzinaggio.

CAPITOLO V

IGIENE DEL PERSONALE, DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE NEGLI STABILIMENTI

18. Il personale, i locali e le attrezzature devono trovarsi sempre nelle migliori condizioni di pulizia.

a) Il personale che manipola carni fresche da esporre o confezionate o che lavora in locali e aree in cui le carni sono manipolate, imballate o trasportate deve, in particolare, indossare copricapi e calzature puliti e facilmente lavabili, abiti da lavoro di colore chiaro o altri indumenti protettivi. Il personale addetto alla lavorazione o manipolazione delle carni fresche deve indossare abiti da lavoro puliti all'inizio di ogni giorno lavorativo e, se necessario, cambiare tali indumenti durante il giorno e deve lavarsi e disinfettarsi le mani più volte durante la giornata di lavoro, oltre che ad ogni ripresa del lavoro. Le persone che abbiano maneggiato animali malati o carni infette devono lavarsi immediatamente e accuratamente mani e braccia con acqua calda, poi disinfettarle. È vietato fumare nei locali di lavoro e di magazzinaggio, e nelle altre aree e nei corridoi in cui le carni fresche transitano.

b) Negli stabilimenti non sono ammessi animali, salvo nel caso di macelli gli animali destinati ad esservi macellati. I roditori, gli insetti ed altri parassiti devono essere sistematicamente distrutti.

c) Le attrezzature e gli utensili utilizzati per la manipolazione dei volatili da cortile vivi e la lavorazione delle carni fresche di volatili da cortile devono essere sempre in ottimo stato di manutenzione e di pulizia. Essi devono essere puliti e disinfettati accuratamente più volte nel corso della giornata di lavoro, nonché al termine delle operazioni della giornata e prima di essere riutilizzati ogni qualvolta siano stati insudiciati.

d) Le gabbie utilizzate per il trasporto dei volatili devono essere costruite con materiale resistente alla corrosione, di facile pulizia e disinfezione. Esse devono essere pulite e disinfettate ogni volta che vengono svuotate.

19. I locali, le attrezzature e gli utensili di lavoro non devono essere adibiti ad usi diversi dalla lavorazione delle carni fresche di volatili da cortile, o delle carni fresche o delle carni di selvaggina di allevamento autorizzate conformemente alle direttiva 91/495/CEE e 92/45/CEE o delle preparazioni o prodotti a base di carne, a meno che siano stati puliti e disinfettati prima di essere riutilizzati.

Questa restrizione non si applica all'attrezzatura di trasporto utilizzato nei locali di cui al punto 17, lettera a), quando le carni sono imballate.

20. Le carni e i recipienti che le contengono non devono entrare in contatto diretto col suolo.

21. L'utilizzazione dell'acqua potabile è prescritta per tutti gli usi, tuttavia, a titolo eccezionale, è autorizzato l'uso di acqua non potabile per la produzione di vapore, la lotta antincendio, il raffreddamento delle macchine frigorifere e l'asportazione delle piume nel macello purché le relative condutture non permettano di usare tale acqua per altri scopi e non rappresentino un pericolo di contaminazione delle carni fresche. Le condutture dell'acqua non potabile devono essere facilmente distinguibili da quelle per l'acqua potabile.

22. — Penne, piume e sottoprodotti della macellazione non idonei al consumo umano devono essere asportati immediatamente.

— È vietato spargere segatura o altro materiale analogo sul pavimento dei locali di lavoro e di deposito delle carni fresche di volatili da cortile.

23. I detersivi, disinfettanti e altri prodotti similari devono essere utilizzati in modo da non contaminare le attrezzature, gli strumenti di lavoro e le carni fresche. Successivamente le attrezzature e gli strumenti di lavoro devono essere risciacquati a fondo con acqua potabile.

24. La lavorazione e la manipolazione delle carni devono essere vietate alle persone che possono contaminarle.

All'atto dell'assunzione, le persone addette alla lavorazione e alla manipolazione delle carni fresche sono tenute a provare mediante certificato medico che nulla osta allo svolgimento di dette mansioni. I successivi controlli medici di tali persone sono stabiliti dalla legislazione nazionale in vigore nello Stato membro in questione.

CAPITOLO VI

ISPEZIONE SANITARIA PRIMA DELLA MACELLAZIONE

25. a) Il veterinario ufficiale del macello autorizza la macellazione di una partita di volatili provenienti da un'azienda solo se, fatto salvo il certificato previsto all'allegato IV, modello 5 della direttiva 90/539/CEE:

i) i volatili destinati alla macellazione sono accompagnati dall'attestato sanitario previsto all'allegato IV, oppure

ii) se 72 ore prima dell'arrivo dei volatili al macello, egli è in possesso di un documento, che l'autorità competente dovrà definire, contenente:

— informazioni pertinenti aggiornate relative al gruppo di origine, in particolare quelle che, tratte dal registro dell'azienda di cui al punto 27, lettera a), riguardano il tipo di volatili destinati alla macellazione,

— la prova che l'azienda d'origine è sotto il controllo di un veterinario ufficiale.

Il veterinario ufficiale dovrà valutare tali informazioni per decidere le misure da adottare nei confronti degli animali provenienti dall'azienda in questione, in particolare il tipo d'ispezione ante mortem.

b) Allorché le condizioni previste alla lettera a) non sono soddisfatte, il veterinario ufficiale del macello può differire la macellazione oppure, se il rispetto delle regole relative al benessere degli animali lo impone, autorizzare la macellazione dopo aver proceduto agli esami previsti al punto 27, lettera b), e deve far visitare l'azienda d'origine degli animali in questione da un veterinario ufficiale per ottenere le suddette informazioni. Tutti i costi connessi all'applicazione di questo paragrafo sono imputati all'allevatore secondo le modalità che l'autorità competente dovrà fissare.

c) Tuttavia, per gli allevatori la cui produzione annuale non supera 20 000 polli, 15 000 anatre, 10 000 tacchine o 10 000 oche oppure un quantitativo equivalente delle altre specie di volatili di cui all'articolo 2, secondo comma, punto 1, l'ispezione prima della macellazione, prevista al punto 27, lettera b), può essere effettuata nel macello.

d) L'allevatore deve conservare per almeno due anni il registro di cui al punto 27, lettera a) per presentarlo all'autorità competente su sua richiesta.

26. Il proprietario, la persona abilitata a prendere decisioni circa i volatili o il suo rappresentante, deve facilitare le operazioni di ispezione prima della macellazione dei volatili e in particolare assistere il veterinario ufficiale in qualsiasi manipolazione ritenuta utile.

Il veterinario ufficiale deve procedere all'ispezione prima della macellazione con la massima cura in adeguate condizioni di illuminazione.

27. L'ispezione prima della macellazione nell'azienda d'origine di cui al punto 25 comprende, secondo le specie di volatili:

a) l'esame dei registri dell'allevatore, che devono contenere almeno le seguenti informazioni, in funzione della specie di volatili da cortile:

— data di arrivo dei volati,

— provenienza dei volatili,

— numero dei volatili,

— rendimento effettivo della specie (ad esempio aumento di peso),

— mortalità,

— fornitori degli alimenti,

— tipo e periodo di utilizzazione degli additivi e periodo di attesa,

— consumo di mangimi e di acqua,

— esame e diagnosi del veterinario incaricato, eventualmente corredati dei risultati delle analisi di laboratorio,

— tipo di medicinale eventualmente somministrato ai volatili, data dell'inizio e della fine della sua somministrazione,

— data delle eventuali vaccinazioni e loro natura,

— aumento di peso durante il periodo di ingrasso,

— risultati di tutte le ispezioni sanitarie alle quali i volatili provenienti dallo stesso gruppo sono stati sottoposti in precedenza,

— numero dei volatili destinati alla macellazione,

— data prevedibile di macellazione;

b) gli esami complementari necessari per stabilire una diagnosi quando i volatili:

i) sono colpiti da una malattia trasmissibile all'uomo o agli animali oppure mostrano un comportamento individuale o collettivo tale da far temere l'insorgere di una malattia di tale genere,

ii) presentano disturbi del comportamento generale o sintomi di malattia che possono rendere le carni non idonee al consumo umano;

c) prelievi regolari di campioni dall'acqua e dai mangimi per il controllo e l'osservanza dei periodi di attesa;

d) i risultati della ricerca di agenti zoonotici effettuata conformemente ai requisiti della direttiva 92/117/CEE.

28. Nel macello, il veterinario ufficiale fa procedere all'identificazione dei volatili in questione, fa verificare l'osservanza dei requisiti del capitolo II della direttiva 91/628/CEE [1] e, soprattutto, se i volatili hanno subito danni durante il trasporto.

Inoltre, in caso di dubbi sull'identità di una partita di volatili e quando questi ultimi, conformemente al punto 25, lettera c), devono essere sottoposti all'ispezione sanitaria ante mortem nel macello, il veterinario ufficiale deve esaminare, gabbia per gabbia, se i volatili presentano i sintomi di cui al punto 27, lettera b).

29. Allorché i volatili non sono stati macellati entro i tre giorni successivi al loro esame o al rilascio dell'attestato sanitario previsto al punto 25, lettera a), i):

— quando i volatili non hanno lasciato l'azienda d'origine, dovrà essere rilasciato un nuovo attestato sanitario,

— oppure, previa valutazione dei motivi del ritardo, il veterinario ufficiale del macello autorizza la macellazione se non vi si oppone alcun motivo sanitario, se del caso previo nuovo esame dei volatili.

30. Fatte salve le prescrizioni della direttiva 91/494/CEE, la macellazione ai fini del consumo umano deve essere vietata qualora siano state accertate le manifestazioni cliniche delle seguenti malattie:

a) ornitosi

b) salmonellosi.

Il veterinario ufficiale può autorizzare su richiesta del proprietario dei volatili o del suo mandatario la macellazione alla fine delle normali operazioni di macellazione se sono prese precauzioni per ridurre al massimo i rischi di propagazione dei germi nonché per pulire e desinfettare gli impianti dopo la macellazione; le carni provenienti da tale macellazione devono essere manipolate come carni dichiarate non idonee al consumo umano.

31. Il veterinario ufficiale:

a) deve vietare la macellazione quando dispone di elementi che gli consentono di concludere che le carni provenienti dagli animali presentati non saranno idonee al consumo umano,

b) deve differire la macellazione quando non sono stati rispettati i termini di attesa per i residui,

c) per quanto riguarda i volatili clinicamente sani, provenienti da un gruppo la cui macellazione è obbligatoria nell'ambito di un programma di controllo delle malattie infettive, deve provvedere alla loro macellazione alla fine della giornata o in condizioni tali da evitare qualsiasi contaminazione degli altri volatili. Gli Stati membri potranno utilizzare tali carni sul loro territorio secondo le norme nazionali.

32. Il veterinario ufficiale deve comunicare immediatamente, motivandolo, il divieto di macellazione all'autorità competente e rinchiudere provvisoriamente in un luogo sicuro i volatili oggetto di detto divieto.

[1] GU n. L 340 dell'11. 12. 1991, pag. 17.

CAPITOLO VII

IGIENE DELLA MACELLAZIONE E DELLA MANIPOLAZIONE DELLE CARNI FRESCHE

33. Soltanto i volatili da cortile vivi devono essere introdotti nei locali adibiti alla macellazione. Appena introdotti in detti locali, i volatili devono essere macellati immediatamente dopo essere stati storditi, tranne in caso di macellazione praticata secondo un rito religioso.

34. Il dissanguamento deve essere completo e eseguito in modo che il sangue non possa contaminare locali diversi da quello della macellazione.

35. La spiumatura deve essere immediata e completa.

36. L'eviscerazione deve essere effettuata immediatamente in caso di eviscerazione totale, o nei termini di cui al capitolo VIII, punto 49 in caso di eviscerazione parziale o differita. I volatili macellati devono essere aperti in modo tale che le cavità e tutti i visceri pertinenti possano essere ispezionati. A tal fine, i visceri da ispezionare possono essere staccati o lasciati aderenti alla carcassa mediante le loro connessioni naturali. Qualora siano staccati, la loro appartenenza alla carcassa d'origine deve poter essere identificata.

    Tuttavia, le anatre e le oche allevate e macellate per la produzione di «foie gras» possono essere eviscerate entro 24 ore dalla macellazione, a condizione che le carcasse non eviscerate siano portate al più presto alla temperatura prevista al capitolo XIII, punto 69, primo trattino, e mantenute a tale temperatura, e siano trasportate conformemente alle norme di igiene.

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

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

38. È vietato pulire le carni utilizzando panni e riempire la carcassa con prodotti diversi da frattaglie commestibili o dal collo provenienti da volatili macellati nello stabilimento.

39. È vietato procedere, prima che l'ispezione sia stata ultimata, alla suddivisione della carcassa e a qualsiasi asportazione o trattamento delle carni di volatili. Il veterinario ufficiale può esigere qualsiasi altra manipolazione necessaria ai fini dell'ispezione.

40. Le carni trattenute in osservazione da un lato, e le carni dichiarate non idonee al consumo umano conformemente al capitolo IX, punto 53 o non ammesse al consumo umano conformemente al capitolo IX, punto 54 dall'altro, le piume ed i rifiuti devono essere trasportati al più presto nei locali, negli ambienti o nei recipienti di cui al capitolo I, punto 4, lettera d) e al capitolo II, punto 14, lettere e) ed f) e devono essere manipolati in modo da limitare al minimo le possibilità di contaminazione.

41. Dopo l'ispezione e l'eviscerazione, le carni fresche di volatili devono essere immediatamente pulite e refrigerate conformemente alle norme di igiene, affinché le temperature previste al capitolo XIII siano raggiunte al più presto.

42. Le carni di volatili destinate ad essere sottoposte a refrigerazione per immersione conformemente al procedimento descritto nel punto 43 devono, immediatamente dopo l'eviscerazione, essere lavate accuratamente a spruzzo e sottoposte al procedimento di immersione. Il lavaggio a spruzzo deve essere effettuato mediante attrezzature che consentano un'efficace pulizia delle superfici interne ed esterne delle carcasse.

    Per le carcasse aventi un peso:

    — non superiore a 2,5 chilogrammi devono essere utilizzati almeno 1,5 litri di acqua per carcassa,

    — compreso tra 2,5 e 5 chilogrammi devono essere utilizzati almeno 2,5 litri di acqua per carcassa,

    — uguale o superiore a 5 chilogrammi devono essere utilizzati almeno 3,5 litri di acqua per carcassa.

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

    a) le carcasse devono passare attraverso una o più cisterne piene di acqua o di acqua e ghiaccio continuamente rinnovati. È ammesso soltanto un sistema nel quale le carcasse sono costantemente spinte mediante mezzi meccanici attraverso un flusso di acqua che corre in senso contrario;

b) la temperatura dell'acqua o delle cisterne, misurata ai punti di entrata e di uscita delle carcasse, non deve essere superiore, rispettivamente, a +16 °C e +4 °C;

c) deve essere realizzata in modo tale che la temperatura prevista al capitolo XIII, punto 69, primo trattino sia rispettata entro i termini più brevi;

d) il flusso minimo di acqua nell'intero procedimento di refrigerazione di cui alla lettera a) deve essere di:

— 2,5 litri per carcassa, per le carcasse aventi un peso uguale o inferiore a 2,5 chilogrammi,

— 4 litri per carcassa, per le carcasse aventi un peso compreso fra 2,5 e 5 chilogrammi,

— 6 litri per carcassa, per le carcasse aventi un peso uguale o superiore a 5 chilogrammi.

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

— 1 litro per carcassa, per le carcasse aventi un peso uguale o inferiore a 2,5 chilogrammi,

— 1,5 litri per carcassa, per le carcasse aventi un peso compreso fra 2,5 e 5 chilogrammi,

— 2 litri per carcassa, per le carcasse aventi un peso uguale o superiore a 5 chilogrammi.

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

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

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

Dopo ciascun arresto dell'impianto, il veterinario ufficiale deve accertarsi che, prima della sua rimessa in moto, le carcasse siano ancora conformi ai requisiti previsti dalla presente direttiva e siano idonee al consumo umano e, in caso contrario, che vengano trasportate al più presto nei locali di cui al capitolo I, punto 4, lettera d);

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

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

— del consumo di acqua nella fase di lavaggio a spruzzo precedente l'immersione,

— della temperatura dell'acqua nella cisterna o nelle cisterne nei punti di entrata e di uscita delle carcasse,

— del consumo di acqua durante la fase di immersione,

— del numero di carcasse di ciascuna delle classi di peso specificate nella lettera d) e nel punto 42;

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

i) il funzionamento dell'impianto di refrigerazione ed i suoi effetti sul grado di igiene sono valutati — in attesa dell'adozione di metodi microbiologici comunitari, conformemente alla procedura prevista dall'articolo 21 della presente direttiva — secondo metodi microbiologici scientifici riconosciuti dagli Stati membri; il grado di contaminazione delle carcasse, basato sul numero totale di germi e di enterobatteri presenti, rilevato prima dell'immersione, è raffrontato con il livello successivo all'immersione. Il raffronto deve essere eseguito in occasione della prima messa in funzione dell'impianto e, in seguito, periodicamente, ma in ogni caso in occasione di qualsiasi modifica dell'impianto. Il funzionamento delle varie parti dell'impianto deve garantire il rispetto di livelli soddisfacenti di igiene.

44. Prima della fine dell'ispezione, le carcasse e le frattaglie non ispezionate non devono poter venire a contatto con le carcasse e le frattaglie già ispezionate ed è vietato procedere all'asportazione, al sezionamento o all'ulteriore trattamento della carcassa.

45. Le carni trattenute in osservazione o dichiarate non idonee al consumo umano e i sottoprodotti non commestibili non devono poter venire a contatto con carni dichiarate idonee al consumo umano e devono essere deposti appena possibile in locali o recipienti speciali situati e disposti in modo da evitare possibili contaminazioni di altre carni fresche.

46. La tolettatura, la manipolazione, l'ulteriore trattamento e il trasporto delle carni e frattaglie devono avvenire in osservanza di tutti i requisiti in materia di igiene. L'imballaggio delle carni deve essere effettuato in conformità del capitolo II, punto 14, lettera d) ed alle condizioni previste dal capitolo XIV. Una volta imballate o confezionate, le carni devono essere immagazzinate in un locale diverso da quello in cui si trovano le carni fresche esposte.

CAPITOLO VIII

ISPEZIONE SANITARIA POST MORTEM

47. I volatili da cortile devono essere sottoposti all'ispezione immediatamente dopo la macellazione in adeguate condizioni di illuminazione.

Ai fini di tale ispezione,

a) le parti seguenti:

i) la superficie della carcassa, senza testa e zampe tranne quando queste sono destinate al consumo umano,

ii) i visceri e

iii) la cavità della carcassa

devono essere sottoposte ad esame oculare e, se necessario, a palpazione ed incisione;

b) occorre altresì fare attenzione:

i) alle alterazioni della consistenza, del colore e dell'odore delle carcasse,

ii) alle alterazioni importanti derivanti dalle operazioni di macellazione,

iii) al buon funzionamento dell'impianto di macellazione.

Il veterinario ufficiale deve comunque:

a) sottoporre ad una ispezione approfondita per sondaggio gli animali eliminati in occasione dell'ispezione sanitaria post mortem, le cui carni sono state dichiarate non idonee al consumo umano, conformemente al capitolo IX, punto 53;

b) esaminare, ai fini di un'ispezione dei visceri e della cavità della carcassa, un campione di 300 volatili prelevati dall'insieme della partita che ha subito l'ispezione post mortem;

c) effettuare un esame post mortem specifico delle carni di volatili se esistono altri elementi che indicano che le carni provenienti dagli stessi potrebbero non essere idonee al consumo umano.

Il proprietario o la persona abilitata a disporre dei volatili da cortile deve partecipare, per quanto le compete, all'ispezione post mortem. Deve preparare i volatili e le carni di volatili in modo da consentirne l'ispezione. Su richiesta dell'ispettore, deve apportare qualsiasi altro aiuto in misura sufficiente. Se non collabora adeguatamente, l'ispezione deve essere interrotta fino a quando collabori nella misura necessaria all'ispezione.

48. Nel caso dei volatili da cortile parzialmente eviscerati, immediatamente svuotati dei loro intestini, è necessario esaminare, per almeno il 5 % dei volatili macellati di ciascuna partita, i visceri e la cavità della carcassa dopo l'eviscerazione. Se durante questo esame dovesse essere constatata la presenza di alterazioni su vari volatili, tutti i volatili della partita devono essere ispezionati conformemente al punto 47.

49. Per quanto concerne i volatili a eviscerazione differita («New York dressed»):

a) l'ispezione sanitaria post mortem di cui al punto 47 viene effettuata al più tardi 15 giorni dopo la macellazione. Durante questo periodo i volatili devono essere immagazzinati ad una temperatura non superiore a +4 °C;

b) al più tardi alla fine di questo termine, i volatili devono essere eviscerati nel macello in cui sono stati macellati o in un laboratorio di sezionamento per volatili da cortile che sia riconosciuto e conforme ai requisiti del capitolo III, punto 15, lettera b), secondo trattino, punto ii) e in quest'ultimo caso, devono essere accompagnati dall'attestato sanitario di cui all'allegato V;

c) le carni di tali volatili non devono recare il bollo sanitario di cui al capitolo XII prima che sia stata effettuata l'eviscerazione di cui alla lettera b).

50. Devono essere effettuati, ai fini della ricerca di residui, dei prelievi di campioni per sondaggio e comunque in caso di fondato sospetto. Nel caso della ricerca di residui mediante prelievo di campioni,

occorre in particolare ricercare i residui di cui al punto A, categoria III, nonché al punto B, categoria I, lettere a) e c) e categoria II, lettera a) dell'allegato I della direttiva 86/469/CEE [1].

L'obbligo di procedere alla ricerca dei residui di sostanze ad azione farmacologica, di cui all'articolo 4, paragrafo 1, secondo comma della presente direttiva, non si applica ai volatili provenienti da allevamenti sottoposti a controllo veterinario ufficiale, se il controllo di tali sostanze è eseguito nell'azienda d'origine.

51. Qualora i risultati delle ispezioni prima della macellazione o post mortem facciano sospettare la presenza di una malattia, il veterinario ufficiale può chiedere, se lo ritiene necessario per stabilire la sua diagnosi, o individuare le sostanze aventi azione farmacologica che potrebbero essere presenti date le condizioni patologiche osservate, che si eseguano le prove di laboratorio necessarie.

In caso di dubbio, il veterinario può eseguire, sulle parti in causa dei volatili da cortile, ulteriori tagli e ispezioni che ritenga necessari per fare una diagnosi definitiva.

Qualora il veterinario ufficiale constati un'evidente trasgressione alle norme d'igiene previste dalla presente direttiva o un ostacolo ad un'ispezione sanitaria adeguata, è abilitato a intervenire sull'utilizzazione delle attrezzature o dei locali e ad adottare le misure necessarie che possono anche comportare la riduzione del ritmo di produzione o la sospensione temporanea del processo di produzione.

52. I risultati dell'ispezione prima della macellazione e post mortem devono essere registrati dal veterinario ufficiale e, in caso di diagnosi di una malattia trasmissibile, comunicati sia all'autorità veterinaria competente, preposta al controllo dell'allevamento da cui provengono gli animali, sia al proprietario dell'allevamento d'origine o al suo rappresentante, il quale deve tener conto di tali comunicazioni, conservarle e presentarle al veterinario ufficiale che procede all'ispezione prima della macellazione nel successivo periodo di produzione.

CAPITOLO IX

DECISIONE DEL VETERINARIO UFFICIALE IN OCCASIONE DELL'ISPEZIONE POST MORTEM

53. a) Sono dichiarati totalmente non idonei al consumo umano le carni dei volatili da cortile la cui ispezione post mortem rivela uno dei seguenti casi:

- malattie infettive generalizzate e localizzazioni croniche negli organi di microrganismi patogeni trasmissibili all'uomo,
- micosi sistematica e lesioni locali negli organi, che si presume siano state causate da agenti patogeni trasmissibili all'uomo o loro tossine,
- parassitismo diffuso sottocutaneo o muscolare e parassitismo sistematico,
- intossicazione,
- cachessia,
- odore, colore, sapore anormali,
- tumori maligni, localizzati o diffusi,
- insudiciamento o contaminazione generalizzati,
- lesioni ed ecchimosi importanti,
- lesioni meccaniche estese, comprese quelle causate da eccessiva scottatura,
- insufficiente dissanguamento,
- residui di sostanze superiori alle norme autorizzate, e residui di sostanze vietate,
- ascite.

b) Sono dichiarate non idonee al consumo umano le parti dei volatili macellati che presentano lesioni o contaminazioni che non pregiudicano la salubrità della carne restante.

54. Non sono ammessi al consumo umano la testa separata dalla carcassa, ad eccezione della lingua, della cresta, dei bargigli e della caruncola, ed i visceri seguenti: trachea, polmoni separati dalla carcassa conformemente al capitolo VII, punto 37, esofago, gozzo, intestino e cistifellea.

[1] GU n. L 275 del 26. 9. 1986, pag. 36. Direttiva modificata dalla decisione 89/187/CEE (GU n. L 66 del 10. 3. 1989, pag. 37).

CAPITOLO X

DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE CARNI DESTINATE AL SEZIONAMENTO

55. Il sezionamento delle carcasse in parti ed il disossamento sono autorizzati soltanto nei laboratori di sezionamento riconosciuti.

56. Il conduttore dello stabilimento, il proprietario o il suo rappresentante è tenuto ad agevolare le operazioni di controllo dell'impresa, in particolare ad effettuare qualsiasi manipolazione ritenuta utile e a mettere a disposizione del servizio di controllo le attrezzature necessarie. Deve in particolare essere in grado, ad ogni richiesta, di indicare al veterinario ufficiale incaricato del controllo la provenienza delle carni introdotte nel proprio stabilimento e l'origine degli animali abbattuti.

57. Fatto salvo il capitolo V, punto 19, le carni che non rispondono alle condizioni di cui all'articolo 3, paragrafo I, punto B 1 della presente direttiva possono trovarsi nei laboratori di sezionamento riconosciuti soltanto a condizione di esservi immagazzinate in locali speciali; esse devono essere sezionate in luoghi o in momenti diversi rispetto alle carni che rispondono a dette condizioni. Il veterinario ufficiale deve avere libero accesso in qualsiasi momento a tutti i locali di deposito e di lavoro per accertarsi della rigorosa osservanza delle precedenti disposizioni.

58. Le carni fresche da sezionare, non appena trasportate nel laboratorio del sezionamento e in attesa del sezionamento, devono essere immagazzinate nel locale di cui al capitolo III, punto 15, lettera a).

    Tuttavia, in deroga al capitolo VII, punto 41, le carni possono essere trasportate direttamente dal locale di macellazione al locale di sezionamento.

    In tal caso, questi due locali devono essere sufficientemente vicini e situati in un unico complesso di edifici, in quanto le carni da sezionare devono essere trasportate in un'unica operazione da un locale all'altro, mediante un prolungamento del sistema meccanico di manipolazione del locale di macellazione; il sezionamento deve essere effettuato immediatamente. Non appena ultimate le operazioni di sezionamento e di imballaggio previste, le carni devono essere trasportate nelle celle frigorifere di cui al capitolo III, punto 15, lettera a).

59. Le carni devono essere via via trasportate nei locali di cui al punto 15, lettera b). Non appena ultimate le operazioni, previste di sezionamento ed eventualmente di imballaggio, le carni devono essere trasportate nelle celle frigorifere di cui al capitolo III, punto 15, lettera a).

60. Tranne per le carni sezionate a carcassa ancora calda, il sezionamento può essere eseguito soltanto se le carni hanno raggiunto una temperatura inferiore o pari a +4 °C.

61. È vietato pulire le carni fresche strofinandole con panni.

62. Il sezionamento deve essere eseguito in modo da evitare qualsiasi contaminazione delle carni. Le scheggie d'osso e i grumi di sangue devono essere eliminati. Le carni, che provengono dal sezionamento e non sono destinate al consumo umano, sono raccolte via via nei recipienti o locali di cui al capitolo I, punto 4, lettera d).

CAPITOLO XI

CONTROLLO SANITARIO DELLE CARNI SEZIONATE E DELLE CARNI IMMAGAZZINATE

63. I laboratori di sezionamento riconosciuti, i centri di riconfezionamento e i depositi frigoriferi riconosciuti sono soggetti ad un controllo effettuato da un membro del gruppo d'ispezione di cui all'articolo 8, paragrafo 2, terzo comma della presente direttiva.

64. Il controllo di cui al punto 63 comprende i seguenti compiti:

    — controllo delle entrate e delle uscite delle carni fresche;

    — ispezione sanitaria delle carni fresche presenti nello stabilimento;

    — controllo della pulizia dei locali, degli impianti e degli utensili di cui al capitolo V nonché dell'igiene del personale, compresi gli indumenti;

    — qualsiasi altro controllo che il veterinario ufficiale ritenga utile per verificare l'osservanza delle disposizioni della presente direttiva.

CAPITOLO XII

BOLLATURA SANITARIA

65. La bollatura sanitaria deve essere effettuata sotto la supervisione del veterinario ufficiale. A tal fine, quest'ultimo controlla

a) la bollatura sanitaria delle carni;

b) le etichette e il materiale per il confezionamento qualora vi sia stato già apposto il bollo di cui al presente capitolo.

66. La bollatura sanitaria comporta:

a) per le carni confezionate in unità individuali o per le piccole confezioni;

— nella parte superiore, la sigla di identificazione del paese speditore in lettere maiuscole, vale a dire:

B, DK, D, EL, E, F, IRL, I, NL, P, UK:

— al centro il numero di riconoscimento veterinario dello stabilimento o eventualmente del laboratorio di sezionamento o del centro di riconfezionamento;

— nella parte inferiore, una delle sigle CEE, EØF, EWG, EOK, EEC o EEG.

I caratteri a stampa devono avere un'altezza di 0,2 centimetri sia per le lettere che per le cifre;

b) per le grandi confezioni, un bollo di forma ovale, delle dimensioni di almeno 6,5 cm di larghezza e di 4,5 cm di altezza nel quale devono figurare le indicazioni di cui alla lettera a).

I caratteri a stampa devono avere un'altezza di almeno 0,8 cm per le lettere e di almeno 1 cm per le cifre. La bollatura sanitaria può inoltre comportare un'indicazione che permetta di identificare il veterinario che ha proceduto all'indicazione che permetta di identificare il veterinario che ha proceduto all'ispezione sanitaria delle carni.

Il materiale utilizzato per la bollatura deve essere conforme ai requisiti di igiene e le indicazioni di cui alla lettera a) devono figurarvi in modo perfettamente leggibile.

67. a) La bollatura sanitaria di cui al punto 66, lettera a), deve essere apposta:

— per quanto riguarda le carcasse confezionate individualmente, sugli involucri o sull'imballaggio o in modo leggibile sotto di essi,

— per quanto riguarda le carcasse non confezionate individualmente, mediante un timbro o una piastrina monouso,

— per quanto riguarda le parti di carcasse o frattaglie confezionate in piccoli quantitativi, sugli involucri o altri imballaggi o in modo leggibile sotto di essi.

b) La bollatura sanitaria di cui al punto 66, lettera b) deve essere apposta sulle grandi confezioni contenenti carcasse, parti di carcasse o frattaglie recanti un bollo conformemente alla lettera a).

c) Qualora sull'involucro o sull'imbalaggio figuri il bollo sanitario:

— il bollo in questione deve essere apposto in modo da venire distrutto all'apertura dell'involucro o dell'imballaggio, o

— l'involucro o l'imballaggio devono essere sigillati in modo da renderne impossibile la riutilizzazione una volta aperti.

68. La bollatura sanitaria delle carcasse, delle parti di carcassa o delle frattaglie, effettuata conformemente al punto 67, lettera a) non è richiesta se:

1) le partite di carcasse, comprese quelle di cui talune parti sono state eliminate in conformità del capitolo IX, punto 53, lettera b), sono spedite, per essere sezionate, da un macello riconosciuto ad un laboratorio di sezionamento riconosciuto, a condizione che:

a) i grandi imballaggi contenenti carni fresche di volatili da cortile rechino, sulla superficie esterna, il bollo sanitario apposto conformemente al punto 67, lettera a), terzo trattino, e al punto 67, lettera c);

b) lo stabilimento speditore tenga un registro da cui risultano la quantità, la natura e la destinazione delle partite spedite in conformità della presente direttiva;

c) il laboratorio di sezionamento destinatario tenga un registro da cui risultano la quantità, la natura e la provenienza delle partite ricevute in conformità della presente direttiva;

d) il bollo sanitario dei grandi imballaggi sia distrutto alla loro apertura, in un laboratorio di sezionamento posto sotto il controllo di un veterinario ufficiale;

e) sulla superficie esterna della grande confezione siano chiaramente indicati il destinatario e l'utilizzazione prevista della partita, in conformità del presente punto e dell'allegato VII.

2) Le partite di carcasse, comprese quelle di cui talune parti sono state eliminate in conformità del capitolo IX, punto 53, lettera b), le parti di carcasse e le seguenti frattaglie: cuore, fegato, ventriglio, sono spedite, per essere trattate, da un macello riconosciuto, da un laboratorio di sezionamento riconosciuto o da un centro di riconfezionamento riconosciuto ad uno stabilimento per la preparazione di carni e di prodotti a base di carne a condizione che:

   a) i grandi imballaggi contenenti carni fresche di volatili da cortile rechino sulla superficie esterna il bollo sanitario apposto conformemente al punto 67, lettera a), terzo trattino, e al punto 67, lettera c);

   b) lo stabilimento speditore tenga un registro da cui risultano la quantità, la natura e la destinazione delle partite spedite in conformità della presente direttiva;

   c) lo stabilimento per la preparazione di carni e di prodotti a base di carne destinatario tenga un apposito registro da cui risultano la quantità, la natura e la provenienza delle partite ricevute, in conformità della presente direttiva;

   d) allorquando la carne fresca di volatili è destinata alla preparazione di prodotti a base di carne per gli scambi intracomunitari, il bollo sanitario dei grandi imballaggi sia distrutto soltanto alla loro apertura in uno stabilimento posto sotto la supervisione dell'autorità competente;

   e) sulla superficie esterna del grande imballaggio siano chiaramente indicati il destinatario e l'utilizzazione prevista della partita, in conformità delle disposizioni del presente punto e dell'allegato VII.

3) Al fine di metterle direttamente a disposizione dell'utilizzatore finale, previo trattamento termico, le partite di carcasse, comprese quelle di cui talune parti sono state eliminate in conformità del capitolo IX, punto 53, lettera b), sono spedite da un macello, da un centro di riconfezionamento, o da un laboratorio di sezionamento riconosciuto a ristoranti, mense ed enti a condizione che:

   a) gli imballaggi contenenti carni fresche di volatili da cortile rechino, sulla superficie esterna, il bollo sanitario di cui al punto 67, lettera a), terzo trattino, e al punto 67, lettera c);

   b) lo stabilimento speditore tenga un registro da cui risultino la quantità, la natura e la destinazione delle partite spedite in conformità della presente direttiva;

   c) il destinatario tenga un registro da cui risultino la quantità, la natura e la provenienza delle partite ricevute in conformità della presente direttiva;

   d) i destinatari siano soggetti al controllo di un'autorità competente, che deve poter prendere visione dei summenzionati registri;

   e) sulla superficie esterna del grande imballaggio siano chiaramente indicati il destinatario e l'utilizzazione prevista della partita, in conformità delle disposizioni del presente punto e dell'allegato VII.

CAPITOLO XIII

MAGAZZINAGGIO

69. — Dopo la refrigerazione di cui al capitolo VII, punto 41, le carni fresche di volatili da cortile devono essere mantenute ad una temperatura che in nessuna occasione può essere superiore a +4 °C.

— Le carni di volatili da cortile congelate devono essere mantenute ad una temperatura che in nessuna occasione può essere superiore a -12 °C.

— Le carni fresche di volatili da cortile imballate non devono essere immagazzinate negli stessi locali delle carni fresche non imballate.

CAPITOLO XIV

CONFEZIONAMENTO E IMBALLAGGIO DELLE CARNI FRESCHE

70. a) Gli imballaggi (ad esempio casse, cartoni) devono rispondere a tutte le norme igieniche, in particolare devono essere:

   — tali da non alterare le caratteristiche organolettiche delle carni;

   — tali da non trasmettere alle carni sostanze nocive per la salute umana;

   — sufficientemente solidi per garantire una protezione efficace delle carni durante il trasporto e le manipolazioni;

   b) gli imballaggi non devono essere riutilizzati per imballare carni, salvo che siano fabbricati in materiali resistenti alla corrosione, di facile pulizia e se sono stati previamente puliti e disinfettati.

71. Quando, eventualmente, le carni fresche sezionate o le frattaglie sono confezionate, questa operazione deve essere effettuata subito dopo il sezionamento e in maniera conforme alle norme di igiene.

Le confezioni devono essere trasparenti e incolori oppure, in caso di confezione di colore trasparente, essere concepite in modo da lasciar vedere parzialmente le carni o le frattaglie confezionate. Esse devono rispondere inoltre alle condizioni di cui al punto 70, lettera a), primo e secondo trattino; non possono essere riutilizzate per confezionare carni.

Le parti di volatili da cortile o le frattaglie separate dalla carcassa devono sempre essere avvolte in un involucro protettivo rispondente a tali criteri e saldamento chiuso.

72. Le carni confezionate devono essere imballate.

73. Tuttavia, quando la confezione corrisponde a tutte le condizioni protettive dell'imballaggio, non è necessario che essa sia trasparente ed incolore e non è obbligatorio porla in un secondo contenitore, purché siano rispettate le altre condizioni del punto 70.

74. Le operazioni di sezionamento, disossamento, confezionamento ed imballaggio possono aver luogo nello stesso locale, se l'imballaggio ha le caratteristiche previste al punto 70, lettera b) per poter essere riutilizzato o se sono rispettate le seguenti condizioni:

a) il locale deve essere sufficientemente ampio e disposto in modo da assicurare l'igiene delle operazioni;

b) immediatamente dopo la fabbricazione, l'imballaggio e il confezionamento devono essere racchiusi in un involucro protettivo sigillato che deve rimanere protetto da eventuali danni durante il trasporto verso lo stabilimento e sono immagazzinati in condizioni igieniche in un locale separato dello stabilimento;

c) i locali di deposito per i materiali da imballaggio devono essere protetti dalla polvere e dai parassiti e non comunicare, attraverso l'atmosfera, con locali contenenti sostanze che possano contaminare le carni fresche. Gli imballaggi non devono essere appoggiati sul pavimento;

d) l'allestimento degli imballaggi deve essere effettuato in condizioni igieniche, prima dell'introduzione nel locale;

e) gli imballaggi devono essere introdotti nel locale nel rispetto delle norme igieniche ed essere impiegati immediatamente. Essi non devono essere manipolati dal personale addetto alla lavorazione delle carni fresche;

f) immediatamente dopo il confezionamento, le carni devono essere trasferite negli appositi locali di deposito.

75. Gli imballaggi di cui al presente capitolo possono contenere soltanto carni fresche sezionate di volatili da cortile.

CAPITOLO XV

TRASPORTO

76. Le carni fresche devono essere trasportate con mezzi di trasporto dotati di un sistema di chiusura ermetico oppure, se si tratta di carni fresche importate conformemente alla direttiva 90/675/CEE o di carni fresche in transito nel territorio di un paese terzo con mezzi di trasporto sigillati, costruiti ed attrezzati in modo da mantenere per tutta la durata del trasporto le temperature indicate nel capitolo XIII.

77. I mezzi di trasporto di dette carni devono soddisfare i seguenti requisiti:

a) le loro pareti interne devono essere lisce, di facile pulizia e disinfezione;

b) devono essere provvisti di dispositivi atti ad assicurare la protezione delle carni contro insetti e polvere e costruiti in modo da impedire ogni fuoriuscita di liquidi.

78. I mezzi di trasporto delle carni non possono in alcun caso essere adibiti al trasporto di animali vivi o di prodotti che possano alterare o contaminare le carni.

79. Le carni di volatili da cortile non possono essere trasportate in uno stesso mezzo di trasporto insieme a sostanze che possano contaminarle o pregiudicarne le condizioni igieniche.

Le carni imballate e le carni non imballate devono essere trasportate con mezzi di trasporto distinti, a meno che non esista, nello stesso mezzo di trasporto, una separazione fisica adeguata che protegge la carne non imballata.

80. Le carni fresche di volatili non possono essere trasportate in un mezzo di trasporto che non sia stato ripulito e disinfettato.

81. Il conduttore dello stabilimento, il proprietario o il suo rappresentante deve far sì che i mezzi di trasporto nonché le condizioni di carico consentano l'osservanza delle norme di igiene stabilite nel presente capitolo. Un membro del gruppo di ispezione di cui all'articolo 8, paragrafo 2, terzo comma della presente direttiva deve sorvegliare l'osservanza di tali norme.

ALLEGATO II

CAPITOLO I

REQUISITI GENERALI PER IL RICONOSCIMENTO DEGLI STABILIMENTI DI CAPACITÀ LIMITATA

Gli stabilimenti di capacità limitata devono avere almeno:

1. nei locali in cui le carni sono prodotte e manipolate:

   a) un pavimento in materiali impermeabili, facile da pulire e disinfettare, imputrescibile, sistemato in modo da consentire una facile evacuazione dell'acqua; le acque devono essere incanalate verso pozzetti muniti di griglia e sifone per evitare i cattivi odori;

   b) pareti lisce, in materiali solidi e impermeabili, rivestite con materiale lavabile e chiaro fino ad un'altezza di almeno due metri.

      Tuttavia, l'utilizzazione di pareti di legno costruite anteriormente al 1° gennaio 1994 nei locali di cui all'allegato I, capitolo IV, punto 16 non costituisce un motivo di revoca del riconoscimento;

   c) porte in materiali imputrescibili e inodori, facili da pulire.

      Qualora le carni vengano immagazzinate nello stabilimento in questione, quest'ultimo deve disporre di un deposito che soddisfi i requisiti sopramenzionati;

   d) materiali isolanti imputrescibili ed inodori;

   e) un adeguato sistema di ventilazione e, se necessario, di estrazione del vapore;

   f) una sufficiente illuminazione naturale o artificiale, che non alteri i colori;

2. a) un numero sufficiente di dispositivi, il più vicino possibile ai luoghi di lavoro, per la pulizia e la disinfezione delle mani e per la pulizia degli attrezzi mediante acqua calda. Per la pulizia delle mani tali impianti debbono essere provvisti di acqua corrente fredda e calda, oppure di acqua premiscelata alla temperatura opportuna, di prodotti per la pulizia e disinfezione, nonché di dispositivi igienici per asciugare le mani;

   b) sul posto o in un locale adiacente, un dispositivo per la disinfezione degli attrezzi di lavoro, in cui l'acqua deve avere una temperatura non inferiore a 82 °C;

3. adeguati dispositivi di protezione contro gli animali indesiderabili, quali insetti o roditori;

4. a) attrezzi ed utensili, ad esempio tavoli di sezionamento, piani di sezionamento amovibili, recipienti, nastri trasportatori e seghe, in materiali resistenti alla corrosione, che non alterino le carni e siano facilmente lavabili e disinfettabili. L'uso del legno è vietato;

   b) utensili e attrezzature resistenti alla corrosione, rispondenti alle norme igieniche:

      — per la movimentazione delle carni fresche,

      — per il deposito dei recipienti usati per le carni, in modo da impedire che le carni o i recipienti vengano a diretto contatto con il suolo o con le pareti;

   c) recipienti speciali a perfetta tenuta d'acqua, in materiali inalterabili, muniti di coperchio e di un sistema di chiusura che impedisca qualsiasi prelevamento non autorizzato, per collocarvi carni non destinate al consumo umano che devono essere rimosse o distrutte al termine di ogni giornata di lavoro;

5. impianti di refrigerazione che permettano di mantere nelle carni le temperature interne previste dalla presente direttiva. Tali impianti devono comprendere un sistema di deflusso, collegato ai tubi di scarico delle acque reflue, che non presenti alcuni rischio di contaminazione per le carni;

6. un impianto che fornisca acqua potabile, ai sensi della direttiva 80/778/CEE, sotto pressione ed in quantità sufficiente. Tuttavia, a titolo eccezionale, è autorizzato un impianto che fornisca acqua non potabile per la produzione di vapore, per la lotta antincendio e per il raffreddamento delle macchine frigorifere, purché le relative condutture non permettano di usare tale acqua per altri scopi e non presentino alcun pericolo di contaminazione per le carni fresche. Le tubature per l'acqua non potabile devono essere chiaramente distinguibili da quelle per l'acqua potabile;

7. un impianto che consenta un rifornimento adeguato di acqua potabile calda, ai sensi della direttiva 80/778/CEE;

8. un sistema che consenta l'evacuazione delle acque di rifiuto in modo igienico;

9. almeno un lavabo e latrine a sciacquone. Queste ultime devono essere sistemate in modo da non immettere direttamente nei locali di lavoro. Il lavabo deve essere fornito di acqua corrente calda e fredda, oppure premiscelata all'opportuna temperatura, nonché di dispositivi igienici per lavare, disinfettare e asciugare le mani. Il lavabo deve trovarsi in prossimità delle latrine.

CAPITOLO II

REQUISITI SPECIALI PER IL RICONOSCIMENTO DEI MACELLI DI CAPACITÀ LIMITATA

10. Oltre a rispondere ai requisiti generali, i macelli di capacità limitata debbono avere almeno:

a) un locale per la macellazione di superficie adeguata, con spazi separati per lo stordimento e il dissanguamento, da un lato, e la spiumatura e la scottatura, dall'altro; questi due tipi di operazioni devono essere effettuate in posti separati;

b) nel locale di macellazione, pareti che possano essere lavate fino ad un'altezza minima di due metri o fino al soffitto;

c) un locale per l'eviscerazione e la preparazione, abbastanza ampio per consentire che l'operazione di eviscerazione venga attuata a distanza sufficiente dagli altri posti di lavoro, o separata da questi ultimi da un tramezzo per impedire eventuali contaminazioni;

d) un locale per il raffreddamento di capacità adeguata all'entità e al tipo delle operazioni di macellazione, in cui si trovi almeno un piccolo spazio isolato chiudibile a chiave, riservato all'osservazione delle carcasse sottoposte ad analisi.

Le autorità competenti possono, in determinati casi, accordare deroghe a questo requisito, qualora le carni siano ritirate immediatamente dai macelli per l'approvvigionamento di laboratori di sezionamento o di macellerie situate nelle immediate vicinanze del macello, sempre che la durata del trasporto non superi un'ora.

11. Gli animali introdotti nel locale di macellazione devono essere immediatamente macellati, previo stordimento, tranne in caso di macellazione prevista da un rito religioso.

12. Gli animali malati o sospettati di esserlo non devono essere macellati nello stabilimento, salvo deroga concessa dall'autorità competente.

In caso di deroga la macellazione deve essere effettuata sotto il controllo dell'autorità competente e devono essere presi i provvedimenti necessari per evitare la contaminazione; i locali devono essere sottoposti a particolare pulizia e disinfezione sotto controllo ufficiale prima di poter essere usati nuovamente.

ALLEGATO III

QUALIFICHE PROFESSIONALI DEGLI AUSILIARI

1. Solo i candidati che dimostrano di aver seguito:

   a) un corso teorico comprendente esercitazioni di laboratorio, autorizzato dalle autorità competenti degli Stati membri, sui temi elencati al pragrafo 3, lettera a),

   b) un corso pratico di formazione sotto il controllo di un veterinario ufficiale

   sono ammessi all'esame di cui all'articolo 8, paragrafo 2, secondo comma della presente direttiva. Il corso pratico di formazione si svolge in macelli, laboratori di sezionamento, depositi frigoriferi e posti di ispezione delle carni fresche o, per l'ispezione prima della macellazione, in un'azienda.

2. Tuttavia, gli ausiliari in possesso dei requisiti di cui all'allegato III della direttiva 64/433/CEE possono seguire un corso di formazione in cui la parte teorica sia ridotta a 4 settimane.

3. L'esame di cui all'articolo 8, paragrafo 2, secondo comma della presente direttiva consiste in una parte teorica ed una parte pratica e verte sulle seguenti materie:

   a) per la visita delle aziende:

      i) formazione teorica:

         — nozioni generali sull'industria avicola — organizzazione, importanza economica, metodi di produzione, commercio internazionale, ecc.,
         — anatomia e patologia dei volatili da cortile,
         — conoscenza di base delle malattie — virus, batteri, parassiti, ecc.,
         — controllo delle malattie e utilizzazione di medicinali/vaccini nonché controllo dei residui,
         — controllo igienico e sanitario,
         — benessere nell'azienda, durante il trasporto e nel macello,
         — controllo ambientale — negli edifici, nelle aziende e in generale,
         — normative nazionali ed internazionali,
         — atteggiamenti dei consumatori e controllo della qualità;

      ii) formazione pratica:

         — visite alle aziende concernenti varie specie e i metodi d'allevamento,
         — visite agli stabilimenti di produzione,
         — carico e scarico dei mezzi di trasporto,
         — visite a laboratori,
         — controlli veterinari,
         — documentazione,
         — esperienza pratica;

   b) per l'ispezione al macello:

      i) parte teorica:

         — nozioni di anatomia e fisiologia degli animali macellati;
         — nozioni di patologia degli animali macellati;
         — nozioni di anatomia patologica degli animali macellati;
         — nozioni di igiene, in particolare di igiene aziendale, di igiene della macellazione, del sezionamento e del magazzinaggio, nonché di igiene del lavoro;
         — conoscenza dei metodi e dei procedimenti di macellazione, ispezione, preparazione, confezionamento, imballaggio e trasporto delle carni fresche;
         — conoscenza delle disposizioni legislative, regolarmentari ed amministrative necessarie per l'esercizio delle loro funzioni;
         — procedura di prelievo dei campioni;

      ii) parte pratica:

         — ispezione e valutazione degli animali macellati;
         — identificazione delle specie animali mediante esame di parti tipiche dell'animale;
         — identificazione e relativo commento di più parti di animali macellati che presentano alterazioni;
         — ispezione post mortem in un macello;
         — controllo dell'igiene;
         — prelievo dei campioni.

ALLEGATO IV

MODELLO

ATTESTATO SANITARIO (1)

(per i volatili da cortile trasportati dall'azienda al macello)

Servizio competente: ..... n. (2): .....

I. **Identificazione degli animali**

Specie animale: .....

Numero di animali: .....

Marchio di identificazione: .....

II. **Provenienza degli animali**

Indirizzo dell'azienda di provenienza: .....

.....

III. **Destinazione degli animali**

Tali animali sono trasportati verso il seguente macello: .....

.....

con i seguenti mezzi di trasporto: .....

IV. **Attestato**

Il sottoscritto, veterinario ufficiale, attesta che gli animali sopra designati sono stati oggetto di un'ispezione ante mortem nell'azienda summenzionata il ..... alle ore ..... e sono stati riconosciuti sani.

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

.....

(Firma del veterinario ufficiale)

(1) Durata di validità del certificato: 72 ore.
(2) Facoltativo.

ALLEGATO V

MODELLO

ATTESTATO SANITARIO

per le carcasse di volatili a eviscerazione differita e per le carcasse di anatre e oche allevate per la produzione di «foie gras» che hanno subito le operazioni di stordimento, dissanguamento e spiumatura nell'azienda di ingrasso e sono state trasportate in un laboratorio di sezionamento munito di un locale separato per l'eviscerazione

Servizio competente: ..... n. (1): .....

I. **Identificazione delle carcasse non eviscerate**

Specie animale: .....

Numero di carcasse non eviscerate: .....

II. **Provenienza delle carcasse non eviscerate**

Indirizzo dell'azienda di ingrasso: .....

.....

III. **Destinazione delle carcasse non eviscerate**

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

.....

IV. **Attestato**

Il sottoscritto, veterinario ufficiale, attesta che le carcasse non eviscerate sopra designate provengono da animali che sono stati oggetto di un'ispezione ante mortem nell'azienda di ingrasso summenzionata il ..... alle ore ..... e sono stati riconosciuti sani.

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

.....
(Firma del veterinario ufficiale)

(1) Facoltativo.

ALLEGATO VI

MODELLO

CERTIFICATO SANITARIO

relativo alle carni fresche di volatili da cortile (1)

N. (2): .....

Luogo di spedizione: .....

Ministero: .....

Servizio: .....

Riferimento (2): .....

I. **Identificazione delle carni**

Carni di: .....
(specie animale)

Natura dei pezzi: .....

Natura dell'imballaggio: .....

Numero dei pezzi o degli imballaggi: .....

Mese(i) e anno(i) di congelamento: .....

Peso netto: .....

II. **Provenienza delle carni**

Indirizzo(i) e numero(i) di riconoscimento veterinario del(i) macello(i) riconosciuto(i): .....

.....

Indirizzo(i) e numero(i) di riconoscimento veterinario del(i) laboratorio(i) di sezionamento riconosciuto(i):

.....

.....

Indirizzo(i) e numero(i) del riconoscimento veterinario del(i) deposito(i) frigorifero(i) riconosciuto:

.....

.....

III. **Destinazione delle carni**

Le carni sono spedite da .....
(luogo di spedizione)

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

con i seguenti mezzi di trasporto (3): .....

Nome e indirizzo dello speditore: .....

.....

Nome e indirizzo del destinatario: .....

.....

(1) Sono carni fresche di volatili da cortile, ai sensi della direttiva di cui al punto IV del presente certificato, tutte le parti, idonee al consumo umano, di animali domestici delle seguenti specie: galline, tacchine, faraone, anatre, oche, quaglie, piccioni, fagiani e pernici allo stato domestico che non abbiano subito alcun trattamento atto ad assicurarne la conservazione; devono tuttavia essere considerate carni fresche le carni trattate con il freddo.

(2) Facoltativo.

(3) Per i carri ferroviari e gli autocarri, indicare il numero di immatricolazione, per gli aerei, il numero del volo e, per le navi, il nome ed eventualmente il numero del contenitore.

IV. **Attestato**

Il sottoscritto, veterinario ufficiale, certifica:

a) che le carni di volatili da cortile di cui sopra soddisfano i requisiti della direttiva 91/494/CEE del Consiglio, del 26 giugno 1991, relativa alle norme di polizia sanitaria per gli scambi intracomunitari e le importazioni in provenienza dai paesi terzi di carni fresche di volatili da cortile, nonché le disposizioni dell'articolo 3, paragrafo A, punto 1, secondo comma di detta direttiva se tali carni sono destinate ad uno Stato membro o ad una regione di uno Stato membro riconosciuti indenni dalla malattia di Newcastle;

b) — che le carni di volatili da cortile di cui sopra,

— che gli imballaggi delle carni di cui sopra,

recano un marchio comprovante:

— che le carni provengono da animali macellati in macelli riconosciuti;

— che dette carni sono state sezionate in un laboratorio di sezionamento riconosciuto;

c) che dette carni sono state riconsciute idonee al consumo umano in seguito a ispezione veterinaria effettuata conformemente alla direttiva 71/118/CEE del Consiglio, del 15 febbraio 1971, relativa a problemi sanitari in materia di scambi di carni fresche di volatili da cortile; o della direttiva 91/495/CEE del Consiglio, del 27 novembre 1990, relativa ai problemi sanitari e di polizia sanitaria in materia di produzione e commercializzazione di carni di coniglio e di selvaggina d'allevamento;

d) che i veicoli o mezzi di trasporto e le condizioni di carico di questa spedizione sono conformi ai requisiti igienici definiti nella direttiva 71/118/CEE.

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

.....

(Nome e firma del veterinario ufficiale)

ALLEGATO VII

DICITURE DA FAR FIGURARE SUI GRANDI IMBALLAGGI

Utilizzazione prevista: sezionamento/trattamento termico (1)

Indirizzo del destinatario: .....

.....

.....

(1) Cancellare la dicitura inutile.

DIRETTIVA 92/117/CEE DEL CONSIGLIO

del 17 dicembre 1992

riguardante le misure di protezione dalle zoonosi specifiche e la lotta contro agenti zoonotici specifici negli animali e nei prodotti di origine animale allo scopo di evitare focolai di infezioni e intossicazioni alimentari

IL CONSIGLIO DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità economica europea, in particolare l'articolo 43,

vista la proposta della Commissione (1),

visto il parere del Parlamento europeo (2),

visto il parere del Comitato economico e sociale (3),

considerando che gli animali vivi e i prodotti di origine animale sono riportati nell'elenco di cui all'allegato II del trattato; che l'allevamento e l'immissione in commercio di prodotti di origine animale costituiscono una fonte di reddito per un'ampia parte della popolazione agricola;

considerando che lo sviluppo razionale di questo settore, nonché un miglioramento della produttività, possono essere ottenuti avviando misure veterinarie intese ad una sempre maggiore tutela della salute dell'uomo e degli animali nella Comunità;

considerando la necessità di prevenire e ridurre, mediante opportune misure di controllo, la comparsa di zoonosi che rappresentano una minaccia per la salute umana, in particolare per il tramite di alimenti di origine animale;

considerando che la Comunità ha già condotto azioni di eradicazione di zoonosi, segnatamente la tubercolosi e la brucellosi dei bovini, la brucellosi degli ovini e caprini nonché la rabbia; che è opportuno raccogliere dati epidemiologici su tali malattie;

considerando che queste misure si debbono applicare senza pregiudizio della direttiva 89/397/CEE del Consiglio, del 14 giugno 1989, relativa al controllo ufficiale dei prodotti alimentari (4);

considerando la necessità di raccogliere negli Stati membri dati relativi all'incidenza delle malattie zoonotiche sulla popolazione umana, sugli animali domestici, sui mangimi di origine animale e sulla selvaggina, in modo da valutare le priorità delle azioni preventive;

considerando l'opportunità che la Commissione segua l'evolversi della situazione epidemiologica per proporre i provvedimenti del caso;

considerando che la situazione in materia di salmonellosi giustifica l'adozione di misure immediate di lotta per taluni tipi di allevamento a rischio;

considerando che l'armonizzazione delle norme essenziali in materia di tutela sanitaria presuppone la designazione dei laboratori di collegamento e riferimento comunitari nonché l'avvio di iniziative tecniche e scientifiche;

considerando che le modalità di partecipazione finanziaria della Comunità a talune azioni di cui alla presente direttiva sono state fissate con decisione 90/424/CEE del Consiglio, del 26 giugno 1990, relativa a talune spese nel settore veterinario (5);

considerando che è opportuno prevedere una procedura che instauri una stretta ed efficace cooperazione tra gli Stati membri e la Commissione per l'adozione di misure di applicazione,

HA ADOTTATO LA PRESENTE DIRETTIVA:

Articolo 1

La presente direttiva stabilisce le disposizioni concernenti la raccolta dei dati sulle zoonosi e sugli agenti zoonotici, nonché le misure da prendere in proposito negli Stati membri e su scala comunitaria.

Articolo 2

Ai fini della presente direttiva, si intende per:

1) *zoonosi:* qualsiasi malattia e/o qualsiasi infezione che può trasmettersi naturalmente dagli animali all'uomo;

2) *agente zoonotico:* qualsiasi batterio e qualsiasi virus o parassita che può provocare una zoonosi;

3) *laboratorio nazionale autorizzato:* il laboratorio autorizzato o riconosciuto dall'autorità competente di uno Stato membro e incaricato di effettuare esami di campioni ufficiali per individuare l'eventuale presenza di un agente zoonotico;

(1) GU n. C 253 del 27. 9. 1991, pag. 2.
(2) GU n. C 326 del 16. 2. 1991, pag. 223.
(3) GU n. C 79 del 30. 3. 1992, pag. 6.
(4) GU n. L 186 del 30. 6. 1989, pag. 23.
(5) GU n. L 224 del 18. 8. 1990, pag. 19. Decisione modificata dalla decisione 91/133/CEE (GU n. L 66 del 13. 3. 1991, pag. 18).

4) *campione:* un campione prelevato dal proprietario o dal responsabile dello stabilimento o degli animali, o prelevato a loro norme, ai fini dell'esame di un agente zoonotico;

5) *campione ufficiale:* un campione prelevato dall'autorità competente ai fini dell'esame di un agente zoonotico. Il campione ufficiale reca un riferimento alla specie, al tipo, al quantitativo e al metodo di raccolta nonché all'identificazione dell'origine dell'animale o del prodotto di origine animale; questo campione deve essere prelevato senza preavviso;

6) *autorità competente:* la o le autorità centrale(i) di uno Stato membro competente(i) per il controllo delle disposizioni relative alla sanità pubblica, alla polizia sanitaria o ad altri aspetti veterinari risultanti dalla presente direttiva, o qualsiasi altra autorità cui le autorità centrali abbiano conferito tale competenza.

Articolo 3

1. Ciascuno Stato membro provvede al coordinamento delle misure adottate a norma della presente direttiva dall'autorità competente a livello nazionale e locale, in particolare per quanto riguarda i rilevamenti epidemiologici.

2. Le autorità competenti a livello locale sono assistite da laboratori autorizzati.

3. Ogni Stato membro designa i laboratori nazionali autorizzati di riferimento per le zoonosi e gli agenti zoonotici contemplati nell'allegato I, punto I in cui può essere effettuata l'identificazione di un agente zoonotico o la conferma finale della sua presenza.

Articolo 4

1. Gli Stati membri provvedono affinché:

a) i proprietari o gli amministratori degli stabilimenti autorizzati ai sensi delle direttive 64/433/CEE [1], 71/118/CEE [2] e 77/99/CEE [3] siano tenuti a conservare, per un periodo minimo stabilito dall'autorità competente, e a comunicare a quest'ultima, a sua richiesta, i risultati degli esami concernenti l'identificazione di zoonosi contemplati nell'allegato I, punto I;

b) l'isolamento e l'identificazione di agenti zoonotici o qualsiasi altra prova della loro presenza siano di competenza del responsabile del laboratorio oppure, se l'identificazione viene effettuata in una sede diversa da un laboratorio, di chi effettua l'esame stesso;

c) la diagnosi e l'identificazione di un agente zoonotico siano notificate all'autorità competente;

d) l'autorità competente raccolga dati sugli agenti zoonotici la cui presenza sia stata confermata dai test o esami effettuati, nonché sui casi clinici concernenti le zoonosi indicate nell'allegato I, punto I che siano state constatate in uomini o animali;

e) un'informazione periodica degli altri Stati membri dei casi clinici rilevati conformemente alla lettera d) sia data nell'ambito del comitato veterinario permanente, istituito con decisione 68/361/CEE [4];

2. La Commissione può estendere, secondo la procedura di cui all'articolo 16, le disposizioni del presente articolo alle zoonosi e agli agenti zoonotici di cui all'allegato I, punti II e III.

Articolo 5

1. L'autorità competente valuta i dati raccolti in conformità dell'articolo 4, paragrafo 1, lettera d). Il 31 marzo di ogni anno essa informa la Commissione circa l'evolversi e le fonti delle infezioni zoonotiche registrate nel corso dell'anno precedente.

2. Il paragrafo 1 non esclude più frequenti informazioni degli Stati membri alla Commissione, oppure richieste di dati supplementari da parte di quest'ultima, quando le circostanze lo richiedono. La Commissione valuta i dati comunicati dagli Stati membri, per riferirne al comitato veterinario permanente anteriormente al 1° ottobre di ogni anno.

3. Entro il 1° gennaio 1996 la Commissione presenta al Consiglio una relazione sull'esperienza acquisita, corredata di proposte volte a perfezionare il sistema di notifica, sulle quali il Consiglio si pronuncerà a maggioranza qualificata.

Articolo 6

La Commissione segue l'evolversi della situazione delle malattie zoonotiche nella Comunità, in particolare sulla base dei dati raccolti conformemente agli articoli 5 e 8 e:

a) organizza studi specifici, in particolare sulla valutazione dei rischi derivanti dagli agenti zoonotici, sulle procedure diagnostiche e sulle misure di controllo, in cooperazione con i laboratori nazionali competenti, i

(1) GU n. 121 del 29. 7. 1964, pag. 2012/64. Direttiva modificata da ultimo dalla direttiva 91/497/CEE (GU n. L 268 del 24. 9. 1991, pag. 69).

(2) GU n. L 55 dell'8. 3. 1971, pag. 23. Direttiva modificata da ultimo e aggiornata dalla direttiva 92/116/CEE (vedi pagina 1 della presente Gazzetta ufficiale).

(3) GU n. L 26 del 31. 1. 1977, pag. 85. Direttiva aggiornata dalla direttiva 92/5/CEE (GU n. L 57 del 2. 3. 1992, pag. 1) e modificata da ultimo dalla direttiva 92/45/CEE (GU n. L 268 del 14. 9. 1992, pag. 35).

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

laboratori comunitari di riferimento di cui all'articolo 13 e il comitato veterinario scientifico, istituito con decisione 81/651/CEE [1];

b) definisce, secondo la procedura di cui all'articolo 16, i metodi di raccolta dei campioni e d'esame nei laboratori nazionali autorizzati di cui all'articolo 3, paragrafi 2 e 3, prima della data prevista dall'articolo 17 per quanto concerne le salmonelle;

c) definisce le linee direttrici per le misure concernenti la lotta contro le zoonosi.

Articolo 7

I sistemi per il controllo dei movimenti degli animali da allevamento, definiti nella decisione 89/153/CEE della Commissione [2], sono applicati in collegamento con le misure relative alle zoonosi e agli agenti zoonotici decise nella presente direttiva.

Articolo 8

1. Anteriormente al 1° ottobre 1993 gli Stati membri presentano alla Commissione le misure nazionali applicate per il conseguimento degli obiettivi definiti dalla presente direttiva in merito alle zoonosi di cui all'allegato I, punti I e II, ad esclusione di quelle già attuate per la brucellosi e la tubercolosi a titolo di piani già approvati nel quadro della legislazione comunitaria.

Essi possono includervi misure di ricerca di zoonosi e agenti zoonotici indicati nell'allegato I, punto III.

Gli Stati membri che dispongono di piani nazionali per la ricerca di zoonosi indicate nell'allegato I, punto II, possono comunicarli alla Commissione tra le informazioni trasmesse a norma del primo comma.

Gli Stati membri trasmettono alla Commissione, ogni anno, una relazione sulla situazione epidemiologica per quanto concerne la trichinosi.

La Commissione esamina le misure comunicate dagli Stati membri per verificarne la compatibilità con gli obiettivi perseguiti dalla presente direttiva. Essa comunica le sue conclusioni agli Stati membri riuniti in sede di comitato veterinario permanente.

2. Per quanto concerne la salmonella nel pollame, gli Stati membri devono trasmettere alla Commissione, anteriormente al 1° gennaio 1994, piani stabiliti secondo i criteri fissati negli allegati II e III. Questi piani devono:

a) precisare per la salmonella le misure adottate in osservanza delle condizioni minime fissate nell'allegato III;

b) tener conto della situazione specifica di ciascuno Stato membro;

c) indicare il numero di laboratori nazionali autorizzati nei quali si svolgeranno l'esame e l'identificazione della salmonella nonché le procedure di autorizzazione dei medesimi.

3. Conformemente alla procedura di cui all'articolo 16:

— i piani di cui al paragrafo 2, eventualmente modificati, sono approvati al più tardi sei mesi dopo la loro presentazione;

— per tener conto degli sviluppi della situazione nello Stato membro o in una sua regione, possono essere apportate modifiche od aggiunte ad un piano precedentemente approvato.

Articolo 9

1. Le modalità della partecipazione finanziaria della Comunità alle misure di macellazione e di distruzione e alla campionatura ufficiale, imposte in applicazione dell'allegato III, sezione I, punto V, nonché al funzionamento dei laboratori di cui all'allegato IV sono adottate conformemente alla decisione 90/424/CEE.

Per quanto concerne le misure previste nell'allegato III, gli allevatori che hanno contravvenuto ai requisiti della presente direttiva non devono beneficiare della partecipazione finanziaria di cui alla decisione 90/424/CEE.

Le spese derivanti dall'applicazione delle misure di macellazione e di distruzione di cui al primo comma beneficieranno dell'aiuto comunitario al 50%.

2. All'articolo 4 della decisione 90/424/CEE è aggiunto un paragrafo 3 così formulato:

«3. Le disposizioni dell'articolo 3, ad esclusione di quelle previste al paragrafo 2, quarto trattino e al paragrafo 5, secondo trattino, sono applicabili in caso di comparsa di una zoonosi contemplata dalla direttiva 92/117/CEE, purché tale comparsa costituisca un rischio immediato per la salute pubblica. Il rispetto di tale condizione è constatato all'atto dell'adozione della decisione prevista all'articolo 3, paragrafo 3.»

Articolo 10

1. Gli Stati membri attuano le misure minime previste per la salmonella nell'allegato III, sezione I, a decorrere dal 1° gennaio 1994.

[1] GU n. L 233 del 19. 8. 1981, pag. 32. Decisione modificata dalla decisione 86/105/CEE (GU n. L 93 dell'8. 4. 1986, pag. 14).

[2] GU n. L 59 del 2. 3. 1989, pag. 33.

Gli Stati membri devono stabilire, anteriormente al 1° gennaio 1994, norme che precisino le misure da prendere per evitare l'introduzione della salmonella in uno stabilimento, tenendo conto dei principi contenuti nell'allegato II della direttiva 90/539/CEE.

Il Consiglio, deliberando a maggioranza qualificata anteriormente al 1° gennaio 1995, su proposta della Commissione elaborata alla luce di un parere del comitato scientifico veterinario, nonché in base all'esperienza acquisita nell'attuazione della presente direttiva, decide le misure necessarie per controllare le salmonelle nei branchi di galline ovaiole.

In attesa che tali misure siano adottate, gli Stati membri possono, nel rispetto delle norme nel trattato, mantenere le norme nazionali per quanto riguarda le galline ovaiole.

2. Il Consiglio, deliberando a maggioranza qualificata su proposta della Commissione elaborata in base ai dati raccolti ai sensi degli articoli 5, 6 e 8, paragrafo 1, deciderà se saranno necessarie misure specifiche per lottare contro altre zoonosi che presentano un analogo carattere di gravità.

Articolo 11

1. Esperti della Commissione possono procedere, in collaborazione con le autorità competenti degli Stati membri, a controlli in loco, qualora sia necessario, per l'applicazione uniforme della presente direttiva. A tal fine possono verificare, controllando una percentuale rappresentativa di aziende, se gli Stati membri garantiscono il rispetto delle disposizioni della presente direttiva. La Commissione informa le autorità competenti in merito ai controlli effettuati.

Lo Stato membro interessato adotta le misure eventualmente necessarie per tener conto dei risultati di tali controlli. Qualora lo Stato membro non adotti dette misure, possono essere decise, previo esame della situazione in seno al comitato veterinario permanente, adeguate misure secondo la procedura prevista dall'articolo 16.

2. Le modalità di applicazione del presente articolo, in particolare per quanto riguarda la frequenza e il modo di esecuzione dei controlli di cui al paragrafo 1, primo comma, sono adottate secondo la procedura prevista all'articolo 16.

Articolo 12

Le misure di salvaguardia, previste dalla direttiva 90/425/CEE [1] in materia di controlli veterinari da effettuare sugli scambi nella prospettiva del completamento del mercato interno, si applicano per le necessità della presente direttiva.

[1] GU n. L 224 del 18. 8. 1990, pag. 29. Direttiva modificata da ultimo dalla direttiva 91/496/CEE (GU n. L 268 del 24. 9. 1991, pag. 56).

Articolo 13

I laboratori comunitari di riferimento, il cui elenco figura nell'allegato IV, sono incaricati, conformemente alle mansioni e agli obblighi descritti nel suddetto allegato, a provvedere al collegamento e al coordinamento tra i laboratori nazionali di riferimento di cui all'articolo 3, paragrafo 3.

Articolo 14

1. L'ammissione o il mantenimento nell'elenco comunitario di paesi terzi o di parti di paesi terzi, dai quali le importazioni sono autorizzate da un punto di vista sanitario, sono subordinati alla presentazione, da parte del paese terzo interessato, di un piano che precisi le garanzie che detto paese offre in materia di controllo delle zoonosi e degli agenti zoonotici.

Queste garanzie devono avere un effetto non inferiore a quello risultante dalle garanzie previste dalla presente direttiva.

La Commissione approva i piani in questione secondo la procedura prevista all'articolo 16. Con la stessa procedura possono essere ammesse garanzie almeno equivalenti a quelle risultanti dall'applicazione della presente direttiva, purché non siano più favorevoli di quelle che si applicano agli scambi.

2. In assenza, alla data del 31 dicembre 1995, di una decisione in applicazione del paragrafo 1 nei confronti di un paese terzo, l'inserimento di tale paese nell'elenco di cui al paragrafo 1 è sospeso conformemente alla procedura prevista dall'articolo 16.

3. L'osservanza dell'esecuzione dei piani da parte delle autorità competenti dei paesi terzi è verificata in occasione dei controlli effettuati dagli esperti comunitari previsti dalla regolamentazione comunitaria.

Articolo 15

Gli allegati possono essere completati o modificati dal Consiglio che delibera a maggioranza qualificata su proposta della Commissione.

In particolare, effettuerà secondo questa procedura un riesame dell'allegato III anteriormente al 1° gennaio 1996.

Articolo 16

1. Se è applicata la procedura definita nel presente articolo, il comitato è immediatamente consultato dal presidente su iniziativa di quest'ultimo o su richiesta di uno Stato membro.

2. In seno al comitato, ai voti degli Stati membri è attribuita la ponderazione prevista dall'articolo 148, paragrafo 2 del trattato. Il presidente non partecipa al voto.

3. Il rappresentante della Commissione presenta un progetto di misure da adottare. Il comitato esprime il proprio parere su tali misure entro un termine che il presidente può fissare in base all'urgenza dei problemi in esame. Esso si pronuncia alla maggioranza di cinquantaquattro voti.

4. a) La Commissione adotta le misure e ne assicura l'immediata applicazione, se sono conformi al parere del comitato.

b) Quando le misure previste non sono conformi al parere del comitato o in mancanza di un parere, la Commissione presenta senza indugio al Consiglio una proposta relativa alle misure da adottare. Il Consiglio adotta dette misure a maggioranza qualificata.

Se il Consiglio non ha adottato misure entro tre mesi dalla data della presentazione della proposta, la Commissione adotta le misure proposte e ne assicura l'immediata applicazione, tranne nel caso in cui il Consiglio si sia pronunciato a maggioranza semplice contro di esse.

Articolo 17

1. Gli Stati membri mettono in vigore le disposizioni legislative, regolamentari e amministrative necessarie per conformarsi alla presente direttiva entro e non oltre il 1° gennaio 1994.

Quando gli Stati membri adottano tali disposizioni, queste contengono un riferimento alla presente direttiva o sono corredate da siffatto riferimento all'atto della pubblicazione ufficiale. Le modalità di tale riferimento sono decise dagli Stati membri.

2. Gli Stati membri comunicano alla Commissione il testo delle disposizioni essenziali di diritto interno che adottano nel campo disciplinato dalla presente direttiva.

Articolo 18

Gli Stati membri sono destinatari della presente direttiva.

Fatto a Bruxelles, addì 17 dicembre 1992.

Per il Consiglio

Il Presidente

J. GUMMER

ALLEGATO I

ELENCO DELLE ZOONOSI DI CUI ALL'ARTICOLO 4

I. — Tubercolosi causata da Mycobacterium bovis

— Brucellosi e relativi agenti patogeni

— Salmonellosi e relativi agenti patogeni

— Trichinosi

II. — Campilobatteriosi

— Echinoccosi

— Listeriosi

— Rabbia

— Toxoplasmosi

— Yersiniosi

— Altre zoonosi e loro agenti patogeni

III. — Qualsiasi altra zoonosi e relativi agenti patogeni estranei alla Comunità

ALLEGATO II

CRITERI PER ELABORARE PIANI DI SORVEGLIANZA DELLE SALMONELLE NEI GRUPPI DI POLLAME

I. I piani debbono indicare:

— il numero e il tipo di campioni da prelevare;

— il numero e il tipo di campioni ufficiali da prelevare;

— i metodi di campionatura;

— i metodi per l'esame dei campioni e per l'identificazione degli agenti zoonotici.

II. I piani debbono tener conto dei seguenti criteri per la definizione delle procedure di campionatura:

a) fattori suscettibili di facilitare la diffusione di una o più zoonosi;

b) antecedenti della zoonosi in causa in un paese o in una regione, negli animali domestici o selvatici;

c) popolazione animale in questione per quanto si riferisce:
   — alla popolazione totale,
   — all'omogeneità del gruppo di popolazione,
   — all'età degli animali,
   — alla produzione animale;

d) ambiente delle aziende per quanto riguarda:
   — le differenze regionali,
   — la concentrazione di animali,
   — la relazione con le zone urbane,
   — la relazione con zone popolate da fauna selvatica;

e) sistemi di produzione, tra cui:
   — unità d'azienda intensiva,
   — unità d'azienda estensiva,
   — sistemi di allevamento, in particolare regimi di alimentazione e misure sanitarie per gli animali;

f) problemi che potrebbero sorgere, alla luce di precedenti noti e di altre informazioni;

g) grado di protezione richiesto, a seconda della natura e della gravità della zoonosi.

ALLEGATO III

CONTROLLO DELLA SALMONELLOSI

Sezione I

SORVEGLIANZA E CONTROLLO — SALMONELLA NEI GRUPPI DA RIPRODUZIONE

I. Gruppi di pollame da riproduzione

Un gruppo di pollame da riproduzione comprende almeno 250 volatili (Gallus gallus) custoditi o allevati in un'unica azienda agricola per la produzione di uova da cova.

II. Sorveglianza della salmonella nei gruppi di pollame da riproduzione

Il proprietario o il responsabile delle incubatrici o del gruppo di pollame da riproduzione deve far prelevare, a sue spese, campioni da far analizzare in un laboratorio nazionale autorizzato o in un laboratorio riconosciuto dall'autorità competente, rispettando i seguenti livelli minimi di campionatura per l'individuazione della salmonella.

A. *Gruppi da allevamento*

1. Per quanto riguarda i volatili allevati a scopo di riproduzione, i campioni devono essere prelevati, come minimo, sui pulcini di un giorno, sui volatili di 4 settimane e sulle pollastre, 2 settimane prima dell'entrata nella fase della deposizione.

2. I campioni da prelevare devono comprendere:

   a) nel caso di pulcini di un giorno, prelievi dei rivestimenti interni dei contenitori in cui i pulcini sono stati consegnati all'azienda e delle carcasse dei pulcini trovati morti all'arrivo, e,

   b) nel caso di pollastre di quattro settimane o di prelievi effettuati su pollastre due settimane prima dell'entrata in fase di deposizione, campioni compositi di feci, ciascuno costituito da campioni separati di feci fresche del peso di almeno 1 grammo, prelevati a caso in diversi punti dell'edificio nel quale sono custoditi i volatili o, qualora questi ultimi possano accedere liberamente a più di un edificio di una determinata azienda, prelevati in ogni gruppo di edifici dell'azienda in cui i volatili sono custoditi;

   c) il numero dei prelievi distinti di feci da effettuare per costituire un campione composito deve essere:

Numero di volatili custoditi in un edificio	Numero di campioni di feci da prelevare nell'edificio o gruppo di edifici dell'azienda
1-24	(numero pari al numero di volatili fino ad un massimo di 20)
25-29	20
30-39	25
40-49	30
50-59	35
60-89	40
90-199	50
200-499	55
500 o più	60

B. *Gruppi di volatili adulti da riproduzione*

1. Tutti i gruppi di volatili da riproduzione devono essere campionati almeno ogni 2 settimane durante il periodo di deposizione.

2. Tutti i gruppi di volatili da riproduzione le cui uova sono consegnate ad un'incubatrice avente una capacità inferiore alle 1 000 uova devono essere sottoposti a una campionatura presso l'azienda e i prelievi devono essere costituiti da campioni separati di feci fresche, ciascuno del peso di almeno un grammo, prelevati conformemente al punto A, 2, lettera b).

3. I gruppi di volatili da riproduzione le cui uova sono consegnate ad un'incubatrice avente una capacità di 1 000 uova o più devono essere sottosposti a una campionatura nell'incubatrice. I prelievi devono essere costituiti da:

   a) un campione composito de meconio da prelevare su 250 pulcini, usciti da uova consegnate all'incubatrice, da ogni gruppo di riproduzione, o

   b) dei prelievi di carcasse di 50 pulcini morti nel guscio delle uova o messi in incubatrice e provenienti da uova consegnate da ogni gruppo di riproduzione.

4. Questi campioni possono anche essere prelevati da gruppi di riproduzione comprendenti meno di 250 votatili le cui uova sono consegnate ad un'incubatrice di capacità totale pari a mille uova o più.

5. Ogni otto settimane le campionature previste al presente punto B devono essere sostituite da campionature ufficiale effettuate conformemente al punto 4.

C. *Esame dei campioni prelevati per la ricerca della salmonella*

I campioni prelevati in ogni edificio possono essere raggruppati ai fini dell'analisi.

Le analisi e i test sono effettuati in base a metodi riconosciuti secondo la procedura dell'articolo 16 della presenta direttiva, previo parere del comitato veterinario scientifico e, nell'attesa del riconoscimento, secondo metodi nazionali comprovati che offrano le garanzie previste dalla decisione 89/610/CEE [1].

III. Notifica dei risultati

Se, in seguito ad un controllo effettuato conformemente al punto II, in un gruppo da riproduzione viene individuata la presenza di salmonella enteritidis o di salmonella typhimurium il responsabile del laboratorio che effettua l'esame, la persona incaricata dell'esame o il proprietario del gruppo notifica i risultati all'autorità competente.

IV. Indagine sui gruppi dichiarati positivi dopo il controllo

Se la presenza di salmonella enteritidis o di salmonella typhimurium è notificata conformemente al punto III, il gruppo è sottoposto a campionature ufficiali per confermare i primi risultati. In ogni edificio in cui sono presenti i volatili del gruppo deve essere prelevato a caso un campione di volatili selezionato conformemente alla tabella che figura al punto II, A, 2, lettera c). Ai fini del controllo, i volatili devono essere suddivisi in partite di cinque e da ogni volatile devono essere prelevati campioni del fegato, delle ovaie e degli intestini; questi campioni devono essere esaminati per l'individuazione della salmonella con analisi e test effettuati in base a metodi comprovati e riconosciuti conformemente alla procedura dell'articolo 16 della presente direttiva o, nell'attesa di tale riconoscimento, secondo metodi nazionali comprovati.

V. Misure da adottare nei confronti dei gruppi in cui è confermata l'infezione

Le misure devono rispondere alle seguenti norme minime:

1) se, a seguito di un esame effettuato conformemente alle disposizioni del punto IV, in un edificio è confermata la presenza di salmonella enteritidis o di salmonella typhimurium, devono essere adottati i seguenti provvedimenti:

   a) da tale edificio non deve uscire alcun volatile, salvo autorizzazione dell'autorità competente per la macellazione e distruzione sotto controllo o per la macellazione in un macello designato dall'autorità competente, conformemente alla lettera c);

   b) le uova non covate provenienti da tale edificio devono essere distrutte in loco o trasferite, previa appropriata marcatura e sotto controllo, ad uno stabilimento autorizzato per il trattamento di ovoprodotti per esservi sottoposte a trattamento termico a norma della direttiva 89/437/CEE [2];

[1] GU n. L 351 del 2. 12. 1989, pag. 34.
[2] GU n. L 212 del 22. 7. 1989, pag. 87. Direttiva modificata da ultimo dalla direttiva 91/684/CEE (GU n. L 376 del 31. 12. 1991, pag. 38).

c) tutti i volatili dell'edificio da riproduzione devono essere macellati a norma dell'allegato I, capitolo VI, punto 31, lettera c) della direttiva 71/118/CEE, informando della decisione di macellazione il veterinario ufficiale del macello, in conformità dell'allegato I, capitolo VI, punto 25, lettera a) di questa stessa direttiva, o essere macellati e distrutti in modo da ridurre al massimo il rischio di propagazione della salmonella.

2. Successivamente allo spopolamento dei locali occupati da gruppi infettati con salmonella enteritidis o con salmonella typhimurium si deve procedere ad una pulizia e disinfezione efficaci, compresa la corretta eliminazione del letame o dei rifiuti conformemente alle procedure stabilite dall'autorità veterinaria locale; la ripopolazione deve avvenire con pulcini che soddisfano i requisiti del punto II, A 1.

3. Se le uova da cova provenienti da gruppi in cui è stata confermata la presenza di salmonella enteritidis o di salmonella typhimurium sono ancora presenti in un'incubatrice, esse devono essere distrutte o trattate come materiali ad alto rischio conformemente alla direttiva 90/667/CEE [1].

VI. Secondo la procedura prevista all'articolo 16 e previo parere del comitato veterinario scientifico da formulare anteriormente al 1° ottobre 1993:

a) si possono riconoscere sistemi di sorveglianza basati su un controllo sierologico nell'azienda, se offrono garanzie equivalenti al sistema di ispezione nell'incubatrice previsto al punto II, A 1, B 3 e 4 e C;

b) si possono approvare soluzioni alternative alla macellazione obbligatoria prevista al punto V, lettera c), quali un trattamento con antibiotici per gruppi da riproduzione;

c) si possono adottare norme specifiche per tutelare il materiale genetico di valore.

I controlli previsti nel presente capitolo possono, secondo la procedura prevista all'articolo 16, essere riesaminati in funzione degli sviluppi delle conoscenze scientifiche.

Sezione II

CONTROLLO DELLA SALMONELLA A LIVELLO DI PRODUZIONE FINALE DI MANGIMI COMPOSTI PER POLLAME

Al momento del prelievo di campioni ufficiali presso un'azienda o in caso di sospetto fondato, si possono effettuare prelevamenti sui mangimi composti destinati all'alimentazione del pollame.

Se un campione risulta positivo per quanto concerne la salmonella, l'autorità competente procede ad un'indagine allo scopo di:

a) identificare la fonte di contaminazione, in particolare mediante campioni ufficiali prelevati in diverse fasi della produzione;

b) esaminare l'applicazione delle regole e dei controlli per l'eliminazione e la trasformazione dei rifiuti di orgine animale, in particolare di quelli previsti nella direttiva 90/667/CEE;

c) stabilire procedure per una corretta prassi di lavorazione e per garantire il rispetto delle procedure fissate.

---

[1] 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 (GU n. L 363 del 27. 12. 1990, pag. 51).

ALLEGATO IV

CAPITOLO I

ELENCO DEI LABORATORI COMUNITARI DI RIFERIMENTO PER LE ZOONOSI (a)

I. Epidemiologia delle zoonosi

Institut für Veterinärmedizin
(Robert von Ostertag-Institut)
Postfach 33 00 13
Thielallee 88/92
D-1000 Berlin (Repubblica federale di Germania)

II. Salmonelle

Rijksinstituut voor de Volksgezondheid
Postbus 1
NL-3720 BA Bilthoven (Paesi Bassi)

CAPITOLO II

COMPETENZE E COMPITI DEL LABORATORIO COMUNITARIO DI RIFERIMENTO

1. I laboratori comunitari di riferimento contemplati al capitolo I sono incaricati di:

   — fornire informazioni ai laboratori nazionali di riferimento su metodi d'analisi e prove comparative;

   — coordinare l'applicazione dei metodi di cui al primo trattino da parte dei laboratori nazionali di riferimento, in particolare organizzando prove comparative;

   — coordinare la ricerca di nuovi metodi d'analisi e informare i laboratori nazionali di riferimento dei progressi compiuti in questo campo;

   — organizzare corsi di formazione e perfezionamento per il personale dei laboratori nazionali di riferimento;

   — fornire assistenza tecnica e scientifica ai servizi della Commissione, in particolare in caso di contestazione dei risultati d'analisi tra Stati membri.

2. I laboratori comunitari di riferimento garantiscono il mantenimento delle seguenti condizioni di funzionamento:

   — disporre di personale qualificato, che possieda una conoscenza sufficiente delle tecniche applicate in materia di identificazione delle zoonosi;

   — disporre delle attrezzature e sostanze necessarie per svolgere i compiti indicati al paragrafo 1;

   — disporre di un'adeguata infrastruttura amministrativa;

   — far rispettare dal proprio personale il carattere riservato di alcuni argomenti, risultati o comunicazioni;

   — possedere una conoscenza sufficiente delle norme e prassi internazionali.

(a) A prescindere dai laboratori di riferimento per brucellosi, tubercolosi e rabbia.

DIRETTIVA 92/118/CEE DEL CONSIGLIO

del 17 dicembre 1992

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

IL CONSIGLIO DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità economica europea, in particolare l'articolo 43,

viste le proposte della Commissione (1),

visti i pareri del Parlamento europeo (2),

visti i pareri del Comitato economico e sociale (3),

considerando che i prodotti d'origine animale sono inclusi nell'elenco dei prodotti di cui all'allegato II del trattato; che la commercializzazione di tali prodotti costituisce un'importante fonte di reddito per la popolazione agricola;

considerando che, per garantire lo sviluppo razionale di tale settore e accrescerne la produttività, è necessario stabilire a livello comunitario norme sanitarie e di polizia sanitaria per i prodotti in questione;

considerando che la Comunità deve adottare le misure necessarie per garantire la graduale instaurazione del mercato interno che comporta uno spazio senza frontiere interne, entro il 31 dicembre 1992;

considerando che il perseguimento degli obiettivi di cui sopra ha indotto il Consiglio a stabilire norme di polizia sanitaria per le carni fresche, le carni di pollame, i prodotti a base di carne, le carni di selvaggina e di coniglio e i prodotti lattiero-caseari;

considerando che, salvo disposizioni contrarie, gli scambi di prodotti di origine animale devono essere liberalizzati, fermo restando il ricorso ad eventuali misure di salvaguardia;

considerando che, dati i rischi sensibili di propagazione di malattie, è necessario specificare, per taluni prodotti di origine animale, i requisiti particolari da prescrivere all'atto dell'immissione sul mercato ai fini degli scambi, segnatamente quando la destinazione è una regione con un livello sanitario elevato;

considerando che, all'adozione della direttiva 92/65/CEE, la Commissione ha accettato di dissociare gli aspetti di polizia sanitaria applicabili agli animali da quelli applicabili ai prodotti;

considerando che, per consentire la soppressione dei controlli alle frontiere tra Stati membri dal 1° gennaio 1993, è necessario fissare le norme sanitarie e di polizia sanitaria applicabili all'insieme dei prodotti soggetti a siffatti controlli, i cui scambi o le cui importazioni non hanno ancora formato oggetto di armonizzazione a livello comunitario;

considerando che, per realizzare tale obiettivo, si devono adattare talune normative esistenti per l'adozione delle misure sopra indicate;

considerando che è parso opportuno prevedere una procedura di riconoscimento dei paesi terzi e degli stabilimenti rispondenti alle condizioni stabilite dalla presente direttiva e una procedura di ispezione comunitaria per garantire il rispetto delle condizioni previste per tale riconoscimento;

considerando che il documento di accompagnamento dei prodotti costituisce il mezzo più idoneo per fornire alle autorità competenti del luogo di destinazione la garanzia che una spedizione risponda alle disposizioni della presente direttiva; che occorre mantenere il certificato sanitario o di salubrità per controllare la destinazione di taluni prodotti importati;

considerando che nel caso di cui trattasi devono essere applicati le norme, i principi e le misure di salvaguardia stabiliti dalla direttiva 90/675/CEE del Consiglio, del 10 dicembre 1990, che fissa i principi relativi all'organizzazione dei controlli veterinari per i prodotti che provengono dai paesi terzi e che sono introdotti nella Comunità (4);

considerando che anche nel contesto degli scambi intracomunitari devono essere applicate le norme fissate dalla direttiva 89/662/CEE;

considerando che si deve affidare alla Commissione il compito di adottare talune misure di applicazione della presente direttiva; che occorre prevedere a tale scopo una procedura che instauri una stretta ed efficace collaborazione tra la Commissione e gli Stati membri in seno al comitato veterinario permanente;

considerando che, date le particolari difficoltà di approvvigionamento connesse alla situazione geografica della Repubblica ellenica, è necessario che per questo Stato membro siano previste disposizioni derogatorie;

(1) GU n. C 327 del 30. 12. 1989, pag. 29, e GU n. C 84 del 2. 4. 1990, pag. 102.
(2) GU n. C 133 del 7. 5. 1990, pag. 205, e GU n. C 149 del 18. 6. 1990, pag. 263.
(3) GU n. C 124 del 21. 5. 1990, pag. 15, e GU n. C 182 del 23. 7. 1990, pag. 25.
(4) GU n. L 373 del 31. 12. 1990, pag. 1.

considerando che l'adozione di norme specifiche per i prodotti contemplati dalla presente direttiva non osta all'adozione di norme sull'igiene e la sicurezza alimentare in generale, per le quali la Commissione ha presentato una proposta di direttiva quadro,

HA ADOTTATO LA PRESENTE DIRETTIVA:

CAPITOLO I

Disposizioni generali

Articolo 1

La presente direttiva stabilisce le condizioni sanitarie e di polizia sanitaria che disciplinano gli scambi e le importazioni nella Comunità di prodotti di origine animale, compresi i campioni commerciali prelevati su di essi, non soggetti, per quanto riguarda dette condizioni, alle normative comunitarie specifiche di cui all'allegato A, capitolo I, della direttiva 89/662/CEE [1] e, per quanto riguarda i patogeni, della direttiva 90/425/CEE.

La presente direttiva non pregiudica l'adozione di requisiti più particolareggiati in materia di polizia sanitaria nell'ambito delle normative specifiche sopraccitate né il mantenimento di restrizioni agli scambi o alle importazioni di prodotti disciplinati dalle normative specifiche di cui al primo comma, motivati da esigenze di sanità pubblica.

Articolo 2

1. Ai fini della presente direttiva, si intendono per:

a) *scambi:* gli scambi quali definiti all'articolo 2, punto 2, della direttiva 89/662/CEE;

b) *campione commerciale:* il campione privo di qualsiasi valore commerciale, prelevato a nome del proprietario o del responsabile di uno stabilimento, che sia rappresentativo di una data produzione di prodotti di origine animale di detto stabilimento o che costituisca un modello di un prodotto d'origine animale di cui è prevista la fabbricazione; per il successivo esame, esso deve recare l'indicazione del tipo di prodotto, della sua composizione e della specie animale da cui è stato ottenuto;

c) *malattia trasmissibile grave:* qualsiasi malattia di cui alla direttiva 82/894/CEE [2];

d) *organismi patogeni:* la raccolta o coltura di organismi o di derivati, presenti da soli oppure in nuova combinazione di detta raccolta o coltura di organismi, che possono provocare malattie in qualsiasi essere vivente (ad eccezione dell'uomo) e tutti i derivati modificati di tali organismi che possono portare o trasmettere un germe patogeno animale o il tessuto, la coltura cellulare, le secrezioni o gli escrementi con cui o per mezzo di cui un germe patogeno animale può essere portato o trasmesso; questa definizione non comprende i medicinali veterinari immunologici autorizzati dalla direttiva 90/677/CEE [3];

e) *proteine animali trasformate per l'alimentazione animale:* le proteine animali trattate in modo da renderle adatte all'utilizzazione diretta come alimento per animali oppure come ingrediente di alimenti per animali. Comprendono la farina di pesce, di carne, di ossa, di zoccoli, di corna, di sangue, di piume, i ciccioli essiccati e altri prodotti affini, comprese le miscele contenenti tali prodotti;

f) *proteine animali trasformate destinate al consumo umano:* i ciccioli, la farina di carne e la cotenna in polvere di cui all'articolo 2, lettera b) della direttiva 77/99/CEE [4];

g) *prodotto apicolo:* il miele, la cera, la pappa reale, i propoli o il polline non destinati al consumo umano né ad un uso industriale;

2. Sono inoltre applicabili mutatis mutandis le definizioni di cui all'articolo 2 delle direttive 89/662/CEE, 90/425/CEE e 90/675/CEE.

Articolo 3

Gli Stati membri provvedono affinché:

— gli scambi e le importazioni dei prodotti di origine animale di cui all'articolo 1 nonché delle gelatine non destinate al consumo umano non siano vietati o limitati per ragioni sanitarie o di polizia sanitaria diverse da quelle risultanti dall'applicazione della presente direttiva o della legislazione comunitaria, segnatamente le misure di salvaguardia eventualmente prese;

— i nuovi prodotti d'origine animale di cui è autorizzata l'immissione sul mercato di uno Stato membro successivamente alla data prevista all'articolo 20 possano essere oggetto di scambi o d'importazione soltanto dopo che sarà stata presa una decisione in conformità all'articolo 15, primo comma, previo esame, fatto eventualmente dopo un parere del comitato veterinario scientifico istituito con decisione 81/651/CEE [5], del rischio effettivo di propagazione di malattie trasmissibili gravi per effetto del movimento del prodotto, non soltanto per la specie dalla quale il prodotto è derivato, ma anche per altre specie che possono fungere da veicolo o serbatoio della malattia o comportare un rischio per la sanità pubblica;

(1) GU n. L 395 del 30. 12. 1989, pag. 13. Direttiva modificata da ultimo dalla direttiva 91/496/CEE (GU n. L 268 del 24. 9. 1991, pag. 56).
(2) GU n. L 378 del 31. 12. 1982, pag. 58. Direttiva modificata da ultimo dalla decisione 90/134/CEE (GU n. L 76 del 22. 3. 1990, pag. 23).
(3) GU n. L 373 del 31. 12. 1990, pag. 26.
(4) GU n. L 26 del 31. 1. 1977, pag. 85. Direttiva aggiornata dalla direttiva 92/5/CEE (GU n. L 57 del 2. 3. 1992, pag. 1) e modificata da ultimo dalla direttiva 92/45/CEE (GU n. L 268 del 14. 9. 1992, pag. 35).
(5) GU n. L 233 del 19. 8. 1981, pag. 32.

— gli altri prodotti d'origine animale di cui all'articolo 2, lettera b) della direttiva 77/99/CEE possano formare oggetto di scambi o di importazioni da paesi terzi soltanto se essi soddisfano i requisiti di detta direttiva e i requisiti pertinenti della presente direttiva.

CAPITOLO II

Disposizioni applicabili agli scambi

Articolo 4

Gli Stati membri prendono le misure necessarie affinché, ai fini dell'applicazione dell'articolo 4, paragrafo 1 della direttiva 89/662/CEE e dell'articolo 4, paragrafo 1, lettera a), della direttiva 90/425/CEE, i prodotti di origine animale contemplati negli allegati I e II, nonché nell'articolo 3, secondo e terzo trattino, della presente direttiva possano, fatte salve le disposizioni particolari da adottare in applicazione dell'articolo 10, paragrafo 3, e dell'articolo 11, essere oggetto di scambio solo se soddisfano le condizioni seguenti:

1) soddisfare i requisti dell'articolo 5 e quelli specifici di cui all'allegato I per gli aspetti di salute degli animali e all'allegato II per gli aspetti di sanità pubblica,

2) provenire da stabilimenti che:

   a) si impegnino, in funzione dei requisiti specifici previsti negli allegati I e II per i prodotti ottenuti dallo stabilimento, a:

      — rispettare le condizioni di produzione di cui alla presente direttiva,

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

      — in base ai prodotti, prelevare campioni da analizzarsi in laboratori riconosciuti dall'autorità competente per verificare che le norme stabilite dalla presente direttiva siano rispettate,

      — conservare documentazione scritta o registrata delle informazioni ottenute in applicazione dei trattini precedenti per presentarle all'autorità competente. I risultati dei vari controlli e delle prove saranno conservati per almeno due anni,

      — garantire lo svolgimento della bollatura e dell'etichettatura,

      — se dall'esito delle analisi di laboratorio o da altre informazioni a disposizione emerge l'esistenza di un grave rischio sanitario o di polizia sanitaria, informarne l'autorità competente,

      — 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) siano soggetti a una supervisione esercitata dall'autorità competente per assicurarsi che il conduttore o il gerente dello stabilimento rispettino i requisiti della presente direttiva;

   c) siano soggetti a registrazione da parte dell'autorità competente in base alle garanzie offerte dallo stabilimento per assicurare il rispetto dei requisiti della presente direttiva.

Articolo 5

Gli Stati membri provvedono ad adottare le misure necessarie a garantire che i prodotti di origine animale di cui agli allegati I e II 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 uno stabilimento o zona da cui i movimenti o gli scambi presentino un rischio per la situazione sanitaria degli Stati membri, salvo nel caso di prodotti trattati termicamente, in conformità della legislazione comunitaria.

Possono essere adottate, secondo la procedura di cui all'articolo 18 nell'ambito delle misure di salvaguardia, garanzie particolari che consentono di derogare al primo comma per quanto riguarda il movimento di taluni dei suddetti prodotti.

Articolo 6

Gli Stati membri provvedono a che gli scambi di organismi patogeni siano soggetti a norme rigorose da stabilirsi secondo la procedura di cui all'articolo 18.

Articolo 7

1. Le norme di controllo previste dalla direttiva 89/662/CEE e, per quanto riguarda gli organismi patogeni, dalla direttiva 90/425/CEE sono applicabili, specialmente per quanto riguarda l'organizzazione e le conseguenze dei controlli da effettuare, ai prodotti di cui alla presente direttiva.

2. L'articolo 10 della direttiva 90/425/CEE si applica ai prodotti contemplati nella presente direttiva.

3. Ai fini degli scambi le disposizioni dell'articolo 12 della direttiva 90/425/CEE sono estese agli stabilimenti che forniscono i prodotti di origine animale contemplati nella presente direttiva.

4. Fatte salve le disposizioni specifiche della presente direttiva, l'autorità competente, qualora sospetti che non

siano osservate le disposizioni della presente direttiva, procede a tutti i controlli che ritenga opportuni.

5. Gli Stati membri adottano le adeguate misure amministrative o penali per comminare sanzioni contro qualsiasi infrazione della presente direttiva, in particolare quando si è constatato che i certificati o documenti redatti non corrispondono allo stato effettivo dei prodotti di cui agli allegati I e II, o che i prodotti in questione non soddisfano ai requisiti della presente direttiva o non sono stati presentati ai controlli da essa previsti.

Articolo 8

Nell'allegato A, capitolo 1, punto 1 della direttiva 92/46/CEE (1) è aggiunto il seguente paragrafo:

«Il latte e i prodotti a base di latte non devono provenire da una zona di sorveglianza delimitata a titolo della direttiva 85/511/CEE, salvo se il latte è stato sottoposto a pastorizzazione (71,7° C per 15 secondi) con il controllo dell'autorità competente.»

CAPITOLO III

Disposizioni applicabili alle importazioni nella Comunità

Articolo 9

Le condizioni applicabili alle importazioni di prodotti contemplati dalla presente direttiva devono offrire almeno le garanzie previste al capitolo II, comprese quelle fissate in applicazione dell'articolo 6 e quelle previste all'articolo 3, secondo e terzo trattino.

Articolo 10

1. Per garantire l'applicazione uniforme dell'articolo 9 si applicano le disposizioni dei paragrafi che seguono.

2. I prodotti di cui agli allegati I e II nonché all'articolo 3, secondo e terzo trattino possono formare oggetto di importazioni nella Comunità soltanto se soddisfano i seguenti requisiti:

a) salvo disposizioni specifiche contrarie contenute negli allegati I e II, provengono da un paese terzo o da una parte di un paese terzo compreso in un elenco da redigere e da aggiornare conformemente alla procedura di cui all'articolo 18;

b) provengono, tranne per quanto riguarda i prodotti di cui all'allegato I, capitolo 5, parte B, da stabilimenti per i quali l'autorità competente del paese terzo ha fornito alla Commissione le garanzie che detti stabilimenti rispettano le esigenze del punto 3, lettera a);

c) sono, nei casi previsti negli allegati I e II e nell'articolo 3, secondo e terzo trattino, accompagnati da un certificato sanitario o di salubrità, conforme ad un modello che sarà elaborato secondo la procedura di cui all'articolo 18, che attesti che i prodotti soddisfano le condizioni supplementari o offrono le garanzie equivalenti di cui al paragrafo 3, lettera a), e provengono da stabilimenti che offrono dette garanzie, certificato che è firmato da un veterinario ufficiale o, eventualmente, da qualsiasi altra autorità competente riconosciuta secondo la stessa procedura.

3. Secondo la procedura di cui all'articolo 18:

a) sono stabilite le condizioni specifiche — in particolare quelle intese a proteggere la Comunità da talune malattie esotiche o malattie transmissibili all'uomo — o garanzie equivalenti a tali condizioni.

Le condizioni specifiche e le garanzie equivalenti fissate per i paesi terzi non possono essere più favorevoli di quelle previste negli allegati I e II e nell'articolo 3, secondo e terzo trattino;

b) è elaborato un elenco comunitario degli stabilimenti dei paesi terzi che soddisfano i requisiti del paragrafo 2, lettera b);

c) sono fissate la natura degli eventuali trattamenti o le misure da adottare per evitare una nuova contaminazione degli involucri di animali, delle uova e dei prodotti delle uova.

4. Le decisioni di cui ai paragrafi 2 e 3 devono essere adottate in base ad una valutazione, fatta, se del caso, previo parere del comitato veterinario scientifico, del rischio effettivo di propagazione di malattie trasmissibili gravi o di malattie trasmissibili all'uomo per effetto del movimento del prodotto, non soltanto per la specie dalla quale il prodotto è derivato, ma anche per altre specie che possono fungere da veicolo o serbatoio della malattia o comportare un rischio per la sanità pubblica.

5. Esperti della Commissione e degli Stati membri effettuano controlli sul posto per accertare se le garanzie offerte dal paese terzo in merito alle condizioni di produzione e di commercializzazione possono considerarsi equivalenti a quelle applicate nella Comunità.

Gli esperti degli Stati membri cui sono affidati questi controlli vengono designati dalla Commissione su proposta degli Stati membri.

I controlli sono svolti per conto della Comunità, che si assume l'onere delle relative spese.

In attesa dei controlli di cui al primo comma, restano applicabili le disposizioni nazionali in materia di ispezione nei paesi terzi sempreché, in sede di comitato veterinario permanente, si forniscano informazioni sulle inadempienze

(1) GU n. L 268 del 14. 9. 1992, pag. 1.

alle garanzie di cui al paragrafo 3, accertate nel corso delle ispezioni.

6. In attesa degli elenchi di cui al paragrafo 2, lettera a) e al paragrafo 3, lettera b), gli Stati membri sono autorizzati a mantenere i controlli previsti dall'articolo 11, paragrafo 2 della direttiva 90/675/CEE ed il certificato nazionale richiesto per i prodotti importati nel quadro delle norme nazionali vigenti.

Articolo 11

Sono decise secondo la procedura di cui all'articolo 18 le condizioni specifiche di polizia sanitaria, all'importazione nella Comunità, la natura ed il contenuto dei documenti d'accompagnamento per i prodotti di cui all'allegato I destinati a laboratori di sperimentazione.

Articolo 12

1. I principi e le norme previsti dalle direttiva 90/675/CEE e 91/496/CEE [1] si applicano, in particolare per quanto riguarda l'organizzazione e il seguito da riservare ai controlli che devono essere effettuati dagli Stati membri e le misure di salvaguardia da attuare.

Tuttavia, secondo la procedura di cui all'articolo 18, si può derogare, per taluni tipi di prodotti di origine animale, al controllo fisico di cui all'articolo 8, paragrafo 2 della direttiva 90/675/CEE.

2. All'articolo 4, paragrafo 1 della direttiva 90/675/CEE, è aggiunto il comma seguente:

«Tuttavia, quando i prodotti di origine animale arrivano in contenitori o sono confezionati in imballaggi sotto vuoto, il controllo d'identità può essere limitato a controllare che i sigilli apposti dal veterinario ufficiale o dall'autorità competente sul contenitore o sull'imballaggio siano intatti e che le indicazioni che vi figurano corrispondano a quelle che sono riportate nel documento o nel certificato sanitario di accompagnamento.»

Articolo 13

1. Gli Stati membri, nel rilasciare una licenza appropriata, possono autorizzare l'importazione da paesi terzi di prodotti di origine animale di cui agli allegati I e II sotto forma di campione commerciale.

2. La licenza di cui al paragrafo 1 deve accompagnare la partita e deve precisare le condizioni specifiche in base alle quali può aver luogo l'importazione, comprese le deroghe dai controlli previsti dalla direttiva 90/675/CEE.

3. Se la partita entra in uno Stato membro per essere instradata verso un altro Stato membro, il primo Stato membro provvede affinché essa sia accompagnata dalla pertinente licenza e l'inoltro deve essere effettuato conformemente all'articolo 11, paragrafo 2 della direttiva 90/675/CEE. La responsabilità di assicurare che la partita soddisfi le condizioni della licenza e di autorizzare l'entrata nel proprio territorio ricade sullo Stato membro che rilascia la licenza.

CAPITOLO IV

Disposizioni comuni e finali

Articolo 14

1. Nella direttiva 72/461/CEE [2] la lettera d) dell'articolo 3 è soppressa.

Le decisioni 92/183/CEE [3] e 92/187/CEE [4] della Commissione continuano ad essere applicabili per le esigenze della presente direttiva, fatte salve le eventuali modifiche da apportare secondo la procedura prevista dall'articolo 18.

2. La direttiva 90/667/CEE è modificata come segue:

a) all'articolo 13 è aggiunto il seguente paragrafo:

«2. Per consentire il seguito dei controlli di cui al paragrafo 1,

a) i prodotti trasformati ottenuti da materiali a rischio ridotto e materiali ad alto rischio devono soddisfare le esigenze dell'allegato I, capitolo 6 della direttiva 92/118/CEE (*);

b) i materiali a rischio ridotto, i materiali ad alto rischio destinati ad essere trattati in uno stabilimento designato in un altro Stato membro conformemente all'articolo 4, paragrafo 1, seconda frase e i prodotti trasformati partendo da tali materiali ad alto rischio o a rischio ridotto, devono essere accompagnati:

— se provengono da uno stabilimento riconosciuto conformemente all'articolo 4 o 5, da un documento commerciale che precisi:

— eventualmente, la natura del trattamento,

— se il prodotto contiene proteine che provengono da ruminanti;

— se provengono da un altro stabilimento, da un certificato rilasciato e firmato da un veterinario ufficiale che indichi:

— i metodi di trattamento della partita,

— il risultato delle prove di ricerca della salmonella,

[1] GU n. L 268 del 24. 9. 1991, pag. 56.

[2] GU n. L 302 del 31. 12. 1972, pag. 24. Direttiva modificata da ultimo dalla direttiva 91/687/CEE (GU n. L 377 del 31. 12. 1991, pag. 16).

[3] GU n. L 84 del 31. 3. 1992, pag. 33.

[4] GU n. L 87 del 2. 4. 1992, pag. 20.

— se il prodotto contiene proteine che provengono da ruminanti.

(*) GU n. L 62 del 15. 3. 1993, pag. 49.»

b) all'articolo 6, i termini «sono stabiliti secondo la procedura prevista all'articolo 19» sono sostituiti da quanto segue: «sono fissati nell'allegato I, capitolo 10 della direttiva 92/118/CEE»;

c) all'articolo 14, è soppresso il primo comma.

Articolo 15

Il Consiglio, deliberando a maggioranza qualificata su proposta della Commissione, adotta nuovi allegati che stabiliscono requisiti specifici per altri prodotti, che possono presentare un rischio effettivo di propagazione di malattie trasmissibili gravi o un rischio reale per la sanità pubblica.

Gli allegati sono modificati, per quanto necessario, secondo la procedura di cui all'articolo 18 nel rispetto dei principi generali che figurano nell'articolo 3, secondo trattino.

Articolo 16

1. Gli Stati membri sono autorizzati a subordinare l'introduzione nel loro territorio di prodotti d'origine animale di cui agli allegati I e II nonché all'articolo 3, secondo e terzo trattino che, ottenuti sul territorio di uno Stato membro, abbiano transitato attraverso il territorio di un paese terzo, alla presentazione di un certificato sanitario o di salubrità che attesti l'osservanza dei requisiti previsti dalla presente direttiva.

2. Gli Stati membri che si avvalgono della possibilità di cui al paragrafo 1 ne informano la Commissione e gli altri Stati membri nell'ambito del comitato veterinario permanente, istituito dalla direttiva 68/361/CEE (1).

Articolo 17

1. Gli allegati A e B delle direttive 89/662/CEE e 90/425/CEE sono sostituuiti dai testi che figurano nell'allegato III della presente direttiva.

2. La direttiva 77/99/CEE è modificata come segue:

— all'articolo 2, lettera b), il punto iv) è soppresso; i punti v) e vi) diventano rispettivamente punti iv) e v);

— l'articolo 6, paragrafo 2 va letto come segue:

«2. Secondo la procedura prevista dall'articolo 20, possono essere fissate condizioni supplementari per gli altri prodotti di origine animale, al fine di garantire la protezione della sanità pubblica.»

Articolo 18

Nei casi in cui si fa riferimento alla procedura prevista dal presente articolo il comitato veterinario permanente decide conformemente alle regole stabilite dall'articolo 17 della direttiva 89/662/CEE.

Articolo 19

Secondo la procedura prevista all'articolo 18 possono essere adottate per un periodo massimo di tre anni con decorrenza 1° luglio 1993 le misure transitorie necessarie per agevolare il passaggio al nuovo regime previsto dalla presente direttiva.

Articolo 20

1. Gli Stati membri mettono in vigore le disposizioni legislative, regolamentari ed amministrative necessarie per conformarsi all'articolo 12, paragrafo 2 e all'articolo 17 alla data del 1° gennaio 1993 e alle altre disposizioni della presente direttiva anteriormente al 1° gennaio 1994. Essi ne informano immediatamente la Commissione.

Quando gli Stati membri adottano tali disposizioni, queste contengono un riferimento alla presente direttiva o sono corredate da siffatto riferimento all'atto della pubblicazione ufficiale. Le modalità di riferimento sono decise dagli Stati membri.

2. Gli Stati membri comunicano alla Commissione il testo delle disposizioni essenziali di diritto interno che essi adottano nel settore disciplinato dalla presente direttiva.

3. La fissazione del 1° gennaio 1994 quale termine ultimo per il recepimento lascia impregiudicata la soppressione dei controlli veterinari alle frontiere prevista nelle direttive 89/662/CEE e 90/425/CEE.

Articolo 21

Gli Stati membri sono destinatari della presente direttiva.

Fatto a Bruxelles, addì 17 dicembre 1992.

Per il Consiglio

Il Presidente

J. GUMMER

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

ALLEGATO I

CONDIZIONI SPECIFICHE DI POLIZIA SANITARIA

CAPITOLO 1

Latte liquido, latte in polvere e prodotti derivati dal latte in polvere e non destinati al consumo umano

Gli scambi intracomunitari e le importazioni di latte liquido o di latte in polvere e dei prodotti derivati dal latte in polvere e non destinati al consumo umano sono sottoposti alle condizioni seguenti:

1) qualunque sia il contenitore in cui il prodotto è trasportato, esso deve portare un contrassegno che ne precisi la natura;

2) ogni partita deve essere accompagnata, secondo il caso, da un documento commerciale di cui all'articolo 4, paragrafo 2, lettera a), ultimo trattino, o dal certificato sanitario di cui all'articolo 10, paragrafo 2, lettera c) recante il nome e il numero di riconoscimento dello stabilimento di trasformazione o di trattamento e la dichiarazione che il prodotto ha subito un trattamento termico conformemente alle disposizioni del paragrafo 3, lettera a); questo documento o certificato deve essere conservato dal destinatario della spedizione per almeno un anno;

3) il documento o certificato di cui al paragrafo 2 deve contenere una dichiarazione secondo la quale:

   a) durante la trasformazione o il trattamento il latte è stato sottoposto ad una temperatura minima di 71,7° C per almeno 15 secondi o qualsiasi combinazione equivalente, o, nel caso del latto in polvere o dei prodotti derivati dal latte in polvere, il trattamento termico a spruzzo o mediante cilindri rotanti ha assicurato un risultato equivalente;

   b) per il latte in polvere e i prodotti derivati dal latte in polvere, sono state soddisfatte le seguenti condizioni:

      i) dopo la conclusione del processo di essiccazione, sono state prese tutte le precauzioni per evitare la contaminazione del prodotto;

      ii) il prodotto finale è stato messo in contenitori nuovi; e

   c) in caso di utilizzazione di contenitori per merci sfuse, il veicolo o il contenitore è stato disinfettato mediante un disinfettante approvato dalle autorità competenti prima che il latte liquido, il latte in polvere o i prodotti derivati dal latte in polvere siano stati caricati in tale veicolo o contenitore per essere trasportati verso la loro destinazione.

   Inoltre, le importazioni di latte liquido, di latte in polvere e di prodotti derivati dal latte in polvere possono essere autorizzate soltanto in provenienza da paesi terzi o da parti di paesi terzi iscritti sugli elenchi di cui all'articolo 23 della direttiva 92/46/CEE e che soddisfano le condizioni di cui all'articolo 26 della suddetta direttiva.

CAPITOLO 2

Involucri di origine animale

A. *Scambi*

Gli scambi di involucri di origine animale sono subordinati alla presentazione di un documento che precisi lo stabilimento di origine, che deve essere:

— quando gli involucri sono salati o essiccati all'origine e quando gli involucri salati sono successivamente manipolati per altri fini, uno stabilimento approvato dall'autorità competente;

— negli altri casi, uno stabilimento riconosciuto conformemente alla direttiva 64/433/CEE [1]; gli involucri devono essere trasportati in modo da evitare una contaminazione.

B. *Importazioni dai paesi terzi*

Le importazioni di involucri di origine animale in provenienza da paesi terzi sono subordinati alla presentazione del certificato di cui all'articolo 10, paragrafo 2, lettera c), rilasciato e firmato da un veterinario ufficiale del paese terzo esportatore e attestante:

[1] GU n. 121 del 29. 7. 1964, pag. 2012/64. Direttiva modificata da ultimo dalla direttiva 91/497/CEE (GU n. L 268 del 24. 9. 1991, pag. 69).

i) che gli involucri provengono da uno stabilimento riconosciuto dall'autorità competente del paese esportatore;

ii) che gli involucri sono stati puliti, raschiati e successivamente o salati o decolorati (o, in alternativa al procedimento di salatura o decolorazione, essiccati dopo la raschiatura);

iii) che dopo il trattamento di cui al punto ii) si è provveduto a prendere misure efficaci affinché gli involucri non possano nuovamente essere contaminati.

CAPITOLO 3

Pelli di ungulati non coperti dalle direttiva 64/433/CEE e 72/462/CEE

Gli scambi e le importazioni provenienti dai paesi terzi di pelli di ungulati sono subordinati alla condizione che ciascuna partita sia accompagnata dal documento commerciale di cui all'articolo 4, paragrafo 2, lettera a), ultimo trattino oppure da un certificato sanitario di cui all'articolo 10, paragrafo 2, lettera c) attestante quanto segue:

a) per le pelli di ungulati diversi dai suini:

i) che le pelli non sono ottenute da animali originari di una regione o di un paese soggetti a restrizioni per la specie in questione e causa della diffusione di una malattia trasmissibile grave;

ii) che prima della spedizione le pelli sono state essiccate, salate secche o verdi o hanno subito un trattamento chimico per un periodo minimo di 14 giorni;

iii) che la partita non è stata in contatto con altri prodotti di origine animale o con animali vivi che presentano un rischio di diffusione di malattie trasmissibili gravi.

Questi requisiti non sono richiesti quando le pelli sono state isolate per 21 giorni o hanno subito un trasporto di 21 giorni senza interruzione;

b) per le pelli di suini:

i) che prima della macellazione, i suini dai quali provengono le pelli hanno risieduto nel paese esportatore per almeno tre mesi;

ii) che prima dell'esportazione le pelli sono state essiccate o salate secche o verdi o hanno subito un trattamento chimico per un periodo minimo di 14 giorni;

iii) che nei dodici mesi precedenti la spedizione non siano scoppiate nel paese d'origine o, in caso di regionalizzazione, nella regione d'origine epidemie di peste suina africana o di malattia vescicolare dei suini;

iv) che 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.

Le importazioni di pelli non trattate sono autorizzate soltanto in provenienza da paesi terzi dai quali sono autorizzate, in applicazione della normativa comunitaria, le importazioni di carni fresche delle specie corrispondenti.

CAPITOLO 4

Alimenti nei quali sono stati incorporati materiali a rischio ridotto ai sensi della direttiva 90/667/CEE

1. Ogni partita di alimenti per animali in recipienti ermeticamente chiusi deve essere accompagnata da un certificato rilasciato e firmato da un veterinario ufficiale del paese d'origine, attestante che il prodotto è stato sottoposto ad un trattamento termico a una temperatura minima di 3.0 F°.

2. Ogni partita di alimenti semiumidi per animali deve essere accompagnata dal documento commerciale o dal certificato previsto all'articolo 13, paragrafo 2, lettera b) della direttiva 90/667/CEE, attestante che:

i) il materiale grezzo di origine animale dal quale sono stati fabbricati gli alimenti per animali familiari è ricavato esclusivamente dalla macellazione di animali sani, le cui carni sono state riconosciute idonee al consumo umano;

ii) gli ingredienti di origine animale sono stati sottoposti a un trattamento termico al centro della massa di almeno 90° C;

iii) dopo la trasformazione sono stati presi effettivi provvedimenti affinché la partita non venisse ricontaminata.

3. Gli alimenti essiccati per animali familiari devono soddisfare i seguenti requisiti:

a) il materiale grezzo dal quale sono stati ricavati gli alimenti per animali è materiale a basso rischio conformemente agli articoli 2, 5 e 17 della direttiva 90/667/CEE;

b) ciascuna partita è accompagnata dal documento commerciale o certificato di cui all'articolo 13, paragrafo 2, lettera b) della direttiva 90/667/CEE attestante che:

i) i componenti degli alimenti essiccati per animali consistono in prodotti di animali macellati che sono stati trattati termicamente in modo da raggiungere una temperatura al centro della massa di almeno 90° C, fermo restando che il trattamento non è necessario per prodotti finiti i cui composti sono stati sottoposti a tale trattamento;

ii) dopo il trattamento termico è stata adottata ogni precauzione per evitare qualsiasi contaminazione del prodotto prima della spedizione;

iii) il prodotto è stato imballato in contenitori (sacchi o sacchetti) nuovi;

iv) il procedimento di trattamento è stato esaminato con risultati soddisfacenti, in conformità dell'allegato II, capitolo III, punto 2 della direttiva 90/667/CEE.

4. Ciascuna partita di prodotti ricavati da pelli lavorate deve essere accompagnata dal documento commerciale o certificato di cui all'articolo 13, paragrafo 2, lettera b) della direttiva 90/667/CEE attestante che i prodotti sono stati sottoposti, durante la lavorazione, a un trattamento termico in grado di distruggere gli organismi patogeni (compresa la salmonella) e che, dopo la lavorazione, sono state prese misure efficaci affinché i prodotti non venissero contaminati.

CAPITOLO 5

Ossa e relativi prodotti (esclusa la farina d'ossa), corna e relativi prodotti (esclusa la farina di corna), zoccoli e relativi prodotti (esclusa la farina di zoccoli)

Gli scambi e le importazioni dei prodotti in questione sono sottoposti alle condizioni seguenti:

A. se sono destinati all'alimentazione umana o animale:

1) per quanto riguarda gli scambi, le ossa, le corna e gli zoccoli sono sottoposti alle condizioni di polizia sanitaria previste dalla direttiva 72/461/CEE;

2) per quanto riguarda gli scambi, i prodotti a base di ossa, i prodotti a base di corna e i prodotti a base di zoccoli, sono sottoposti alle condizioni di polizia sanitaria previste dalla direttiva 80/215/CEE [1];

3) per quanto riguarda le importazioni, le ossa, i prodotti a base di ossa, le corna, i prodotti a base di corna, gli zoccoli e i prodotti a base di zoccoli sono sottoposti alle condizioni previste dalla direttiva 72/462/CEE [2];

B. se non destinati a fini diversi dell'alimentazione umana o animale, compresi quelli destinati ad essere trasformati in previsione della fabbricazione di gelatine:

1) gli Stati membri autorizzano le importazioni di ossa e dei relativi prodotti (esclusa la farina di ossa), di corna e relativi prodotti (esclusa la farina di corna), di zoccoli e relativi prodotti (esclusa la farina di zoccoli) purché:

i) i prodotti siano essiccati prima dell'esportazione e non siano refrigerati o congelati;

ii) i prodotti siano trasportati soltanto per via terrestre e marittima dal paese di origine direttamente verso un posto d'ispezione di frontiera della Comunità e non siano trasbordati in un porto o in un luogo situato al di fuori della Comunità;

iii) i prodotti dopo i controlli documentali previsti dalla direttiva 90/675/CEE siano direttamente inoltrati verso lo stabilimento di lavorazione;

2) ciascuna partita di prodotti deve essere accompagnata da una dichiarazione con la quale l'importatore si impegna a non destinare i prodotti importati ai sensi del presente capitolo all'alimentazione umana o animale diretta.

[1] GU n. L 47 del 21. 2. 1980, pag. 4. Direttiva modificata da ultimo dalla direttiva 91/687/CEE (GU n. L 377 del 31. 12. 1991, pag. 16).

[2] GU n. L 302 del 31. 12. 1972, pag. 28. Direttiva modificata da ultimo dalla direttiva 91/688/CEE (GU n. L 377 del 31. 12. 1991, pag. 18).

Tale dichiarazione deve essere presentata al veterinario ufficiale del posto di ispezione di frontiera del punto d'entrata della merce sul territorio della Comunità per esservi vistata dal summenzionato veterinario ufficiale, e deve accompagnare la partita fino alla sua destinazione;

3) conformemente alla procedura di cui all'articolo 18 della presente direttiva, si può derogare a taluni dei suddetti requisiti in funzione delle situazioni sanitarie e delle garanzie in materia di controllo all'origine offerte da un paese terzo.

CAPITOLO 6

Proteine animali trasformate

I. Fatte salve le eventuali restrizioni imposte dalla BSE, e quelle imposte all'alimentazione dei ruminanti da proteine di ruminanti, gli scambi e le importazioni di proteine animali trasformate sono subordinate:

A. per quanto riguarda gli scambi:

— di proteine animali trasformate destinate all'alimentazione umana, alla presentazione del documento o certificato di cui alla direttiva 77/99/CEE attestante il rispetto dei requisiti di tale direttiva,

— di proteine animali trasformate destinate all'alimentazione animale, alla presentazione del documento o certificato previsto all'articolo 13 della direttiva 90/667/CEE;

B. per quanto riguarda le importazioni:

1) alla presentazione di un certificato sanitario quale previsto all'articolo 10, paragrafo 2, lettera c), firmato dal veterinario ufficiale del paese d'origine e attestante che:

a) il prodotto:

i) se è destinato al consumo animale, è stato sottoposto ad un trattamento termico appropriato in modo da essere conforme alle norme microbiologiche di cui all'allegato II, capitolo III della direttiva 90/667/CEE;

ii) se è destinato al consumo umano, risponde ai requisiti della direttiva 80/215/CEE;

b) dopo il trattamento sono state adottate tutte le precauzioni per evitare qualsiasi contaminazione del prodotto trattato;

c) al momento della partenza dal paese di origine sono stati prelevati campioni da sottoporre ad esame per accertare l'assenza di salmonella;

d) l'esame è risultato negativo;

2) dopo controllo documentale del certificato di cui al punto 1), al prelievo di campioni da parte dell'autorità competente del posto d'ispezione di frontiera, fatto salvo il punto II:

i) su ciascuna partita di prodotti presentata sfusa;

ii) mediante campionamento aleatorio sulle partite di prodotti confezionati nello stabilimento di fabbricazione;

3) per l'immissione in libera pratica nel territorio della Comunità delle partite di proteine animali trasformate, alla prova che i risultati dei prelievi effettuati conformemente al punto B, 1, lettera c) sono negativi, eventualmente previo nuovo trattamento.

C. Le norme nazionali esistenti alla data della notifica della presente direttiva per quanto riguarda i requisiti applicabili in materia di BSE e di malattia del trotto (scrapia) per le proteine di origine animale, possono essere mantenute in attesa di una decisione sul tipo di trattamento termico atto a distruggere l'agente responsabile.

Gli scambi e le importazioni di farine di carni e di farine di ossa restano soggetti alle disposizioni dell'articolo 5, paragrafo 2 della direttiva 89/662/CEE e dell'articolo 11, paragrafo 2 della direttiva 90/675/CEE.

II. Gli Stati membri possono praticare un controllo per campionamento aleatorio 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 provenienza, gli ulteriori controlli dovranno essere effettuati su tutte le partite della stessa provenienza, fino a che saranno nuovamente soddisfatti i requisiti della prima frase.

III. Gli Stati membri devono conservare un estratto dei risultati dei controlli effettuati sulle partite che sono state oggetto dei controlli medesimi.

IV. In conformità dell'articolo 3, paragrafo 3 della direttiva 89/662/CEE il trasbordo delle partite è consentito soltanto nei porti riconosciuti conformemente alla procedura di cui all'articolo 18, purché tra gli Stati membri sia stato concluso un accordo bilaterale che consenta di rinviare i controlli delle partite finché siano giunte al posto d'ispezione di frontiera dello Stato membro di destinazione finale.

V. Qualora una partita risulti positiva per quanto riguarda la salmonella essa:

a) è riesportata dalla Comunità;

b) è utilizzata a scopi diversi dall'alimentazione animale. In questo caso la partita può lasciare il porto o il deposito soltanto se i prodotti che la compongono non sono incorporati in alimenti per animali;

c) oppure è nuovamente trattata in uno stabilimento di trasformazione riconosciuto conformemente alla direttiva 90/667/CEE o in qualsiasi impresa riconosciuta per la decontaminazione; per assicurarne il controllo, il trasferimento dal porto o dal deposito è subordinato ad un'autorizzazione rilasciata dall'autorità competente e la partita non è sbloccata finché non sia stata trattata e analizzata dall'autorità competente per accertare l'assenza di salmonella conformemente all'allegato II, capitolo III della direttiva 90/667/CEE e sempre che il risultato delle prove sia negativo.

CAPITOLO 7

Sangue e prodotti sanguigni di origine animale

(non provenienti da equidi)

1. Gli scambi di sangue e di prodotti sanguigni avvengono conformemente alla disposizione generale contenuta nell'articolo 4 della presente direttiva.

2. Le importazioni di sangue e di prodotti sanguigni destinati all'industria farmaceutica sono subordinate alla presentazione del certificato sanitario di cui all'articolo 10, paragrafo 2, lettera b) attestante il rispetto delle disposizioni concernenti l'identità delle materie interessate, l'imballaggio, le condizioni di trasporto, di deposito, di manipolazione e di trasformazione, nonché di quelle relative alla eliminazione dell'imballaggio, del confezionamento e dei residui della trasformazione per eliminare qualsiasi pericolo per la salute pubblica e quella degli animali, fatti salvi i requisiti previsti dalla direttiva 72/462/CEE che restano applicabili alle importazioni destinate al consumo umano.

3. Le importazioni di prodotti sanguigni di origine animale delle specie diverse dagli equidi, destinati ad altri fini, sono subordinate alla presentazione del certificato sanitario previsto all'articolo 10, paragrafo 2, lettera c) firmato dal veterinario ufficiale e attestante che, qualora si ritenga, secondo la procedura di cui all'articolo 18, che il paese d'origine presenti un rischio sanitario, per quanto riguarda il virus epizootico bovino e/o della febbre catarrale:

a) i prodotti:

— provengono da un macello situato in un luogo in cui, entro un raggio di 10 km non sono state riscontrate le malattie in questione cui la specie dalla quale si ricava il prodotto è ricettiva;

— provengono da un animale che:

— ha risieduto nel paese di origine per tre mesi e

— è stato sottoposto a ispezione prima della macellazione e post mortem, risultando indenne dalle malattie in questione;

o la cui madre soddisfa tali condizioni.

Se le partite rispondo ai requisiti che precedono:

— salvo nel caso previsto al punto 5, ciascuna partita di prodotti sanguigni deve essere trasportata direttamente dal porto di entrata in un laboratorio di trattamento e tutti i residui risultanti dal trattamento devono essere immediatamente distrutti;

— per ogni partita di prodotti sanguigni deve essere prelevato un campione e inviato ad un laboratorio riconosciuto secondo la procedura prevista dall'articolo 18 della presente direttiva, per individuare la presenza del virus epizootico bovino e della febbre catarrale;

— la partita suddetta non può lasciare il laboratorio finché il campione di prova sia risultato negativo per quanto riguarda il virus epizootico bovino e della febbre catarrale;

— le spese dei controlli effettuati in applicazione della direttiva 90/675/CEE sono a carico dell'importatore;

b) i prodotti sono stati sottoposti ad uno dei seguenti trattamenti:

— riscaldati a una temperatura di almeno 65 °C per almeno 3 ore, oppure

— irradiati a 2,5 megarad, oppure

— sottoposti a una modifica del pH in pH5 per 3 ore;

c) nel caso di prodotti sanguigni destinati all'uso per la diagnosi in vitro o come reattivi, essi sono stati spediti in contenitori ermeticamente chiusi e impermeabili. In tal caso:

— i contenitori o il loro imballaggio esterno devono recare in modo ben visibile l'indicazione «Esclusivamente destinati all'uso quali reagenti per la diagnosi in vitro o per laboratorio», e

— i prodotti sanguigni possono essere utilizzati esclusivamente quale reagente per la diagnosi in vitro o per laboratorio e la documentazione che accompagna il prodotto deve indicare che i prodotti o i loro residui non devono entrare in contatto con ruminanti o suini.

4. Gli Stati membri autorizzano le importazioni di prodotti sanguigni provenienti da paesi terzi considerati indenni da malattie trasmissibili gravi, purché tali prodotti siano accompagnati da un certificato veterinario attestante che provengono da un animale originario di uno Stato membro o di uno dei suddetti paesi terzi.

5. I prodotti sanguigni confezionati in contenitori ermeticamente chiusi e impermeabili possono essere immagazzinati in stabilimenti posti sotto la sorveglianza permanente di un veterinario ufficiale, purché tali prodotti siano tenuti separati da qualsiasi altro prodotto di origine animale immagazzinato nello stesso stabilimento.

CAPITOLO 8

Siero di equidi

1. Per essere oggetto di scambi, il siero deve provenire da equidi che non presentano nessuna delle malattie trasmissibili di cui alla direttiva 90/426/CEE [1] e nessuna delle malattie trasmissibili gravi cui sono sensibili gli equidi ed essere ottenuto in enti o centri non sottoposti a restrizioni sanitarie in applicazione della suddetta direttiva.

2. Può essere importato soltanto il siero proveniente da equidi nati e allevati in un paese terzo dal quale è autorizzata l'importazione di equidi da macello e che è stato ottenuto trattato e spedito in condizioni da precisare conformemente alla procedura prevista all'articolo 18.

„CAPITOLO 9

Strutto e grassi pressati o fusi

1. Gli Stati membri autorizzano l'importazione nella Comunità di strutto e grassi pressati o fusi da paesi terzi compresi nell'elenco allegato alla decisione 79/542/CEE del Consiglio dai quali è consentita l'importazione di carni fresche delle specie in questione.

2. Se è insorta una delle malattie trasmissibili gravi nei dodici mesi precedenti l'esportazione da uno dei paesi di cui al precedente paragrafo 1, ciascuna partita di strutto o grassi pressati o fusi deve essere accompagnata dal certificato di cui all'articolo 10, paragrafo 2 della presente direttiva attestante che:

A. lo strutto o i grassi pressati o fusi hanno subito uno dei seguenti trattamenti termici:

i) a una temperatura minima di 70 °C per almeno 30 minuti, o

[1] GU n. L 224 del 18. 8. 1990, pag. 42. Direttiva modificata da ultimo dalla decisione 92/130/CEE (GU n. L 47 del 22. 2. 1992, pag. 26).

ii) a una temperatura minima di 90 °C per almeno 15 minuti, o

iii) a una temperatura minima di 80 °C a fusione continua;

B. se lo strutto o i grassi pressati o fusi vengono imballati, sono stati collocati in contenitori nuovi e sono state prese tutte le precauzioni per impedirne la ricontaminazione;

C. nel caso di trasporto sfuso del prodotto, 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 i serbatoi di magazzinaggio a terra, o direttamente verso gli stabilimenti sono stati ispezionati prima dell'uso e ne è stata accertata la nettezza.

CAPITOLO 10

Materiale grezzo per la fabbricazione di alimenti per animali e di prodotti farmaceutici o tecnici

1. Per materiale grezzo si intendono le carni fresche, le ghiandole, gli organi e altre interiora, nonché la mucosa intestinale, non destinati al consumo umano. Il materiale grezzo è considerato fresco se è stato sottoposto soltanto ad un trattamento col freddo o ad un altro trattamento mediante il quale gli organismi patogeni non vengono annientati con sufficiente sicurezza. A tale riguardo devono essere utilizzati soltanto materiali a rischio ridotto ai sensi della direttiva 90/667/CEE.

2. Il materiale grezzo deve essere accompagnato dal documento commerciale o certificato di cui all'articolo 13, paragrafo 2 della direttiva 90/667/CEE oppure da un certificato conforme ad un modello da stabilire conformemente alla procedura di cui all'articolo 18 e soddisfare i requisiti della direttiva 92/183/CEE.

3. L'originale del certificato sanitario o del documento commerciale deve essere presentato, per gli scambi, alle autorità veterinarie competenti rispettivamente per lo stabilimento di trasformazione e per il magazzino provvisorio-magazzino frigorifero o per lo stabilimento di selezione, nonché, per le importazioni da paesi terzi, all'autorità responsabile del controllo al posto d'ispezione alle frontiere.

4. Il materiale grezzo deve essere direttamente trasportato verso gli stabilimenti di trasformazione autorizzati o registrati e rispondenti alle condizioni della direttiva 90/667/CEE oppure, per il magazzinaggio provvisorio, verso magazzini frigoriferi autorizzati. Il materiale grezzo destinato alla fabbricazione di prodotti farmaceutici può anche essere selezionato e immagazzinato, prima della lavorazione, in stabilimenti appositamente autorizzati a tal fine dagli Stati membri. Questi ultimi informano la Commissione in merito all'autorizzazione di siffatti stabilimenti di selezione.

5. Il materiale grezzo può essere trasportato verso lo stabilimento di trasformazione solo in contenitori o mezzi di trasporto a tenuta stagna e convenientemente sigillati. I contenitori e i documenti di accompagnamento devono essere contrassegnati, secondo la loro destinazione, con la dicitura «Destinato esclusivamente alla fabbricazione di alimenti per animali» ovvero «Destinato esclusivamente alla fabbricazione di prodotti farmaceutici o tecnici». Sui contenitori e sui documenti di accompagnamento devono essere indicate la denominazione e l'indirizzo dello stabilimento di destinazione.

6. I veicoli e i contenitori utilizzati per il trasporto delle merci, nonché tutte le attrezzature o le apparecchiature venute a contatto con il materiale grezzo non trattato, devono essere puliti e disinfettati. Il materiale di imballaggio deve essere bruciato o eliminato in altro modo, secondo le indicazioni del veterinario ufficiale.

7. Il magazzinaggio provvisorio del materiale grezzo è ammesso solo, previa autorizzazione e sotto la sorveglianza del veterinario ufficiale, in magazzini frigoriferi autorizzati a tal fine. Il materiale deve essere separato dalle altre merci e depositato in modo da evitare la diffusione di malattie epizootiche.

8. Negli stabilimenti di trasformazione il materiale grezzo deve essere trattato in modo da distruggere gli organismi patogeni e da evitare la contaminazione della popolazione animale locale. L'asportazione di materiale grezzo dallo stabilimento è consentita solo, previa autorizzazione del veterinario ufficiale, in casi eccezionali, ai fini di un'innocua eliminazione, ai sensi della direttiva 90/667/CEE, verso stabilimenti di trasformazione riconosciuti o registrati a tal fine. Al trasporto del materiale grezzo e alla notifica al veterinario ufficiale competente per lo stabilimento di trasformazione, si applicano per analogia le disposizioni dei punti 5, 6 e 9.

9. Il trasporto del materiale grezzo dallo stabilimento d'origine o dal confine con il paese terzo deve essere comunicato al veterinario ufficiale responsabile dello stabilimento di trasformazione, del magazzino provvisorio o dello stabilimento di selezione,

— negli scambi intracomunitari, dal veterinario ufficiale responsabile dello stabilimento di origine,

— in caso di importazione da paesi terzi, dall'autorità preposta al controllo alla frontiera

mediante il sistema ANIMO oppure per telex o telefax.

10. Per le importazioni nella Comunità vigono inoltre le seguenti disposizioni:

a) Gli Stati membri autorizzano l'importazione di materiale grezzo nella Comunità soltanto in provenienza da paesi menzionati nell'elenco stabilito con la decisione 79/542/CEE del Consiglio oppure con decisione particolare della Commissione relativa al materiale grezzo in questione.

b) Dopo il controllo alla frontiera il materiale grezzo deve, sotto la sorveglianza dell'autorità veterinaria competente, essere direttamente trasportato in uno stabilimento di trasformazione riconosciuto o registrato, che sia sottoposto al controllo permanente di un veterinario ufficiale e abbia fornito la garanzia che il materiale grezzo verrà utilizzato solo per il fine autorizzato e non uscirà dallo stabilimento senza essere stato trattato, oppure in un magazzino provvisorio autorizzato o in uno stabilimento di selezione autorizzato.

c) Il certificato veterinario con l'annotazione relativa all'entrata apposta dall'autorità preposta al controllo alla frontiera oppure una copia autenticata del certificato deve accompagnare le merci fino allo stabilimento di destinazione.

CAPITOLO 11

Carni di coniglio e carni di selvaggina d'allevamento

Gli Stati membri provvedono a che le carni di coniglio e di selvaggina di allevamento siano importate soltanto:

a) se provengono da paesi terzi iscritti:

i) per la selvaggina di pelo d'allevamento, nell'elenco dei paesi in provenienza dai quali le carni fresche delle specie corrispondenti possono essere importate in applicazione della direttiva 72/462/CEE,

ii) per la selvaggina di penna d'allevamento, nell'elenco dei paesi in provenienza dai quali le carni fresche di volatili da cortile possono essere importate in applicazione della direttiva 91/494/CEE [1],

iii) per le carni di coniglio, in un elenco da elaborare secondo la procedura di cui all'articolo 18;

b) se soddisfano almeno i requisiti previsti rispettivamente ai capitoli II e III della direttiva 91/495/CEE [2];

c) se provengono da stabilimenti che offrono le garanzie di cui alla lettera b), riconosciute secondo la procedura di cui all'articolo 18 o, in attesa dell'elenco di cui alla lettera a) iii), da stabilimenti riconosciuti dalle autorità competenti;

d) se ciascuna partita di carne è accompagnata dal certificato sanitario di cui all'articolo 10, paragrafo 2, lettera c).

CAPITOLO 12

Prodotti apicoli

1. I prodotti apicoli destinati ad essere utilizzati esclusivamente nell'apicoltura:

a) non devono provenire da una zona oggetto di un divieto connesso al manifestarsi di peste americana o, nel caso dell'acariasi, se lo Stato membro di destinazione ha ottenuto garanzie complementari conformemente all'articolo 14, paragrafo 2 della direttiva 92/65/CEE [3];

b) devono soddisfare i requisiti imposti dall'articolo 8, lettera a) della direttiva 92/65/CEE.

2. Eventuali deroghe sono fissate, se necessario, secondo le procedure di cui all'articolo 18 della presenta direttiva.

(1) GU n. L 268 del 24. 9. 1991, pag. 35.
(2) GU n. L 268 del 24. 9. 1991, pag. 41.
(3) GU n. L 268 del 14. 9. 1992, pag. 54.

CAPITOLO 13

Trofei di caccia

Gli scambi e le importazioni di trofei di caccia non trattati devono essere accompagnati dal documento commerciale previsto all'articolo 4, paragrafo 2, lettera a), ultimo trattino o dal certificato sanitario di cui all'articolo 10, paragrafo 2, lettera c) dal quale risulta che:

1) i suddetti trofei non provengono da animali originari di una regione sottoposta a restrizioni a causa della presenza di malattie trasmissibili gravi;

2) i suddetti trofei sono perfettamente secchi e senza resti di carne; sono stati essiccati o salati secchi o verdi per almeno 14 giorni prima della spedizione;

3) la partita non è stata in contatto con nessun altro prodotto d'origine animale o con nessun animale che possa contaminarla;

4) il prodotto, una volta secco, è stato disinfettato con prodotti autorizzati dall'autorità competente del paese speditore;

5) i trofei sono stati posti in imballaggi nouvi e trasparenti.

CAPITOLO 14

Stallatico liquido per trattamento del suolo (a)

Prodotti trasformati a base di letame

Tutti i concimi organici sono stati sottoposti ad un trattamento in modo che il prodotto sia esente da agenti patogeni.

Possono essere oggetto di scambi o di importazioni i prodotti trasformati a base di letame che rispondono alle condizioni seguenti:

— essere esenti da salmonelle:

salmonelle assenti in 25 g di prodotto trasformato;

— essere esenti da enterobatteri:

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:

tenore in umidità < 14 %; valore «acqua» del prodotto < 0,7.

I prodotti devono essere conservati in modo da rendere impossibile la contaminazione o l'infezione secondaria e l'umidificazione dopo il trattamento.

Al riguardo, i prodotti devono essere conservati:

— in silos ben chiusi e ben isolati, o

— in imballaggi ben chiusi (sacchi di plastica o «big bags»).

Stallatico liquido non trasformato

Può essere oggetto di scambi o di importazioni soltanto lo stallatico liquido non trasformato proveniente da volatili e equidi. Tale stallatico liquido deve essere originario di una regione esente da malattie trasmissibili gravi per gli animali, segnatamente le seguenti malattie:

— afta epizootica,

— malattia di Newcastle,

(a) Per stallatico liquido si intende qualsiasi miscuglio di escrementi e di urina di bovini, suini e equidi nonché di volatili da cortile.

— peste suina classica,

— influenza aviaria,

— peste suina africana,

— peste equina,

— malattia vescicolare del suino.

Se necessario, possono essere fissate norme batteriologiche, conformemente alla procedura di cui all'articolo 18 della presente direttiva.

CAPITOLO 15

Lana, pelo, setole, piume e parti di piume, non trattati

1. La lana di ovini, il pelo di ruminanti e le setole di suini si considerano non trattati se non sono sottoposti a lavaggio industriale o non sono ottenuti al momento della concia; le piume o parti di piume si considerano non lavorate se non sono trattate con getti di vapore o con altro procedimento che escluda la trasmissione di agenti patogeni.

2. La lana di ovini, il pelo di ruminanti, le setole di suini, le piume e le parti di piume (merci) possono essere oggetto di scambi o essere importati soltanto se sono ermeticamente imballati essiccati. Tuttavia sono vietati gli scambi e le importazioni di setole di suini da paesi o regioni in cui la peste suina africana è endemica. Questo divieto non si applica alle setole di suini:

   a) bollite, tinte o sbianchite; oppure

   b) sottoposte ad un altro trattamento per uccidere in modo certo gli organismi patogeni, purché comprovato da un certificato del veterinario competente per il luogo di provenienza. Il lavaggio industriale non è considerato un trattamento nel senso della presente disposizione.

3. Le disposizioni del presente capitolo non si applicano agli scambi e alle importazioni di piume ornamentali e di piume:

   a) trasportate nei viaggi turistici per uso personale; o

   b) oggetto di scambi o importate come spedizione a privati a fini non industriali.

4. Le merci devono essere inoltrate direttamente verso lo stabilimento di destinazione o il deposito in modo tale da evitare qualsiasi propagazione di organismi patogeni.

ALLEGATO II

CONDIZIONI SANITARIE SPECIFICHE

CAPITOLO 1

Importazioni da paesi terzi di prodotti a base di carne ottenuti a partire da carne di pollame, selvaggina di allevamento, selvaggina e carni di coniglio

Gli Stati membri vigilano affinché i prodotti a base di carne ottenuti a partire da carni di pollame, selvaggina di allevamento, selvaggina e carni di coniglio siano importati solo se:

a) non provengono da un paese terzo che figura nell'elenco:

   i) di cui all'articolo 14 della direttiva 71/118/CEE per le carni di pollame,

   ii) di cui all'articolo 16 della direttiva 92/45/CEE per le carni di selvaggina,

   iii) da elaborare secondo la procedura di cui all'articolo 18 per le carni di coniglio e per le carni di selvaggina di allevamento;

b) le carni fresche utilizzate rispondono ai requisiti appropriati dell'articolo 14 della direttiva 71/118/CEE per le carni di pollame, dell'articolo 16 della direttiva 92/45/CEE per la selvaggina, dell'articolo 3 della direttiva 91/495/CEE per le carni di coniglio e dell'articolo 6 della stessa direttiva per le carni di selvaggina di allevamento;

c) provengono da uno stabilimento che offre le stesse garanzie di quelle previste dalla direttiva 77/99/CEE e approvate secondo la procedura di cui all'articolo 18 o, in attesa dell'adozione di tale decisione da parte delle autorità competenti dello Stato membro, le importazioni di tali prodotti restano soggette alle norme dell'articolo 11, paragrafo 2 della direttiva 90/675/CEE;

d) sono preparate, controllate e manipolate secondo gli appropriati requisiti previsti dalla direttiva 77/99/CEE;

e) ciascuna partita di prodotti a base di carne è accompagnata da un certificato sanitario redatto conformemente alla procedura prevista all'articolo 18.

CAPITOLO 2

Anteriormente al 1° gennaio 1994, devono essere precisate, secondo la procedura prevista all'articolo 18, le condizioni sanitarie applicabili:

— all'immissione sul mercato e alle importazioni di uova e di ovoprodotti destinati al consumo umano, fatte salve le norme stabilite nell'ambito dell'organizzazione comune di mercato,

— alla preparazione delle gelatine destinate al consumo umano,

— agli scambi e alle importazioni di miele, di cosce di rana e di lumache destinati al consumo umano.

ALLEGATO III

I

VERSIONE CONSOLIDATA DEGLI ALLEGATI A E B DELLA DIRETTIVA 89/662/CEE

«ALLEGATO A

LEGISLAZIONE VETERINARIA

CAPITOLO I

— Direttiva 64/433/CEE del Consiglio, del 26 giugno 1964, relativa a problemi sanitari in materia di scambi intracomunitari di carni fresche (GU n. 121 del 29. 7. 1964, pag. 2012/64).

— Direttiva 71/118/CEE del Consiglio, del 15 febbraio 1971, relativa a problemi sanitari in materia di scambi di carni fresche di volatili da cortile (GU n. L 55 dell'8. 3. 1971, pag. 23).

— Direttiva 72/461/CEE del Consiglio, del 12 dicembre 1972, relativa a problemi di polizia sanitaria in materia di scambi intracomunitari di carni fresche (GU n. L 302 del 31. 12. 1972, pag. 24).

— Direttiva 77/99/CEE del Consiglio, del 21 dicembre 1976, relativa a problemi sanitari in materia di scambi intracomunitari di prodotti a base di carne (GU n. L 26 del 31. 1. 1977, pag. 85).

— Direttiva 80/215/CEE del Consiglio, del 22 gennaio 1980, relativa a problemi di polizia sanitaria negli scambi intracomunitari di prodotti a base di carni (GU n. L 47 del 21. 2. 1980, pag. 4).

— Direttiva 88/657/CEE del Consiglio, del 14 dicembre 1988, che fissa i requisiti relativi alla produzione ed agli scambi delle carni macinate, delle carni in pezzi di peso inferiore a cento grammi e delle preparazioni di carni (GU n. L 382 del 31. 12. 1988, pag. 3).

— Direttiva 89/437/CEE del Consiglio, del 20 giugno 1989, concernente i problemi igienici e sanitari relativi alla produzione ed immissione sul mercato degli ovoprodotti (GU n. L 212 del 22. 7. 1989, pag. 87).

— Direttiva 91/67/CEE del Consiglio, del 28 gennaio 1991, che stabilisce le norme di polizia sanitaria applicabili alla produzione e alla commercializzazione di animali e prodotti dell'acquicoltura (GU n. L 46 del 19. 2. 1991, pag. 1).

— Direttiva 91/492/CEE del Consiglio, del 15 luglio 1991, che stabilisce le norme sanitarie applicabili alla produzione e alla commercializzazione dei molluschi bivalvi vivi (GU n. L 268 del 24. 9. 1991, pag. 1).

— Direttiva 91/493/CEE del Consiglio, del 22 luglio 1991, che stabilisce le norme sanitarie applicabili alla produzione e alla commercializzazione dei prodotti della pesca (GU n. L 268 del 24. 9. 1991, pag. 15).

— Direttiva 91/494/CEE del Consiglio, del 26 giugno 1991, relativa alle norme di polizia sanitaria per gli scambi intracomunitari e le importazioni in provenienza dai paesi terzi di carni fresche di volatili da cortile (GU n. L 268 del 24. 9. 1991, pag. 35).

— Direttiva 91/495/CEE del Consiglio, del 27 novembre 1990, relativa ai problemi sanitari e di polizia sanitaria in materia di produzione e di commercializzazione di carni di coniglio e di selvaggina d'allevamento (GU n. L 268 del 24. 9. 1991, pag. 41).

— Direttiva 92/45/CEE del Consiglio, del 16 giugno 1992, relativa ai problemi sanitari e di polizia sanitaria in materia di uccisione di selvaggina e di commercializzazione delle relative carni (GU n. L 268 del 14. 9. 1992, pag. 35).

— Direttiva 92/46/CEE del Consiglio, del 16 giugno 1992, che stabilisce le norme sanitarie per la produzione e la commercializzazione di latte crudo, di latte trattato termicamente e di prodotti a base di latte (GU n. L 268 del 14. 9. 1992, pag. 1).

CAPITOLO II

— Direttiva 92/118/CEE del Consiglio, del 17 dicembre 1992, che stabilisce le condizioni sanitarie e di polizia sanitaria per gli scambi e le importazioni nella Comunità di prodotti non soggetti, per quanto riguarda tali condizioni, alle normative comunitarie specifiche di cui all'allegato A, capitolo I della direttiva 89/662/CEE e, per quanto riguarda i patogeni, alla direttiva 90/425/CEE.

ALLEGATO B

PRODOTTI CHE NON FORMANO OGGETTO DI ARMONIZZAZIONE COMUNITARIA, MA I CUI SCAMBI SAREBBERO SOGGETTI AI CONTROLLI PREVISTI DALLA PRESENTE DIRETTIVA

Altri prodotti di origine animale che non figurano né nell'allegato A della presente direttiva né nell'allegato della direttiva 90/425/CEE: tali prodotti saranno definiti secondo la procedura di cui all'articolo 18.»

II

VERSIONE CONSOLIDATA DEGLI ALLEGATI A E B DELLA DIRETTIVA 90/425/CEE

«ALLEGATO A

CAPITOLO I

LEGISLAZIONE VETERINARIA

Sezione 1

— Direttiva 64/432/CEE del Consiglio, del 26 giugno 1964, relativa a problemi di polizia sanitaria in materia di scambi intracomunitari di animali delle specie bovina e suina (GU n. 121 del 29. 7. 1964, pag. 1977/64).

— Direttiva 88/407/CEE del Consiglio, del 14 giugno 1988, che stabilisce le esigenze di polizia sanitaria applicabili agli scambi intracomunitari ed alle importazioni di sperma surgelato di animali della specie bovina (GU n. L 194 del 22. 7. 1988, pag. 10).

— Direttiva 89/556/CEE del Consiglio, del 25 settembre 1989, che stabilisce le condizioni di polizia sanitaria per gli scambi intracomunitari e le importazioni da paesi terzi di embrioni di animali della specie bovina (GU n. L 302 del 19. 10. 1989, pag. 1).

— Direttiva 90/426/CEE del Consiglio, del 26 giugno 1990, relativa alle condizioni di polizia sanitaria che disciplinano i movimenti di equidi e le importazioni di equidi in provenienza dai paesi terzi (GU n. L 224 del 18. 8. 1990, pag. 42).

— Direttiva 90/429/CEE del Consiglio, del 26 giugno 1990, che stabilisce le esigenze di polizia sanitaria applicabili agli scambi intracomunitari ed alle importazioni di sperma di animali della specie suina (GU n. L 224 del 18. 8. 1990, pag. 62).

— Direttiva 90/539/CEE del Consiglio, del 15 ottobre 1990, relativa alle norme di polizia sanitaria per gli scambi intracomunitari e le importazioni in provenienza dai paesi terzi di pollame e di uova da cova (GU n. L 303 del 31. 10. 1990, pag. 6).

— Direttiva 90/667/CEE del Consiglio, del 27 novembro 1990, che stabilisce le norme sanitarie per l'eliminazione, la trasformazione e l'immissione sul mercato dei rifiuti di origine animale e la protezione degli agenti patogeni degli alimenti per animali di origine animale o a base di pesce e che modifica la direttiva 90/425/CEE (GU n. L 363 del 27. 12. 1990, pag. 51).

— Direttiva 91/67/CEE del Consiglio, del 28 gennaio 1991, che stabilisce le norme di polizia sanitaria per la commercializzazione di animali e prodotti dell'acquicoltura (GU n. L 46 del 19. 2. 1991, pag. 1).

— Direttiva 91/68/CEE del Consiglio, del 28 gennaio 1991, relativa alle condizioni di polizia sanitaria da applicare negli scambi intracomunitari di ovini e caprini (GU n. L 46 del 19. 2. 1991, pag. 19).

— Direttiva 91/628/CEE del Consiglio, del 19 novembre 1991, relativa alla protezione degli animali durante il trasporto e recante modifica delle direttive 90/425/CEE e 91/496/CEE (GU n. L 340 dell'11. 12. 1991, pag. 17).

Sezione 2

Direttiva 92/65/CEE del Consiglio, del 13 luglio 1992, che stabilisce norme sanitarie per gli scambi e le importazioni nella Comunità di animali, sperma, ovuli e embrioni non soggetti, per quanto riguarda le condizioni di polizia sanitaria, alle normative comunitarie specifiche di cui all'allegato A, sezione I, della direttiva 90/425/CEE (GU n. L 268 del 14. 9. 1992, pag. 54).

— Per i patogeni —

Direttiva 92/118/CEE del Consiglio, del 17 dicembre 1992, che stabilisce le condizioni sanitarie e di polizia sanitaria per gli scambi e le importazioni nella Comunità di prodotti non soggetti, per quanto riguarda tali condizioni, alle normative comunitarie specifiche di cui all'allegato A, capitolo I della direttiva 89/662/CEE e, per quanto riguarda i patogeni, della direttiva 90/425/CEE.

CAPITOLO II

LEGISLAZIONE ZOOTECNICA

— Direttiva 77/504/CEE del Consiglio, del 25 luglio 1977, relativa agli animali della specie bovina riproduttori di razza pura (GU n. L 206 del 12. 8. 1977, pag. 8).

— Direttiva 88/661/CEE del Consiglio, del 19 dicembre 1988, relativa alle norme zootecniche applicabili agli animali riproduttori della specie suina (GU n. L 382 del 31. 12. 1988, pag. 36).

— Direttiva 89/361/CEE del Consiglio, del 30 maggio 1989, relativa agli animali della specie ovina e caprina riproduttori di razza pura (GU n. L 153 dell'8. 6. 1989, pag. 30).

— Direttiva 90/427/CEE del Consiglio, del 26 giugno 1990, relativa alle norme zootecniche e genealogiche che disciplinano gli scambi intracomunitari di equidi (GU n. L 224 del 18. 8. 1990, pag. 55).

— Direttiva 91/174/CEE del Consiglio, del 25 marzo 1991, relativa alle condizioni zootecniche e genealogiche che disciplinano la commercializzazione degli animali di razza e che modifica le direttive 77/504/CEE e 90/425/CEE (GU n. L 85 del 5. 4. 1991, pag. 37),

---

ALLEGATO B

ANIMALI E PRODOTTI CHE NON FORMANO OGGETTO DI ARMONIZZAZIONE MA I CUI SCAMBI SARANNO SOGGETTI AI CONTROLLI PREVISTI DALLA PRESENTE DIRETTIVA

CAPITOLO I

Legislazione veterinaria — Altri animali vivi che non figurano nell'allegato A, capitolo I.

CAPITOLO II

Legislazione veterinaria — Sperma, ovuli ed embrioni che non figurano nell'allegato A, capitolo I.»

DIRETTIVA 92/119/CEE DEL CONSIGLIO

del 17 dicembre 1992

che introduce misure generali di lotta contro alcune malattie degli animali nonché misure specifiche per la malattia vescicolare dei suini

IL CONSIGLIO DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità economica europea, in particolare l'articolo 43,

vista la proposta della Commissione [1],

visto il parere del Parlamento europeo [2],

visto il parere del Comitato economico e sociale [3],

considerando che l'elenco degli animali vivi figura nell'allegato II del trattato; che la commercializzazione di animali vivi rappresenta un'importante fonte di reddito per la popolazione agricola;

considerando che è necessario definire, a livello comunitario, una serie di misure di lotta da adottare in caso di insorgenza di malattie, per garantire uno sviluppo razionale del settore agricolo e per contribuire alla protezione della salute degli animali nella Comunità;

considerando che un focolaio di malattia può assumere rapidamente le proporzioni di un'epizoozia, con un tasso di mortalità e inconvenienti tali da compromettere seriamente la redditività del settore dell'allevamento;

considerando che devono essere adottate misure di lotta non appena si sospetti la presenza di una malattia, per poter intervenire immediatamente e in modo efficace una volta confermato il focolaio;

considerando che le misure da adottare devono mirare a prevenire la diffusione delle malattie e, in particolare, ad istituire un controllo accurato dei movimenti degli animali e dei prodotti che possono favorire la propagazione dell'infezione;

considerando che, ai fini della prevenzione delle malattie nella Comunità, si deve di norma evitare una politica di vaccinazione; che tuttavia è necessario prevedere il ricorso alla vaccinazione qualora la gravità della situazione lo renda indispensabile;

considerando che, per garantire il riconoscimento di tutti gli animali vaccinati, è indispensabile identificare tali animali; che, per offrire le necessarie garanzie, l'efficacia del vaccino utilizzato deve essere riconosciuta da un laboratorio di riferimento designato dalla Comunità;

considerando che un'indagine epidemiologica approfondita è indispensabile per evitare la propagazione delle malattie; che a tal fine gli Stati membri devono istituire unità specializzate;

considerando che, per garantire un sistema efficace di controllo, i metodi diagnostici delle malattie devono essere armonizzati e applicati a cura dei laboratori responsabili, le cui attività possono essere coordinate da un laboratorio di riferimento designato dalla Comunità;

considerando che le disposizioni dell'articolo 3 della decisione 90/424/CEE del Consiglio, del 26 giugno 1990, relativa a talune spese nel settore veterinario [4], si applicano quando appare una delle malattie previste all'allegato I;

considerando che misure comuni di lotta contro le malattie possono consentire di mantenere un livello uniforme di salute degli animali;

considerando che occorre inoltre prevedere disposizioni specifiche proprie di ciascuna malattia, in un primo tempo per quanto concerne la malattia vescicolare dei suini,

HA ADOTTATO LA PRESENTE DIRETTIVA:

Articolo 1

La presente direttiva definisce le misure comunitarie generali di lotta da applicare nell'eventualità dell'insorgenza di una delle malattie elencate nell'allegato I.

Articolo 2

Ai fini della presente direttiva si intende per:

1) *azienda:* qualsiasi stabilimento (agricolo o di altro genere) situato nel territorio di uno Stato membro nel quale sono tenuti o allevati animali;

2) *animale:* qualsiasi animale domestico appartenente ad una specie che potrebbe essere direttamente infettata dalla malattia in questione o qualsiasi vertebrato selvatico che potrebbe contribuire alla propagazione della malattia agendo da vettore o da «serbatoio» dell'infezione;

3) *vettore:* qualsiasi animale vertebrato o invertebrato atto a trasmettere e diffondere l'agente della malattia in questione per via meccanica o biologica;

4) *proprietario o allevatore:* qualsiasi persona, fisica o giuridica, che possegga gli animali o sia incaricata di allevarli dietro compenso finanziario o meno;

5) *periodo di incubazione:* il lasso di tempo che intercorre tra l'esposizione all'agente patogeno in questione e

[1] GU n. C 148 del 7. 6. 1991, pag. 12.
[2] GU n. C 280 del 28. 7. 1991, pag. 174.
[3] GU n. C 339 del 31. 12. 1991, pag. 12.
[4] GU n. L 224 del 18. 8. 1990, pag. 19. Decisione modificata dalla decisione 91/133/CEE (GU n. L 66 del 13. 3. 1991, pag. 18).

l'insorgere dei sintomi clinici. La durata di questo periodo è quella definta nell'allegato I per quanto riguarda ciascuna delle malattie previste;

6) *conferma dell'infezione:* la dichiarazione, fatta dall'autorità competente, della presenza di una delle malattie di cui all'allegato I, basata sui risultati di laboratorio; in caso di epidemia, tuttavia, l'autorità competente può anche confermare la presenza di una malattia in base a risultati clinici e/o epidemiologici;

7) *autorità competente:* l'autorità centrale di uno Stato membro competente per effettuare i controlli veterinari o qualsiasi autorità veterinaria cui essa abbia delegato tale competenza;

8) *veterinario ufficiale:* il veterinario designato dall'autorità competente.

Articolo 3

Gli Stati membri provvedono affinché il sospetto dell'esistenza di una delle malattie di cui all'allegato I sia obbligatoriamente e immediatamente notificato all'autorità competente.

Articolo 4

1. Qualora in un'azienda siano presenti animali che si sospettano infetti o contaminati da una delle malattie di cui all'allegato I, gli Stati membri provvedono affinché il veterinario ufficiale ponga immediatamente in atto una procedura d'indagine ufficiale allo scopo di confermare o escludere la presenza della malattia in causa; in particolare egli preleva o fa prelevare i campioni idonei per gli esami di laboratorio. A tal fine il trasporto di animali sospetti ai laboratori può essere effettuato sotto il controllo dell'autorità competente che prende le disposizioni adeguate per evitare la propagazione della malattia.

2. Non appena è notificato un caso sospetto di infezione, l'autorità competente pone l'azienda interessata sotto controllo ufficiale e dispone in particolare che:

a) sia eseguito il censimento di tutte le categorie di animali delle specie sensibili, precisando per ciascuna di esse il numero di animali già morti, infetti o che potrebbero essere infettati o contaminati; il censimento deve essere aggiornato per tener conto degli animali nati o morti durante il periodo in cui si sospetta la presenza della malattia; i dati del censimento devono essere aggiornati e esibiti a richiesta e possono essere controllati in occasione di ogni ispezione;

b) tutti gli animali delle specie sensibili dell'azienda siano trattenuti nei rispettivi locali di stabulazione o confinati in altri luoghi che ne permettano l'isolamento, tenendo conto se necessario dell'eventuale ruolo dei vettori;

c) sia vietato qualsiasi movimento in provenienza dall'azienda o a sua destinazione di animali delle specie sensibili;

d) sia subordinato all'autorizzazione dell'autorità competente che ne determina le condizioni necessarie per evitare qualsiasi rischio di propagazione della malattia:

— qualsiasi movimento di persone, di animali di altre specie non sensibili alla malattia e di veicoli in provenienza dall'azienda o a destinazione della stessa;

— qualsiasi movimento di carni o di carogne, mangimi, materiale, rifiuti, deiezioni, lettiere, letami o tutto ciò che potrebbe trasmettere la malattia in questione;

e) si faccia ricorso a mezzi appropriati di disinfezione alle entrate ed alle uscite dei fabbricati, locali o luoghi in cui sono custoditi gli animali delle specie sensibili nonché dell'azienda stessa;

f) sia effettuata un'indagine epidemiologica conformemente all'articolo 8.

3. In attesa dell'entrata in vigore delle misure ufficiali, previste al paragrafo 2, il proprietario o l'allevatore di qualsiasi animale sospetto di infezione adotta tutte le misure utili per conformarsi alle disposizioni di cui al paragrafo 2, ad esclusione della lettera f).

4. L'autorità competente può estendere qualsiasi misura di cui al paragrafo 2 ad altre aziende qualora, tenuto conto dell'ubicazione e della configurazione dei fabbricati o di eventuali contatti con l'azienda nella quale si sospetta la presenza della malattia, vi siano fondati motivi per sospettare un'eventuale contaminazione.

5. Le misure previste ai paragrafi 1 e 2 rimangono applicabili finché la sospetta presenza della malattia sia esclusa dal veterinario ufficiale.

Articolo 5

1. Non appena viene confermata ufficialmente la presenza di una delle malattie di cui all'allegato I in un'azienda, gli Stati membri provvedono affinché l'autorità competente disponga, oltre alle misure previste all'articolo 4, paragrafo 2, l'applicazione delle seguenti misure:

a) tutti gli animali delle specie sensibili dell'azienda siano immediatamente abbattuti in loco. Gli animali morti o abbattuti siano bruciati o sotterrati in loco, se possibile, oppure distrutti per squartamento. Queste operazioni devono essere effettuate in modo da ridurre al minimo il rischio di diffusione dell'agente patogeno;

b) tutti i materiali o tutti i rifiuti, come mangime, lettiere, letame e liquami, che potrebbero essere contaminati siano distrutti o sottoposti a trattamento idoneo. Quest'ultimo, eseguito conformemente alle istruzioni del veterinario ufficiale, deve garantire la distruzione di qualsiasi agente patogeno o vettore di agente patogeno;

c) ultimate le operazioni di cui alle lettere a) e b), i fabbricati adibiti al ricovero degli animali delle specie

sensibili e le loro vicinanze, nonché i veicoli usati per il trasporto e qualsiasi materiale che potrebbe essere contaminato siano puliti e disinfettati conformemente all'articolo 16;

d) sia effettuata un'indagine epidemiologica conformemente all'articolo 8.

2. In caso di sotterramento, le carogne o i rifiuti di cui al punto 1, lettere a) e b) devono essere collocati in un terreno adeguato per evitare contaminazioni delle falde freatiche o danni all'ambiente e ad una profondità sufficiente ad impedire a carnivori di accedervi.

3. L'autorità competente può estendere le misure di cui al paragrafo 1 ad altre aziende vicine, qualora per la loro ubicazione, la configurazione dei fabbricati o eventuali contatti con l'azienda in cui è stata confermata la presenza della malattia si possa sospettare un'eventuale contaminazione.

4. La reintroduzione di animali nell'azienda è autorizzata dall'autorità competente dopo che il veterinario ufficiale ha ispezionato e considerato soddisfacenti le operazioni di pulizia e di disinfezione effettuate conformemente all'articolo 16.

Articolo 6

Qualora animali vivi allo stato selvatico siano sospettati di essere infetti o siano infetti, gli Stati membri provvedono a che vengano applicate opportune misure. Gli Stati membri, nell'ambito del comitato veterinario permanente, istituito con decisione 68/361/CEE [1], informano la Commissione e gli altri Stati membri delle misure che hanno adottato.

Articolo 7

1. Nel caso di aziende comprendenti due o più unità di produzione distinte, l'autorità competente può derogare alle prescrizioni di cui all'articolo 5, paragrafo 1, lettera a) per quanto concerne le unità di produzione sane di un'azienda infetta, a condizione che il veterinario ufficiale abbia confermato che la struttura e le dimensioni di dette unità di produzione nonché le operazioni ivi effettuate sono tali da garantire una completa separazione per quanto riguarda la stabulazione, la cura, il personale, il materiale e l'alimentazione degli animali, in modo da impedire la propagazione dell'agente patogeno da un'unità di produzione all'altra.

2. In caso di ricorso al paragrafo 1 si applicano, mutatis mutandis, le disposizioni stabilite dalla decisione 88/397/CEE della Commissione [2]. Secondo la procedura di cui all'articolo 25 dette disposizioni possono essere modificate per la malattia in questione, onde tener conto della natura specifica della malattia stessa.

[1] GU n. L 255 del 18. 10. 1968, pag. 23.

[2] Decisione 88/397/CEE della Commissione, del 12 luglio 1988, che coordina le disposizioni adottate dagli Stati membri in applicazione dell'articolo 6 della direttiva 85/511/CEE del Consiglio (GU n. L 189 del 20. 7. 1988, pag. 25).

Articolo 8

1. L'indagine epidemiologica riguarda:

a) il periodo durante il quale la malattia può essere stata presente nell'azienda prima della notifica o del sospetto;

b) la possibile origine della malattia nell'azienda e l'identificazione di altre aziende in cui si trovano animali di specie sensibili che possono essere stati infettati o contaminati;

c) i movimenti di persone e di veicoli, nonché i trasporti di animali, di carogne, di materiali o di materie che possono aver portato l'agente patogeno fuori o dentro l'azienda in questione;

d) l'eventuale presenza e distribuzione di vettori della malattia.

2. Per poter coordinare pienamente tutte le misure necessarie a garantire quanto più rapidamente possibile l'eradicazione della malattia ed ai fini dello svolgimento dell'indagine epidemiologica, è istituita un'unità di crisi.

Le norme generali riguardanti le unità di crisi nazionali e l'unità di crisi comunitaria sono adottate dal Consiglio, che delibera a maggioranza qualificata su proposta della Commissione.

Articolo 9

1. Se il veterinario ufficiale constata o ritiene, sulla base di informazioni confermate, che la malattia possa essere stata introdotta da altre aziende nell'azienda di cui all'articolo 4 oppure da quest'ultima in altre aziende in seguito a movimenti di persone, animali o veicoli o in qualsiasi altro modo, queste altre aziende sono sottoposte a controllo ufficiale conformemente all'articolo 4; tale controllo è revocato soltanto quando il sospetto di presenza della malattia nell'azienda sia stato ufficialmente escluso.

2. Se il veterinario ufficiale constata o ritiene, sulla base di informazioni confermate, che la malattia possa essere stata introdotta da altre aziende nell'azienda di cui all'articolo 5 oppure da quest'ultima in altre aziende in seguito a movimenti di persone, animali o veicoli o in qualsiasi altro modo, queste altre aziende sono sottoposte a controllo ufficiale conformemente all'articolo 4; tale controllo è revocato soltanto quando il sospetto di presenza della malattia nell'azienda sia stato ufficialmente escluso.

3. Se un'azienda è soggetta alle disposizioni del paragrafo 2, l'autorità competente mantiene in vigore nell'azienda le disposizioni di cui all'articolo 4 per un periodo almeno corrispondente al periodo massimo di incubazione proprio di ciascuna malattia, a decorrere dal probabile momento di introduzione dell'infezione stabilito dall'indagine epidemiologica effettuata a norma dell'articolo 8.

4. L'autorità competente, qualora ritenga che le condizioni lo consentano, può limitare le misure di cui ai

paragrafi 1 e 2 ad una parte dell'azienda e agli animali che vi si trovano, purché l'azienda stessa soddisfi le condizioni di cui all'articolo 7, oppure esclusivamente agli animali delle specie sensibili.

Articolo 10

1. Non appena la diagnosi di una delle malattie in questione è stata ufficialmente confermata, gli Stati membri provvedono a che l'autorità competente delimiti, attorno all'azienda infetta, una zona di protezione di raggio minimo pari a 3 chilometri inserita in una zona di sorveglianza avente un raggio di almeno 10 chilometri. La delimitazione delle zone deve tener conto dei fattori di carattere geografico, amministrativo, ecologico e epidemiologico, connessi alla malattia in questione, e delle strutture di controllo.

2. Qualora le zone siano situate nel territorio di più Stati membri, le autorità competenti degli Stati membri interessati collaborano allo scopo di delimitare le zone di cui al paragrafo 1. Tuttavia, se necessario, la zona di protezione e la zona di sorveglianza sono delimitate secondo la procedura di cui all'articolo 26.

3. Su richiesta debitamente giustificata di uno Stato membro o su iniziativa della Commissione può essere adottata, secondo la procedura di cui all'articolo 26, una decisione per modificare (segnatamente ridurre o aumentare secondo i casi) la delimitazione delle zone definite al paragrafo 1 e la durata delle misure restrittive, tenendo conto di quanto segue:

— situazione geografica e fattori ecologici,

— condizioni meteorologiche,

— presenza, distribuzione e specie dei vettori,

— risultati degli studi epidemiologici effettuati conformemente all'articolo 8,

— risultati degli esami di laboratorio,

— misure di lotta effettivamente applicate.

Articolo 11

1. Gli Stati membri provvedono a che siano applicate nella zona di protezione le misure precisate in appresso:

a) identificazione di tutte le aziende che detengono animali appartenenti alle specie sensibili all'interno della zona;

b) visite periodiche alle aziende che detengono animali appartenenti alle specie sensibili, esame clinico degli animali in questione, compresa, ove occorra, la raccolta di campioni da sottoporre ad esami di laboratorio; deve inoltre essere tenuto un registro delle visite e dei risultati degli esami; la frequenza delle visite è in funzione della gravità della epizoozia nelle aziende che presentano i maggiori rischi;

c) divieto di circolazione e di trasporto degli animali appartenenti alle specie sensibili sulle strade pubbliche o private, ad eccezione delle strade di accesso alle aziende; l'autorità competente può tuttavia derogare a tale divieto in caso di transito di animali trasportati su strada o per ferrovia a condizione che non siano effettuate operazioni di scarico o soste;

d) mantenimento degli animali appartenenti alle specie sensibili nell'azienda in cui si trovano, eccetto quando siano trasportati direttamente e sotto controllo ufficiale per una macellazione d'urgenza in un macello ubicato in detta zona o, se in detta zona non esistono macelli sotto controllo veterinario, in un macello situato nella zona di sorveglianza e designato dall'autorità competente. Detto trasporto può essere autorizzato dall'autorità competente soltanto dopo che un esame effettuato dal veterinario ufficiale, su tutti gli animali appartenenti alle specie sensibili presenti nell'azienda, abbia consentito di escludere la presenza di animali sospetti. L'autorità competente responsabile del macello è informata dell'intenzione di inviarvi gli animali.

2. Le misure applicate nella zona di protezione sono mantenute per un periodo perlomeno uguale a un periodo massimo di incubazione proprio della malattia in questione dopo l'eliminazione degli animali dall'azienda infetta, come stabilito all'articolo 5, e dopo le operazioni di pulizia e di disinfezione di cui all'articolo 16. Tuttavia, quando la malattia è stata trasmessa da un insetto vettore, l'autorità competente può fissare la durata di applicazione delle misure e definire le disposizioni relative all'eventuale introduzione di animali di controllo. Gli Stati membri informano immediatamente, in sede di comitato veterinario permanente, la Commissione degli altri Stati membri delle misure da essi adottate.

Alla scadenza del periodo di cui al primo comma, le norme applicate nella zona di sorveglianza si applicano altresì nella zona di protezione.

Articolo 12

1. Gli Stati membri provvedono a che siano applicate nella zona di sorveglianza le misure precisate in appresso:

a) identificazione di tutti le aziende che detengono animali appartenti alle specie sensibili;

b) divieto di circolazione degli animali appartenenti alle specie sensibili sulle strade pubbliche, salvo per condurli al pascolo o agli edifici ad essi riservati; l'autorità competente può tuttavia derogare a tale divieto in caso di transito di animali trasportati su strada o per ferrovia a condizione che non siano effettuate operazioni di scarico o soste;

c) il trasporto degli animali appartenenti alle specie sensibili all'interno della zona di sorveglianza è subordinato all'autorizzazione dell'autorità competente;

d) mantenimento degli animali appartenenti alle specie sensibili all'interno della zona di sorveglianza durante un lasso di tempo corrispondente almeno al periodo massimo di incubazione dopo l'individuazione dell'ul-

timo focolaio. Successivamente gli animali possono essere allontanati dalla zona suddetta per essere trasportati, sotto controllo ufficiale, direttamente ad un macello designato dall'autorità competente per una macellazione d'urgenza. Questo spostamento può essere autorizzato dall'autorità competente soltanto quando un esame effettuato dal veterinario ufficiale su tutti gli animali appartenenti alle specie sensibili dell'azienda abbia permesso di escludere la presenza di animali infetti. L'autorità competente responsabile del macello è informata dell'intenzione di inviarvi gli animali.

2. Le misure applicate nella zona di sorveglianza sono mantenute durante un lasso di tempo corrispondente almeno al periodo massimo d'incubazione dopo l'eliminazione dall'azienda di tutti gli animali di cui all'articolo 5 e dopo l'esecuzione delle operazioni di pulizia e di disinfezione previste all'articolo 16. Tuttavia, se la malattia viene trasmessa da un insetto vettore, l'autorità competente può fissare la durata di applicazione delle misure e definire le disposizioni relative all'eventuale introduzione di animali di controllo. Gli Stati membri informano immediatamente, in sede di comitato veterinario permanente, la Commissione e gli alti Stati membri delle misure da essi adottate.

Articolo 13

Se i divieti di cui all'articolo 11, paragrafo 1, lettera d) e all'articolo 12, paragrafo 1, lettera d) sono mantenuti oltre il limite di trenta giorni a motivo dell'insorgere di nuovi casi di malattia e creano problemi connessi alla custodia degli animali, l'autorità competente può autorizzare, su richiesta motivata presentata dal proprietario, il trasporto degli animali da un'azienda ubicata nella zona di protezione o nella zona di sorveglianza, a seconda dei casi, a condizione che:

a) il veterinario ufficiale abbia accertato la realtà dei fatti;

b) tutti gli animali presenti nell'azienda siano stati sottoposti ad esame;

c) gli animali da trasportare siano stati sottoposti ad un esame clinico con risultato negativo;

d) gli animali siano stati contrassegnati individualmente con un marchio auricolare o identificati con qualsiasi altro mezzo autorizzato;

e) l'azienda di destinazione sia ubicata nella zona di protezione o all'interno della zona di sorveglianza.

Devono essere prese tutte le precauzioni necessarie per evitare il rischio di propagazione dell'agente patogeno durante il trasporto, in particolare procedendo alla pulizia e alla disinfezione degli autocarri dopo il trasporto.

Articolo 14

1. Gli Stati membri provvedono affinché l'autorità competente adotti tutte le misure necessarie per informare almeno le persone stabilite nelle zone di protezione e di sorveglianza in merito alle restrizioni in vigore e prenda tutte le disposizioni del caso ai fini di un'adeguata applicazione delle suddette misure.

2. Qualora in una determinata regione l'epizoozia in questione presenti caratteri di eccezionale gravità, tutte le misure supplementari che devono essere prese dagli Stati membri interessati sono adottate secondo la procedura prevista all'articolo 26.

Articolo 15

In deroga alle disposizioni generali previste dalla presente direttiva, le disposizioni specifiche relative alle misure di lotta e di eradicazione proprie di ciascuna malattia

— figurano nell'allegato II per quanto riguarda la malattia vescicolare dei suini,

— sono stabilite dal Consiglio, che delibera a maggioranza qualificata su proposta della Commissione, per quanto riguarda ciascuna delle altre malattie elencate nell'allegato I.

Articolo 16

1. Gli Stati membri provvedono affinché:

a) i disinfettanti o gli insetticidi da utilizzare e, a seconda dei casi, le relative concentrazioni siano ufficialmente approvati dall'autorità competente;

b) le operazioni di pulizia, disinfezione e disinfestazione siano effettuate sotto controllo ufficiale:

— conformemente alle istruzioni impartite dal veterinario ufficiale e

— in modo da eliminare il rischio di propagazione o di sopravvivenza dell'agente patogeno;

c) terminate le operazioni di cui alla lettera b), il veterinario ufficiale accerti che le misure siano state applicate correttamente e che sia trascorso un periodo di tempo appropriato non inferiore a 21 giorni, a garanzia dell'eliminazione totale della malattia in questione prima della reintroduzione degli animali appartenenti alle specie sensibili.

2. Le procedure di pulizia e di disinfezione di un'azienda infetta:

— figurano nell'allegato II per quanto riguarda la malattia vescicolare dei suini;

— sono stabilite secondo la procedura di cui all'articolo 15, secondo trattino, nel quadro dell'elaborazione delle misure specifiche proprie delle malattie di cui all'allegato I.

Articolo 17

1. Gli Stati membri provvedono affinché in ogni Stato membro sia designato:

a) un laboratorio nazionale che disponga delle attrezzature e del personale specializzato necessari per poter procedere in qualsiasi momento, in particolare alle prime manifestazioni della malattia in questione, all'in-

dividuazione del tipo, sottotipo e variante del virus in questione e per confermare i risultati ottenuti dai laboratori regionali di diagnosi;

b) un laboratorio nazionale incaricato del controllo dei reagenti usati nei laboratori regionali di diagnosi.

2. I laboratori nazionali designati per ciascuna delle malattie previste sono responsabili del coordinamento delle norme e dei metodi di diagnosi nonché dell'uso dei reagenti.

3. I laboratori nazionali designati per ciascuna delle malattie previste sono responsabili del coordinamento delle norme e dei metodi di diagnosi stabiliti da ciascun laboratorio di diagnosi della malattia in questione nello Stato membro. A questo scopo essi:

a) possono fornire i reagenti diagnostici ai laboratori regionali;

b) controllano la qualità di tutti i reagenti diagnostici usati nello Stato membro;

c) organizzano periodicamente prove comparative;

d) conservano isolati del virus della malattia in questione, provenienti da casi confermati nello Stato membro;

e) garantiscono la conferma dei risultati positivi ottenuti nei laboratori diagnostici regionali.

4. Tuttavia, in deroga al paragrafo 1, gli Stati membri che non dispongono di un laboratorio nazionale competente per la malattia in questione possono ricorrere ai servizi del laboratorio nazionale competente in materia di un altro Stato membro.

5. L'elenco dei laboratori nazionali competenti per la malattia vescicolare dei suini figura nel'allegato II.

6. I laboratori nazionali designati per ciascuna delle malattie previste cooperano con i rispettivi laboratori comunitari di riferimento di cui all'articolo 18.

7. Le modalità d'applicazione del presente articolo sono stabilite dalla Commissione seconda la procedura di cui all'articolo 25.

Articolo 18

1. Il laboratorio comunitario di riferimento per la malattia vescicolare dei suini è indicato nell'allegato II.

2. I laboratori comunitari di riferimento per ciascuna delle altre malattie elencate nell'allegato I sono designati secondo la procedura prevista all'articolo 15, secondo trattino, nell'ambito dell'elaborazione delle misure specifiche proprie di ciascuna malattia.

3. Fatto salvo il disposto della decisione 90/424/CEE, in particolare l'articolo 28, le competenze e i compiti dei laboratori di cui ai paragrafi 1 e 2 del presente articolo sono precisati nell'allegato III.

Articolo 19

1. La vaccinazione contro le malattie citate all'allegato I può essere praticata soltanto quale complemento delle misure di lotta adottate al manifestarsi della malattia in questione e conformemente alle seguenti disposizioni:

a) la decisione di introdurre la vaccinazione quale complemento delle misure di lotta è presa, in collaborazione con lo Stato membro interessato, dalla Commissione che delibera secondo la procedura di cui all'articolo 26;

b) tale decisione si basa segnatamente sui seguenti criteri:

— concentrazione degli animali delle specie in questione nella zona colpita,

— caratteristiche e composizione di ciascuno dei vaccini usati,

— modalità di controllo della distribuzione, del magazzinaggio e dell'impiego dei vaccini,

— specie ed età degli animali che possono o devono essere vaccinati,

— zone in cui la vaccinazione può o deve essere effettuata,

— durata della campagna di vaccinazione.

2. Nel caso previsto al paragrafo 1:

a) è vietata la vaccinazione o la rivaccinazione degli animali appartenenti alle specie sensibili nelle aziende di cui all'articolo 4,

b) è vietata la sieroprofilassi.

3. In caso di ricorso alla vaccinazione, devono essere applicate le seguenti norme:

a) tutti gli animali vaccinati devono essere identificati con un marchio chiaro e leggibile e con un metodo riconosciuto secondo la procedura di cui all'articolo 25;

b) tutti gli animali vaccinati devono restare all'interno della zona di vaccinazione a meno che non siano trasportati direttamente in un macello designato dall'autorità competente per la macellazione d'urgenza. In tal caso, il movimento di animali può essere autorizzato solo una volta che il veterinario ufficiale abbia effettuato un esame di tutti gli animali dell'azienda appartenenti alle specie sensibili ed abbia escluso la presenza di animali sospetti.

4. Una volta terminate le operazioni di vaccinazione, i movimenti di animali appartenenti alle specie sensibili dalla zona di vaccinazione possono essere autorizzati conformemente alla procedura di cui all'articolo 26 ed entro i termini da stabilire secondo la medesima procedura.

5. Gli Stati membri informano regolarmente la Commissione, in sede di comitato veterinario permanente, sui progressi conseguiti con le misure di vaccinazione.

6. Tuttavia, in deroga al paragrafo 1, la decisione di effettuare una vaccinazione di emergenza può essere presa dallo Stato membro interessato, previa notifica alla Commissione, purché non siano compromessi gli interessi fondamentali della Comunità. Questa decisione, che terrà

conto in particolare del grado di concentrazione degli animali in determinate regioni, della necessità di proteggere razze specifiche nonché della zona geografica in cui è attuata la vaccinazione, sarà immediatamente riesaminata, secondo la procedura prevista all'articolo 26, in sede di comitato veterinario permanente che può decidere di mantenere, modificare, estendere o revocare le misure.

Articolo 20

1. Ciascuno Stato membro stabilisce un programma di emergenza applicabile a tutte le malattie elencate nell'allegato I, che specifica le misure nazionali da attuare in caso di insorgenza di una di dette malattie.

Tale programma deve permettere l'accesso agli impianti, alle attrezzature, al personale e ad altri materiali adeguati, necessari per un'eliminazione rapida ed efficace del focolaio.

2. I criteri generali da applicare per l'elaborazione dei programmi figurano nell'allegato IV, punti da 1 a 5 e 10; i punti da 6 a 9 rappresentano i criteri da adottare in funzione della malattia in questione. Gli Stati membri possono tuttavia limitarsi ad applicare i criteri di cui ai punti da 6 a 9 qualora i criteri enunciati ai punti ad 1 a 5 ed 10 siano già stati adottati all'atto della presentazione di programmi relativi all'applicazione di misure di lotta per altre malattie.

3. I programmi di emergenza elaborati conformemente ai criteri enunciati all'allegato IV sono presentati alla Commissione:

i) al più tardi sei mesi dopo l'entrata in vigore della presente direttiva per quanto concerne la malattia vescicolare dei suini;

ii) al più tardi sei mesi dopo l'entrata in vigore delle misure specifiche proprie di ciascuna delle altre malattie di cui all'allegato I.

4. La Commissione esamina i programmi di emergenza per valutare se essi consentano di raggiungere gli obiettivi auspicati e propone allo Stato membro interessato le eventuali modifiche necessarie per garantire in particolare che essi siano compatibili con quelli degli altri Stati membri.

La Commissione approva i programmi, eventualmente modificati, conformemente alla procedura di cui all'articolo 25.

I programmi possono esser successivamente modificati o completati, secondo la stessa procedura, per tener conto di eventuali sviluppi della situazione e della natura specifica della malattia in questione.

Articolo 21

In deroga alle condizioni di cui agli articoli 19 e 20 per quanto riguarda le misure di emergenza che gli Stati membri devono adottare per tener conto dei vincoli naturali e geografici particolari dei dipartimenti d'oltremare, delle Azzorre e di Madeira, nonché della lontananza di tali territori dalla parte centrale della Comunità, lo Stato membro interessato è autorizzato ad applicare disposizioni specifiche particolari in materia di lotta propria di ciascuna delle malattie indicate nell'allegato I della presente direttiva.

Lo Stato membro interessato informa, in sede di comitato veterinario permanente, la Commissione e gli altri Stati membri delle misure da esso prese al riguardo e in particolare delle misure di controllo messe in atto per evitare che gli animali dei territori in questione o i prodotti ricavati da tali animali siano spediti verso gli altri territori della Comunità.

A seguito della procedura d'informazione prevista al comma precedente si applica, mutatis mutandis, l'articolo 20.

Articolo 22

Nella misura in cui ciò sia necessario all'applicazione uniforme della presente direttiva, ed in collaborazione con le autorità competenti, gli esperti della Commissione possono effettuare controlli in loco. A tal fine essi possono verificare, controllando una percentuale rappresentativa di aziende, se le autorità competenti assicurano l'osservanza delle disposizioni della presente direttiva da parte di dette aziende. La Commissione informa gli Stati membri del risultato dei controlli effettuati.

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

Le modalità di applicazione del presente articolo sono adottate secondo la procedura prevista all'articolo 25.

Articolo 23

1. Le condizioni per la partecipazione finanziaria della Comunità alle azioni connesse all'attuazione della presente direttiva sono definite nella decisione 90/424/CEE.

2. L'articolo 3 della decisione 90/424/CEE è modificato come segue:

a) all'elenco delle malattie specificate nel paragrafo 1 è aggiunta la malattia seguente:

«malattia emorragica epizootica dei cervi»,

b) è aggiunto il seguente paragrafo:

«2 bis. Lo Stato membro in questione beneficia altresì della partecipazione finanziara della Comunità allorché, all'atto del manifestarsi di un focolaio di una delle malattie elencate nel paragrafo 1, due o più Stati membri collaborano strettamente all'attuazione dell'indagine epidemiologica e delle misure di sorveglianza della malattia. Fatte salve le misure previste nel quadro delle organizzazioni comuni di mercato in causa, la partecipazione finanziaria specifica della Comunità è decisa secondo la procedura di cui all'articolo 41.»

Articolo 24

1. Gli allegati I, III e IV sono modificati, se necessario, dal Consiglio che delibera a maggioranza qualificata su proposta della Commissione in particolare per tener conto dell'evoluzione delle ricerche e delle procedure di diagnosi.

2. Secondo la procedura di cui all'articolo 25 la Commissione può modificare l'allegato II, in particolare per tener conto dell'evoluzione tecnica e scientifica nonché dei metodi diagnostici.

Articolo 25

1. Qualora si faccia riferimento alla procedura definita nel presente articolo, il comitato veterinario permanente è immediatamente consultato dal proprio presidente, su iniziativa di quest'ultimo o su richiesta del rappresentante di uno Stato membro.

2. Il rappresentante della Commissione sottopone al comitato un progetto delle misure da adottare. Il comitato formula il suo parere sul progetto entro un termine che il presidente può fissare in funzione dell'urgenza della questione in esame. Il parere è formulato alla maggioranza prevista dall'articolo 148, paragrafo 2 del trattato per l'adozione delle decisioni che il Consiglio deve prendere su proposta della Commissione. Nelle votazioni in seno al comitato, ai voti dei rappresentanti degli Stati membri è attribuita la ponderazione fissata all'articolo precitato. Il presidente non partecipa al voto.

3. a) La Commissione adotta le misure previste qualora siano conformi al parere del comitato.

b) Se le misure previste non sono conformi al parere del comitato o in mancanza di parere, la Commissione sottopone senza indugio al Consiglio una proposta in merito alle misure da prendere. Il Consiglio delibera a maggioranza qualificata.

Se il Consiglio non ha deliberato entro tre mesi a decorrere dalla data in cui gli è stata sottoposta la proposta, la Commissione adotta le misure proposte, tranne nel caso in cui il Consiglio si sia pronunciato a maggioranza semplice contro tali misure.

Articolo 26

1. Qualora si faccia riferimento alla procedura definita nel presente articolo, il comitato veterinario permanente è immediatamente consultato dal proprio presidente, su iniziativa di quest'ultimo o su richiesta di uno Stato membro.

2. In seno al comitato, ai voti degli Stati membri è attribuita la ponderazione di cui all'articolo 148, paragrafo 2 del trattato. Il presidente non partecipa al voto.

3. Il rappresentante della Commissione sottopone un progetto delle misure da adottare. Il comitato formula il suo parere sulle misure entro due giorni. Esso si pronuncia alla maggioranza di cinquantaquattro voti.

4. a) La Commissione adotta le misure e provvede alla loro immediata applicazione, se sono conformi al parere del comitato.

b) Se le misure non sono conformi al parere del comitato, o in mancanza di parere, la Commissione sottopone senza indugio al Consiglio una proposta in merito alle misure da prendere. Il Consiglio adotta le misure a maggioranza qualificata.

Se il Consiglio non adotta misure entro quindici giorni dalla data di presentazione della proposta, la Commissione adotta le misure proposte e ne assicura l'immediata applicazione, tranne nel caso in cui il Consiglio si sia pronunciato a maggioranza semplice contro tali misure.

Articolo 27

1. Gli Stati membri mettono in vigore le disposizioni legislative, regolamentari e amministrative necessarie per conformarsi alla presente direttiva anteriormente al 1° ottobre 1993. Essi ne informano immediatamente la Commissione.

Allorché gli Stati membri adottano tali disposizioni, queste contengono un riferimento alla presente direttiva o sono corredate di un siffatto riferimento all'atto della pubblicazione ufficiale. Le modalità di tale riferimento sono decise dagli Stati membri.

2. Gli Stati membri comunicano alla Commissione il testo delle disposizioni essenziali di diritto interno da essi adottate nel settore disciplinato dalla presente direttiva.

3. La fissazione della data limite di recepimento al 1° ottobre 1993 non preguidica l'abolizione dei controlli veterinari alle frontiere prevista dalla direttiva 90/425/CEE.

Articolo 28

Gli Stati membri sono destinatari della presente direttiva.

Fatto a Bruxelles, addì 17 dicembre 1992.

Per il Consiglio

Il Presidente

J. GUMMER

ALLEGATO I

ELENCO DELLE MALATTIE SOGGETTE A NOTIFICA OBBLIGATORIA

Malattia	Periodo massimo di incubazione
Peste bovina	21 giorni
Peste dei piccoli ruminanti	21 giorni
Malattia vescicolare dei suini	28 giorni
Febbre catarrale maligna degli ovini	40 giorni
Malattia emorragica epizootica dei cervi	40 giorni
Vaiolo degli ovicaprini	21 giorni
Stomatite vescicolare	21 giorni
Malattia di Teschen	40 giorni
Dermatite nodulare contagiosa	28 giorni
Febbre della Rift Valley	30 giorni

ALLEGATO II

MISURE SPECIFICHE IN MATERIA DI LOTTA ED ERADICAZIONE DI TALUNE MALATTIE

Oltre alle disposizioni generali previste dalla presente direttiva, alla malattia vescicolare dei suini si applicano le disposizioni specifiche indicate in appresso.

1. **Descrizione della malattia**

   Malattia dei suini clinicamente non distinguibile dall'afta epizootica. Essa provoca vescicole sul grugno, sulle labbra, sulla lingua e sulla cute dello spazio interungueale. La gravità della mallatia è assai variabile; essa può infettare gli animali di un allevamento senza che si manifestino lesioni cliniche. Il virus può sopravvivere a lungo al di fuori del corpo, anche nelle carni fresche; è estremamente resistente ai normali disinfettanti e ha la proprietà di essere persistente; è stabile in presenza di un pH compreso tra 2,5 e 12, per cui si rendono necessarie una pulizia e una disinfezione molto approfondite.

2. **Periodo di incubazione**

   Ai fini della presente direttiva, il periodo massimo di incubazione si considera parl a 28 giorni.

3. **Metodi diagnostici per la conferma della diagnosi differenziale della malattia vescicolare dei suini**

   I metodi dettagliati di raccolta dei materiali per la diagnosi, le diagnosi di laboratorio, l'identificazione degli anticorpi e la valutazione dei risultati delle prove di laboratorio sono definiti secondo la procedura di cui all'articolo 25 anteriormente alla data di entrata in vigore della presente direttiva.

4. **Conferma della presenza di malattia vescicolare dei suini**

   In deroga all'articolo 2, punto 6 della presente direttiva, la presenza della malattia è confermata:

   a) nelle aziende in cui il virus della malattia vescicolare dei suini è stato isolato nei suini stessi o nell'ambiente;

   b) nelle aziende in cui sono presenti suini risultanti sieropositivi al test della malattia vescicolare dei suini nella misura in cui detti suini o altri dell'azienda presentino lesioni caratteristiche di tale malattia;

   c) nelle aziende in cui dei suini presentino sintomi clinici o siano sieropositivi, purché esista un legame epidemiologico diretto con un focolaio confermato;

   d) in altri allevamenti in cui siano stati individuati suini sieropositivi. In quest'ultimo caso l'autorità competente effettuerà esami complementari, in particolare procedendo a nuovi test per campionatura con un intervallo di almeno 28 giorni tra i prelievi di campioni, prima di confermare la presenza della malattia. Le disposizioni di cui all'articolo 4 restano applicabili fino al completamento di detti esami complementari. Se gli ulteriori esami non rilevano sintomi della malattia e la sieropositività persiste, l'autorità competente provvede affinché i suini sottoposti ad esame siano abbattuti e distrutti sotto il suo controllo o macellati sotto il suo controllo in un macello che avrà designato sul suo territorio nazionale.

      L'autorità competente provvede affinché, fin dal loro arrivo nel macello, i suini interessati siano mantenuti e macellati separatamente dagli altri suini e che le loro carni siano riservate esclusivamente al mercato nazionale.

5. **Laboratori di diagnosi**

Germania:	Bundesforschungsanstalt für Viruskrankheiten der Tiere, Paul-Ehrlich-Straße, 7400 Tübingen;
Belgio:	Institut national de recherches vétérinaires, Groeselenberg 99, 1180 Bruxelles;
Danimarca:	Stratens Veterinære Institut for Virusforskning, Lindholm;

Spagna:	Laboratorio de Alta Seguridad Biológica (INIA), 28130 Madrid;
Francia:	Laboratoire central de recherche vétérinaire, Maisons-Alfort;
Grecia:	Ινστιτούτο Λοιμωδών και Παρασιτικών Νοσημάτων, Νεαπόλεως 21, Αγία Παρασκευή·
Irlanda:	Institute for Animal Health, Pirbright, Woking, Surrey;
Italia:	Istituto zooprofilattico sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna, Brescia;
Lussemburgo:	Institut national de recherches vétérinaires, Groeselenberg 99, 1180 Bruxelles;
Paesi Bassi:	Centraal Diergeneeskundig Instituut, Lelystad;
Portogallo:	Laboratório Nacional de Investigação Veterinária, Lisboa;
Regno Unito:	Institute for Animal Health, Pirbright, Woking, Surrey.

6. **Laboratorio comunitario di riferimento**

AFRC Institute for Animal Health,
Pirbright Laboratory,
Ash Road,
Pirbright,
Woking,
Surrey, GU24ONF,
Regno Unito.

7. **Zona di protezione**

1. Le dimensioni della zona di protezione sono definite all'articolo 10 della presente direttiva.

2. Per la malattia vescicolare dei suini le misure previste all'articolo 11 della presente direttiva sono sostituite, in via derogatoria, dalle misure precisate in appresso:

a) Si procede all'identificazione di tutte le aziende che detengono animali appartenenti alle specie sensibili all'interno della zona.

b) Si procede a visite periodiche alle aziende che detengono animali appartenenti alle specie sensibili e a esame clinico degli animali in questione, compresa, ove occorra, la raccolta di campioni da sottoporre ad esami di laboratorio; va tenuto inoltre un registro delle visite e dei risultati degli esami; la frequenza delle visite è in funzione della gravità della epizoozia nelle aziende che presentano i maggiori rischi.

c) Si instaura un divieto di circolazione e di trasporto degli animali appartenenti alle specie sensibili sulle strade pubbliche o private, ad eccezione delle strade di accesso alle aziende; l'autorità competente può tuttavia derogare a tale divieto in caso di transito di animali trasportati su strada o per ferrovia a condizione che non siano effettuate operazioni di scarico o soste.

d) Secondo la procedura prevista all'articolo 25 si può tuttavia derogare a queste disposizioni per quanto riguarda i suini da macello provenienti dall'esterno della zona di protezione e diretti verso un macello situato in detta zona.

e) Gli autocarri e gli altri veicoli e attrezzature utilizzati nella zona di protezione per il trasporto di suini o di altri animali o di materiale che potrebbe essere contaminato, in particolare alimenti, letame o liquami, non possono uscire:

i) da un'azienda ubicata nella zona di protezione,

ii) dalla zona di protezione,

iii) da una macello,

se non sono stati puliti e disinfettati conformemente alle procedure stabilite dall'autorità competente. Dette procedure prevedono in particolare che gli autocarri e i veicoli utilizzati per il trasporto dei suini non possano uscire dalla zona senza essere stati ispezionati dall'autorità competente.

f) I suini non possono uscire dall'azienda in cui si trovano durante i 21 giorni successivi al completamento delle misure di pulizia e di desinfezione preliminari dell'azienda

infetta di cui all'articolo 16; dopo i 21 giorni può esser accordata un'autorizzazione affinché i suini escano da detta azienda:

i) per essere trasportati direttamente in un macello designato dall'autorità competente, ubicato di preferenza nella zona di protezione o nella zona di sorveglianza, purché:

— tutti i suini dell'azienda siano stati sottoposti a ispezione;

— i suini destinati al macello siano stati sottoposti ad un esame clinico;

— i suini siano stati contrassegnati individualmente con un marchio auricolare o identificati con qualsiasi altro mezzo autorizzato;

— il trasporto sia effettuato con automezzi sigillati a cura dell'autorità competente.

L'autorità competente responsabile del macello deve essere informata dell'intenzione di inviarvi suini.

Una volta arrivati al macello, i suini vengono isolati e macellati separatamente dagli altri suini. Gli automezzi e le attrezzature utilizzati per il trasporto dei suini sono puliti e desinfettati prima di uscire dal macello.

Durante l'ispezione prima della macellazione e post mortem effettuata presso il macello designato, l'autorità competente prende in considerazione eventuali sintomi connessi con la presenza del virus della malattia vescicolare dei suini.

Ogniqualvolta dei suini siano macellati secondo queste disposizioni, sono prelevati campioni di sangue statisticamente rappresentativi. In caso di risultati positivi che confermino la presenza della malattia vescicolare dei suini, si applicano le misure di cui al punto 9.3;

ii) in circonstanze eccezionali, per essere trasportati direttamente in altri locali ubicati nella zona di protezione a condizione che:

— tutti i suini presenti nell'azienda siano stati sottoposti a ispezione;

— i suini da trasportare siano stati sottoposti ad un esame clinico con risultato negativo;

— i suini siano stati contrassegnati individualmente con un marchio auricolare o identificati con qualsiasi altro mezzo autorizzato.

g) Le carni fresche ottenute dai suini di cui alla lettera f), punto i) sono marchiate conformemente all'allegato della direttiva 72/461/CEE del Consiglio, del 12 dicembre 1972, relativa a problemi di polizia sanitaria in materia di scambi intracomunitari di carni fresche [1], e sono trattate conformemente all'articolo 4, paragrafo 1 della direttiva 80/215/CEE del Consiglio, del 22 gennaio 1980, relativa a problemi di polizia sanitaria negli scambi intracomunitari di prodotti a base di carne [2]. Detto trattamento deve essere effettuato in uno stabilimento designato dall'autorità competente.

Le carni sono inviate al suddetto stabilimento a condizione che la partita sia sigillata prima della partenza e lo resti per tutta la durata del trasporto.

Tuttavia, su richiesta di uno Stato membro corredata dalle opportuno motivazioni, e secondo la procedura prevista all'articolo 25 della presente direttiva, possono essere adottate soluzioni specifiche in particolare per quanto riguarda la marchiatura delle carni e la successiva utilizzazione nonché la destinazione dei prodotti ottenuti dal trattamento.

3. L'applicazione delle misure nella zona di protezione è mantenuta perlomeno fino al momento in cui:

a) siano state completate tutte le misure di cui all'articolo 16 della presente direttiva;

b) i suini presenti in tutte le aziende siano stati sottoposti:

i) ad un esame clinico che abbia permesso di stabilire che non presentano alcun sintomo di malattia che possa indicare la presenza della malattia vescicolare dei suini

e

ii) ad un esame sierologico di un campione statistico di suini che non abbia rivelato la presenza di anticorpi del virus della malattia vescicolare dei suini. Il programma di screening sierologico tiene conto della trasmissione della malattia vescicolare dei suini e delle condizioni in cui i suini sono custoditi. Il programma è fissato secondo la procedura prevista all'articolo 25 della presente direttiva anteriormente alla data di messa in applicazione della medesima.

[1] GU n. L 302 del 31. 12. 1972, pag. 24. Direttiva modificata da ultimo dalla direttiva 91/687/CEE (GU n. L 377 del 31. 12. 1991, pag. 16).

[2] GU n. L 47 del 21. 2. 1980, pag. 4. Direttiva modificata da ultimo dalla direttiva 91/687/CEE (GU n. L 377 del 31. 12. 1991, pag. 16).

L'esame e la campionatura di cui ai punti i) e ii) non possono essere effettuati prima che scadano i 28 giorni successivi al completamento delle operazioni preliminari di pulizia e di disinfezione nell'azienda infetta.

4. Alla scadenza del periodo di cui al punto 3, le norme applicate alla zona di sorveglianza si applicano anche alla zona di protezione.

8. **Zona di sorveglianza**

1. La dimensione della zona di sorveglianza è quella definita all'articolo 10.

2. Nel caso della malattia vescicolare dei suini, le misure di cui all'articolo 12 sono sostituite dalle seguenti:

a) identificazione di tutte le aziende che detengono animali di specie sensibili;

b) è vietato qualsiasi movimento di suini diverso da un trasporto diretto verso il macello a partire da un'azienda della zona di sorveglianza, qualora i suini siano stati introdotti nella stessa azienda nel corso dei 21 giorni precedenti; una registrazione di tutti i movimenti dei suini dovrà essere conservata dal proprietario degli animali o dalla persona che se ne occupa;

c) il trasporto dei suini dalla zona di sorveglianza può essere autorizzato dall'autorità competente purché:

— tutti i suini presenti nell'azienda siano stati ispezionati 48 ore prima del trasporto;

— sia stato effettuato, 48 ore prima del trasporto, un esame clinico, con risultato negativo, dei suini da trasportare;

— un esame sierologico di un campione statistico dei suini da trasportare che non abbia rivelato la presenza di anticorpi contro il virus della malattia vescicolare dei suini sia stato effettuato nei 14 giorni che precedono il trasporto; tuttavia, per quanto concerne i suini da macellazione, l'esame sierologico può essere effettuato sulla base di campioni di sangue prelevati nel macello di destinazione designato dell'autorità competente; in caso di risultati positivi che confermino la presenza della malattia vescicolare dei suini si applicano le misure di cui al punto 9.3;

— ciascun suino sia stato individualmente munito di un marchio auricolare o identificato con altro mezzo autorizzato;

— i camion nonché gli altri veicoli ed altre attrezzature utilizzati per il trasporto di detti suini siano stati puliti e disinfettati dopo ciascun trasporto;

d) i camion nonché gli altri veicoli ed attrezzature utilizzati per il trasporto di suini o di altri animali, oppure di materie che potrebbero essere contaminate o che sono utilizzate all'interno della zona di sorveglianza non possono lasciare detta zona senza esser stati puliti e disinfettati conformemente alle procedure previste dall'autorità competente.

3. a) Le dimensioni della zona di sorveglianza possono essere modificate conformemente alle disposizioni di cui all'articolo 10, paragrafo 3;

b) le misure relativa alla zona di sorveglianza si applicano almeno fino a quando:

i) siano state condotte a buon termine tutte le misure previste all'articolo 16;

ii) siano state condotte a buon termine tutte le misure richieste nella zona di protezione.

9. **Misure generali comuni**

Oltre alle misure surriferite si applicano le disposizioni comuni precisate in appresso:

1. Qualora la presenza della malattia vescicolare dei suini sia ufficialmente confermata, gli Stati membri provvedono affinché, oltre alle misure di cui all'articolo 4, paragrafo 2 e all'articolo 5 della presente direttiva, le carni di suini macellati durante il periodo intercorrente tra la probabile introduzione della malattia nell'azienda e l'attuazione di misure ufficiali siano, per quanto possibile, reperite e distrutte sotto controllo ufficiale in modo da eliminare qualsiasi rischio di propagazione del virus della malattia vescicolare dei suini.

2. Qualora il veterinario ufficiale abbia motivi per sospettare che i suini di un'azienda siano stati contaminati a seguito di movimenti di persone, animali o veicoli o in altro modo, i suini dell'azienda

restano soggetti alle restrizioni in materia di movimenti di cui all'articolo 9 della presente direttiva, almeno fino al momento in cui siano stati effettuati nell'azienda:

a) un esame clinico dei suini con risultato negativo;

b) un esame sierologico di un campione statistico di suini che non abbia rivelato la presenza di anticorpi del virus della malattia vescicolare dei suini conformemente al punto 7.3.b)ii).

L'esame di cui alle lettere a) e b) può essere effettuato prima che scadano i 28 giorni successivi all'eventuale contaminazione dei locali a seguito di movimenti di persone, animali, veicoli o altri agenti.

3. In caso di conferma della presenza della malattia vescicolare dei suini in un macello, l'autorità competente provvede affinché:

a) tutti i suini presenti nel macello siano abbattuti immediatamente;

b) le carcasse e le frattaglie dei suini infetti e contaminati siano distrutte sotto controllo ufficiale, in modo da evitare il rischio di propagazione del virus della malattia vescicolare dei suini;

c) le operazioni di pulizia e di disinfezione degli edifici e delle attrezzature, veicoli inclusi, siano effettuate sotto il controllo del veterinario ufficiale, conformemente alle istruzioni previste dall'autorità competente;

d) sia effettuata un'indagine epidemiologica, conformemente all'articolo 8 della presente direttiva;

e) non siano reintrodotti suini destinati al macello per un periodo di almeno 24 ore dal completamento delle operazioni di pulizia e di disinfezione effettuate conformemente alla lettera c).

10. **Pulizia e disinfezione delle aziende infette**

Oltre alle disposizioni previste all'articolo 16 della presente direttiva si applicano le misure precisate in appresso.

1. *Procedura per la pulizia preliminare e la disinfezione*

a) Non appena le carcasse dei suini sono state rimosse per essere distrutte, le parti dei locali di stabulazione dei suini e qualsiasi altra parte di locali contaminati durante l'abbattimento devono essere irrorate con disinfettanti riconosciuti conformemente all'articolo 16, nella concentrazione prescritta per la malattia vescicolare dei suini. Il disinfettante utilizzato deve rimanera sulla superficie per almeno 24 ore.

b) Qualsiasi eventuale residuo di tessuti o sangue risultante dalla macellazione è accuratamente raccolto ed eliminato con le carcasse (la macellazione deve sempre essere effettuata su superficie stagna).

2. *Procedure di pulizia e disinfezione intermedie*

a) Tutto il letame, le lettiere e gli alimenti contaminati devono essere rimossi dagli edifici, accatastati e irrorati con un disinfettante riconosciuto. I liquami devono essere trattati secondo un metodo atto a distruggere il virus.

b) Tutti gli accessori mobili devono essere ritirati dai locali per essere puliti e disinfettati a parte.

c) Il grasso e il sudiciume devono essere eliminati da tutte le superfici con l'applicazione di un prodotto sgrassante; le superfici dovranno essere successivamente lavate con getti d'acqua a forte pressione.

d) Si deve quindi procedere ad una nuova applicazione di disinfettante, irrorando tutte le superfici.

e) I locali stagni devono essere disinfettati mediante fumigazione.

f) Le riparazioni del suolo, dei muri e di altre parti danneggiate devono essere concordate a seguito di un'ispezione di un veterinario ufficiale e realizzate immediatamente.

g) Una volta terminate, le riparazioni devono essere sottoposte a controllo per verificare la corretta esecuzione delle stesse.

h) Tutte le parti dei locali completamente sgombre da materie combustibili possono subire un trattamento termico mediante lanciafiamme.

i) Tutte le superfici devono essere irrorate con un disinfettante alcalino il cui pH sia superiore a 12,5 o con qualsiasi altro disinfettante riconosciuto. Il disinfettante deve essere eliminato con acqua dopo 48 ore.

3. *Procedura finale di pulizia e disinfezione*

Il trattamento mediante lanciafiamme o disinfettante alcalino [punto 2, lettere h) o i)] deve essere ripetuto dopo 14 giorni.

11. **Ripopolamento delle aziende infette**

Oltre alle misure di cui all'articolo 5, paragrafo 4 della presente direttiva, si applicano le disposizioni precisate in appresso:

1. Il ripopolamento non deve avere inizio prima che sia trascorso un termine di 4 settimane dalla prima desinfezione completa dei locali, ovvero dalla tappa 3 delle procedura di pulizia e disinfezione.

2. La reintroduzione dei suini tiene conto del tipo di allevamento praticato nell'azienda in questione e deve essere conforme alle disposizioni precisate in appresso:

a) Se si tratta di aziende che praticano l'allevamento all'aperto, il ripopolamento ha inizio con l'introduzione di un numero limitato di suinetti di controllo sottoposti, con risultato negativo, ad un test per l'individuazione di anticorpi del virus della malattia vescicolare dei suini. I suinetti di controllo sono ripartiti, conformemente alle prescrizioni dell'autorità competente, su tutta la superficie dell'azienda infetta, sono sottoposti ad esame clinico 28 giorni dopo l'introduzione nell'azienda e subiscono un esame sierologico per campionatura.

Se nessun suinetto presenta sintomi clinici della malattia vescicolare dei suini o ha sviluppato anticorpi del virus della malattia, si può procedere al pieno ripopolamento.

b) per tutti gli altri tipi di allevamento, la reintroduzione dei suini si effettua conformemente alle misure di cui alla lettera a) oppure mediante ripopolamento totale, a condizione che:

— tutti i suini arrivino entro un periodo di 8 giorni, provengano da aziende ubicate al di fuori delle zone soggette a restrizioni a causa della malattia vescicolare dei suini e siano sieronegativi;

— nessun suino possa uscire dall'azienda per un periodo di 60 giorni dall'arrivo degli ultimi suini;

— i suini reintrodotti nell'allevamento formino oggetto di un esame clinico e sierologico conformemente alle disposizioni stabilite dall'autorità competente. Detto esame potrà essere effettuato non prima di 28 giorni.

12. Al più tardi il 1° ottobre 1997 la Commissione sottopone al Consiglio una relazione elaborata in base al parere del comitato scientifico e veterinario, in merito all'evoluzione delle ricerche e delle procedure diagnostiche nonché all'evoluzione tecnica e scientifica per quanto concerne la malattia vescicolare dei suini, corredata di eventuali proposte appropriate che tengano conto della conclusioni di detta relazione. Il Consiglio delibera a maggioranza qualificata su tali proposte al più tardi sei mesi dopo la loro presentazione.

ALLEGATO III

LABORATORI COMUNITARI DI RIFERIMENTO PER LE MALATTIE IN QUESTIONE

I laboratori comunitari di riferimento per le malattie in questione hanno le competenze ed i compiti seguenti:

1) coordinare, in consultazione con la Commissione i metodi di diagnosi della malattia in questione negli Stati membri, segnatamente mediante:

   a) la specificazione, la detenzione e il rilascio dei ceppi di virus della malattia di cui trattasi ai fini dei test sierologici e della preparazione dell'antisiero;

   b) il rilascio dei sieri di riferimento e di altri reagenti di riferimento ai laboratori di riferimento nazionali ai fini della standardizzazione dei test e dei reagenti utilizzati in ogni Stato membro;

   c) la creazione e la conservazione di una collezione di ceppi e di isolati del virus della malattia in questione;

   d) l'organizzazione periodica di test comparativi comunitari delle procedure di diagnosi;

   e) la raccolta e il raffronto dei dati e delle informazioni concernenti i metodi diagnostici utilizzati ed i risultati dei test effettuati nella Comunità;

   f) la caratterizzazione degli isolati del virus della malattia in questione mediante i metodi più avanzati al fine di consentire una migliore comprensione dell'epidemiologia della malattia;

   g) il controllo dell'evoluzione della situazione in tutto il mondo in materia di sorveglianza, di epidemiologia e di prevenzione della malattia in questione;

   h) il mantenimento di un livello di conoscenze sul virus della malattia di cui trattasi e su altri virus in questione tale da permettere una rapida diagnosi differenziale;

   i) l'acquisizione di una conoscenza approfondita della preparazione e dell'utilizzazione dei prodotti di medicina veterinaria immunologica utilizzati per l'eradicazione ed il contenimento della malattia in questione;

2) apportare un aiuto efficace all'identificazione dei focolai della malattia in questione negli Stati membri mediante lo studio degli isolati di virus loro inviati per conferma della diagnosi, individuazione delle caratteristiche e studi epidemiologici;

3) facilitare la formazione o riqualificazione professionale degli esperti in diagnosi di laboratorio in vista dell'armonizzazione delle tecniche diagnostiche in tutta la Commissione.

ALLEGATO IV

CRITERI MINIMI PER I PROGRAMMI DI EMERGENZA

I programmi di intervento devono prevedere almeno:

1) la creazione di un'unità di crisi a livello nazionale, incaricata del coordinamento di tutte le misure di emergenza adottate dallo Stato membro interessato;

2) un elenco dei centri locali di emergenza dotati di strutture adeguate per il coordinamento delle misure di contenimento a livello locale;

3) informazioni dettagliate sul personale incaricato delle misure di emergenza, con riferimento alle sue qualifiche e responsabilità;

4) la possibilità, per qualsiasi centro locale di emergenza, di contattare rapidamente le persone o organizzazioni direttamente o indirettamente interessate dall'insorgenza di un focolaio;

5) la disponibilità di attrezzature e materiale necessari per la corretta esecuzione delle misure di emergenza;

6) istruzioni dettagliate sulle azioni da adottare qualora si sospettino e confermino casi di infezione o contagio, ivi compresi i mezzi di distruzione delle carcasse;

7) programmi di formazione per l'aggiornamente e lo sviluppo delle conoscenze relative alle procedure da espletare in loco ed alle procedure amministrative;

8) per i laboratori di diagnosi, un servizio per gli esami post mortem, la capacità necessaria per gli esami sierologici, istologici, ecc., e l'aggiornamento delle tecniche di diagnosi rapida (a tal fine occorre adottare disposizioni per il trasporto rapido di campioni);

9) precisioni relative al quantitativo di vaccini contro la malattia in questione ritenuto necessario in caso di ricorso alla vaccinazione di emergenza;

10) le disposizioni regolamentari per realizzare programmi di intervento.

DIRETTIVA 92/120/CEE DEL CONSIGLIO

del 17 dicembre 1992

relativa alla concessione di deroghe temporanee e limitate alle norme sanitarie specifiche per la produzione e la commercializzazione di alcuni prodotti d'origine animale

IL CONSIGLIO DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità economica europea, in particolare l'articolo 43,

vista la proposta della Commissione (1),

visto il parere del Parlamento europeo (2),

visto il parere del Comitato economico e sociale (3),

considerando che i prodotti d'origine animale figurano nell'elenco dell'allegato II del trattato; che la loro commercializzazione costituisce un'importante fonte di reddito per la popolazione agricola;

considerando che, per assicurare uno sviluppo razionale del settore, accrescerne la produttività e stabilire gradualmente le condizioni di un mercato unico, sono state fissate a livello comunitario norme sanitarie in materia di produzione e di commercializzazione;

considerando che la Comunità ha adottato le misure che permettono di sopprimere i controlli veterinari alle frontiere tra Stati membri per i prodotti interessati;

considerando che non è da escludere che, a causa di talune circostanze particolari, determinati stabilimenti non siano in grado di osservare, alla data del 1° gennaio 1993, il complesso delle norme specifiche previste; che, per tener conto di situazioni locali e scongiurare la chiusura di stabilimenti, occorre istituire un regime nel cui ambito possano essere concesse deroghe temporanee e limitate a stabilimenti in attività anteriormente al 1° gennaio 1993;

considerando che la Commissione ritiene necessario avere il parere del comitato veterinario per la concessione di deroghe al principio della ricerca sistematica di trichine nelle carni di suini; che tale parere non è ancora disponibile e che occorre allora poter mantenere deroghe temporanee per le carni di suini che non sono destinate a Stati membri nei quali si effettua una ricerca sistematica di trichine nelle carni di suini;

considerando che è oppportuno che tali deroghe rimangano sotto rigoroso controllo per impedire qualsiasi rischio di abuso,

(1) GU n. C 84 del 2. 4. 1990, pag. 100.
(2) GU n. C 113 del 7. 5. 1990, pag. 205.
(3) GU n. C 332 del 31. 12. 1990, pag. 62.

HA ADOTTATO LA PRESENTE DIRETTIVA:

Articolo 1

1. Fino al 31 dicembre 1995, gli Stati membri possono autorizzare gli stabilimenti che fabbricano prodotti di origine animale di cui all'articolo 2, lettera b) della direttiva 77/99/CEE e che, alla data di notifica della presente direttiva, non siano stati giudicati conformi ai requisiti previsti dalla direttiva 77/99/CEE ai fini del loro riconoscimento, a derogare ad alcuni requisiti strutturali previsti all'allegato A, capitolo I e all'allegato C, capitolo II, parte A e capitolo III della suddetta direttiva sempreché i prodotti di origine animale provenienti da detti stabilimenti restino soggetti alle norme di controllo previste dall'articolo 5, paragrafo 2 della direttiva 89/662/CEE.

2. Una deroga del tipo previsto al paragrafo 1 può essere concessa solo agli stabilimenti che avranno presentato all'autorità nazionale competente una richiesta di deroga. Tale richiesta deve essere integrata, a richiesta dell'autorità competente, da un piano e da un programma di lavori in cui siano precisati i termini entro cui lo stabilimento può conformarsi ai requisiti strutturali menzionati nel paragrafo 1.

Gli Stati membri informano la Commissione e gli altri Stati membri, in sede di comitato veterinario permanente, in merito agli stabilimenti che soddisfano, per i prodotti di origine animale di cui all'articolo 2, lettera b) della direttiva 77/99/CEE, i requisiti di quest'ultima. Le informazioni devono precisare, per ciascuno stabilimento, la natura dei prodotti fabbricati.

3. Qualora sia sollecitato un contributo finanziario presso la Comunità, possono essere accettate soltanto le richieste di progetti conformi ai requisiti della direttiva 77/99/CEE.

Articolo 2

1. Fino al 31 dicembre 1995, gli Stati membri possono accordare deroghe ai requisiti strutturali previsti dall'allegato I, capitolo IV della direttiva 64/433/CEE (4) e dall'allegato B, capitolo I, punto 1, lettera a) della direttiva 77/99/CEE per i depositi frigoriferi di capacità ridotta nei quali le carni e altri prodotti alimentari sono immagazzi-

(4) GU n. L 268 del 24. 9. 1991, pag. 71 (versione codificata).

nati soltanto se sono imballati, nonché ad un eventuale obbligo di riconoscere tali stabilimenti.

2. Le disposizioni sul flusso massimo di produzione che figurano all'articolo 13, paragrafo 1, primo comma della direttiva 64/433/CEE si applicano ai mattatoi di cui all'articolo 4, paragrafo A di detta direttiva fino al 31 dicembre 1994. Del pari, per gli impianti di sezionamento la cifra di cui all'articolo 4, paragrafo A, punto 2, primo comma della stessa direttiva è uguale a cinque tonnellate per settimana per lo stesso periodo.

Articolo 3

In attesa della decisione di cui all'articolo 6, paragrafo 2 della direttiva 64/433/CEE, gli Stati membri possono derogare al requisito di cui all'articolo 6, paragrafo 1, lettera a) di detta direttiva per le carni fresche di suini destinate ad essere commercializzate sul loro territorio e per quelle destinate a qualsiasi Stato membro che si avvale della stessa deroga.

Gli Stati membri che ricorrono a tale deroga informano la Commissione e gli altri Stati membri in seno al comitato veterinario permanente.

Articolo 4

Gli Stati membri mettono in vigore le disposizioni legislative, regolamentari e amministrative necessarie per conformarsi alla presente direttiva anteriormente al 1° gennaio 1993. Essi ne informano immediatamente la Commissione.

Quando gli Stati membri adottano dette disposizioni, queste contengono un riferimento alla presente direttiva oppure sono corredate di un siffatto riferimento all'atto della loro pubblicazione ufficiale. Le modalità del suddetto riferimento sono stabilite dagli Stati membri.

Articolo 5

Gli Stati membri sono destinatari della presente direttiva.

Fatto a Bruxelles, addì 17 dicembre 1992.

Per il Consiglio

Il Presidente

J. GUMMER