II

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

COMMISSIONE

RACCOMANDAZIONE DELLA COMMISSIONE

del 24 febbraio 1989

relativa alle norme da applicare in occasione delle ispezioni effettuate negli stabilimenti di carni fresche riconosciute per gli scambi intracomunitari

(89/214/CEE)

La direttiva del Consiglio 64/433/CEE, del 26 giugno 1964, relativa a problemi sanitari in materia di scambi intracomunitari di carni fresche [1], modificata da ultimo dalla direttiva 88/288/CEE [2] si prefigge, in particolare, di rendere uniformi le disposizioni in materia sanitaria applicabili alle carni negli stabilimenti che trattano carni fresche.

In conformità dell'articolo 9 della suddetta direttiva, nell'intento di garantire l'applicazione uniforme delle sue disposizioni, esperti veterinari della Commissione possono procedere a controlli sul posto, verificando se sono soddisfatte le esigenze della direttiva e segnatamente quelle dell'allegato I.

In applicazione della direttiva del Consiglio 72/462/CEE, del 12 dicembre 1972, relativa a problemi sanitari e di polizia sanitaria all'importazione di animali delle specie bovina e suina e di carni fresche in provenienza dai paesi terzi [3], modificata da ultimo dalla direttiva 88/289/CEE [4], in particolare dell'articolo 4, per decidere se uno stabilimento situato in un paese terzo può figurare sull'elenco degli stabilimenti di carni fresche dai quali gli Stati membri autorizzano l'importazione si tiene conto segnatamente dell'osservanza delle disposizioni dell'allegato I della direttiva 64/433/CEE.

Sarebbe opportuno fornire un'interpretazione particolareggiata di queste norme tecniche, elaborate in collaborazione con gli Stati membri.

Gli esperti veterinari della Commissione si atterranno a tale interpretazione e alle eventuali modifiche che saranno stabilite in occasione delle ispezioni presso gli stabilimenti riconosciuti, tanto negli Stati membri quanto nei paesi terzi.

Tale interpretazione implica, in virtù di una definizione più precisa dei termini della direttiva, norme molto coercitive in materia. Questo settore economico è già stato obbligato ad operare importanti trasformazioni tecnologiche, rese necessarie dall'inasprimento della concorrenza all'interno della Comunità nell'ambito di rigorose normative in materia di igiene, tutela dei consumatori e protezione degli animali.

In questo settore, divenuto molto sensibile, e nella prospettiva dell'adozione del codice previsto dal paragrafo 1 dell'articolo 9 della direttiva 64/433/CEE, occorre per il momento chiedere agli ambienti professionali ed alle autorità nazionali solamente di seguire la linea di condotta indicata dalla Commissione.

Per questi motivi ed in virtù dell'articolo 155 del trattato, la Commissione raccomanda di attenersi, in occasione del riconoscimento degli stabilimenti di carni fresche la cui produzione può essere oggetto di scambi intracomunitari, all'interpretazione delle norme enunciate nella direttiva 64/433/CEE ed in particolare nell'allegato I, che figura in allegato alla presente raccomandazione.

Fatto a Bruxelles, il 24 febbraio 1989.

Per la Commissione

Ray MAC SHARRY

Membro della Commissione

---

(1) GU n. 121 del 29. 7. 1964, pag. 2012/64.
(2) GU n. L 124 del 18. 5. 1988, pag. 28.
(3) GU n. L 302 del 31. 12. 1972, pag. 28.
(4) GU n. L 124 del 18. 5. 1988, pag. 31.

ALLEGATO

ORIENTAMENTI PER LE ISPEZIONI DEGLI STABILIMENTI DI CARNI FRESCHE DA PARTE DELLA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE

1. In occasione delle ispezioni effettuate presso stabilimenti degli Stati membri riconosciuti ai fini degli scambi intercomunitari di carni fresche, le definizioni dell'articolo 2 della direttiva 64/433/CEE (versione modificata) saranno interpretate nel modo seguente:

TESTO DELLA DIRETTIVA	
Articolo 2	*Interpretazione*
Ai fini della presente direttiva, si intendono per:	
a) carni: tutte le parti atte al consumo umano di animali domestici appartenenti alle specie bovina (compresi i bufali), suina, ovina, caprina, nonché dei solipedi domestici;	I bufali sono inclusi nel gruppo degli «animali domestici della specie bovina» per definizione. Devono ricorrere tutte le condizioni richieste per i bovini. Gli stabilimenti dei paesi terzi riconosciuti per la macellazione dei bovini non devono formare oggetto di un elenco separato per la macellazione dei bufali domestici. I bufali possono essere macellati soltanto negli stabilimenti riconosciuti per la macellazione dei bovini.
b) carni fresche: carni, comprese quelle confezionate sotto vuoto o in atmosfera controllata, che non hanno subito alcun trattamento diverso dal trattamento per mezzo del freddo, destinato ad assicurarne la conservazione;	
c) carni separate meccanicamente: carni separate meccanicamente da ossa carnose, escluse le ossa della testa, delle estremità degli arti al disotto delle articolazioni carpali e tarsali nonché le vertebre coccigee dei suini, destinate agli stabilimenti riconosciuti conformemente all'articolo 6 della direttiva 77/99/CEE;	Vedi anche l'articolo 5, lettera b) (esclusione degli scambi intracomunitari) e l'articolo 7, paragrafo 3 a norma del quale è prevista una decisione del Consiglio in materia di produzione igienica di carni separate meccanicamente ed il mantenimento, in attesa dell'entrata in vigore di dette disposizioni, della regolamentazione nazionale, sempreché sia conforme al trattato.
d) carcassa: il corpo intero di un animale da macello dopo dissanguamento, eviscerazione, sezionamento e asportazione delle estremità degli arti in corrispondenza del corpo e del tarso, della testa, della coda e delle mammelle, e inoltre, per i bovini, ovini, caprini e solipedi, dopo scuoiamento;	Le frattaglie, comprese le teste dei suini e degli ovini e le zampe degli ovini, non devono obbligatoriamente essere separate fisicamente della carcassa, se è possibile effettuare senza problemi l'ispezione post mortem in conformità delle disposizioni del capitolo VII dell'allegato I.
e) frattaglie: le carni fresche diverse da quelle della carcassa definita alla lettera d), anche se in connessione naturale con la carcassa;	
f) visceri: le frattaglie che si trovano nella cavità toracica, addominale e pelvica, compresi la trachea e l'esofago;	
g) veterinario ufficiale: veterinario designato dall'autorità centrale competente dello Stato membro;	Occorre che il veterinario ufficiale possa far valere il proprio parere di specialista, senza che la direzione dello stabilimento interferisca. Il veterinario ufficiale deve beneficiare di uno statuto che ne garantisca l'imparzialità nei riguardi delle persone che gestiscono lo stabilimento.

h) paese speditore: lo Stato membro dal quale le carni fresche sono spedite in un altro Stato membro;	
i) paese destinatario: lo Stato membro nel quale sono spedite le carni fresche provenienti da un altro Stato membro;	
j) mezzi di trasporto: le sezioni di autoveicoli, veicoli ferroviari ed aeromobili destinate al carico, nonché le stive delle navi o i contenitori destinati al trasporto per via terrestre, marittima od aerea;	Il « carico » comprende gli animali.
k) stabilimento: macello riconosciuto, laboratorio di sezionamento riconosciuto, deposito frigorifero riconosciuto.	Riconosciuto in conformità dell'articolo 8, paragrafo 1.
l) confezionamento: l'operazione diretta a proteggere le carni fresche con l'impiego di un primo involucro o contenitore a diretto contatto con le carni fresche, come pure questo stesso primo involucro o contenitore;	
m) imballaggio: la sistemazione delle carni fresche confezionate in un secondo contenitore, come pure questo stesso contenitore.	

2. In occasione delle ispezioni degli stabilimenti degli Stati membri riconosciuti ai fini di scambi intracomunitari di carni fresche, gli allegati della direttiva 64/433/CEE (versione modificata) saranno interpretati nel modo seguente:

Testo della direttiva	Interpretazione	Riferimento
ALLEGATO I **CONDIZIONI GENERALI DI RICONOSCIMENTO DEGLI STABILIMENTI**	Le disposizioni della direttiva 64/433/CEE devono essere osservate in tutti gli stabilimenti [definiti nell'articolo 2, lettera K)] riconosciuti in conformità dell'articolo 8, paragrafo 1. Il rilascio di un certificato sanitario e di un bollo sanitario da parte di un veterinario ufficiale di uno Stato membro serve a garantire alle autorità competenti dello Stato membro di destinazione che la partita di carni in questione è conforme alle disposizioni della direttiva 64/433/CEE. Di conseguenza e in conformità a quanto disposto all'articolo 3, se le condizioni non sono più rispettate temporaneamente, in particolare durante i lavori di ricostruzione o di manutenzione che potrebbero avere un'incidenza sullo stato igienico delle carni fresche, il bollo sanitario dovrebbe essere rifiutato dal veterinario ufficiale e la concessione del certificato sanitario all'esportazione dovrebbe essere sospesa fintantoché lo stabilimento sia nuovamente conforme alle norme della direttiva. Nel riconoscimento deve essere specificato il tipo di stabilimento (macellazione, sezionamento, magazzino frigorifero).	Articolo 2, lettera k) Articolo 8, paragrafo 1.
Gli stabilimenti devono avere almeno:	Tutti i laboratori di uno stabilimento devono soddisfare alle stesse norme, ad eccezione dei locali utilizzati unicamente per le carni escluse dagli scambi intracomunitari o per le carni non fresche che devono essere nettamente separate. Il veterinario ufficiale deve avere libero accesso a tutte le parti dello stabilimento, compresi i settori dello stabilimento in cui le carni fresche destinate agli scambi intracomunitari sono escluse, per verificare la separazione.	
	Gli stabilimenti devono avere un perimetro definito. Tutti gli impianti devono trovarsi all'interno del perimetro dello stabilimento e tutte le operazioni necessarie vi devono essere effettuate, fatta salva disposizione contraria (ad esempio, impianti per il lavaggio dei mezzi di trasporto ufficialmente riconosciuti, punto 12). Si propone che, ove possibile, la direzione dello stabilimento da ispezionare ne fornisca la pianta al veterinario ufficiale. Un «locale» è uno spazio delimitato da un pavimento, un soffitto e pareti, provvisto di una porta chiudibile, di porte a battenti o di un tendaggio che impedisca l'ingresso dell'aria.	Vedi anche il punto 13, lettera g), accesso nei macelli.
1. nei locali in cui le carni fresche sono prodotte, manipolate o depositate:	Non sono compresi il locale per il deposito delle pelli, delle corna e degli zoccoli, nonché delle setole dei suini (paragrafo 13, lettera c, quarto trattino) né il locale allestito per l'ammasso del concime (punto 13, lettera k); sono invece compresi i corridoi attraverso i quali passano le carni non protette, le superfici di carico e di scarico delle carni e i locali destinati alle frattaglie [punto 13, lettera c), primo, secondo e terzo trattino].	Articolo 2, lettere a) e b), definizioni di «carni» e «carni fresche».

Testo della direttiva	Interpretazione	Riferimento
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 gli stabilimenti devono avere:	I pavimenti non possono essere di legno. L'acqua deve essere fatta affluire verso pozzetti a sifone muniti di griglia. Quando si tratta di impianti di refrigerazione e di magazzini, tali pozzetti possono essere situati al di fuori del locale, nelle sue immediate vicinanze.	Punti 8 e 13 lettera h).
— nel caso dei locali di cui al capitolo I, punto 13, lettere d) ed f), al capitolo II, punto 14, lettera a), ed al capitolo III, punto 15, lettera a), un pavimento in materiali impermeabili, facile da pulire e disinfettare ed imputrescibile, sistemato in modo da consentire una facile evacuazione dell'acqua o per i locali di cui al punto 15, lettera a), dotato di un dispositivo che consenta un'evacuazione facile dell'acqua;	Il locale per l'imballaggio delle frattaglie nei macelli (punto 13, lettera d), i locali destinati alla refrigerazione o alla surgelazione delle carni [punto 13, lettera f), punto 14, lettera a)] e i magazzini per le carni refrigerate [punto 13, lettera f), punto 14, lettera a) e punto 15, lettera a)] non devono obbligatoriamente avere pavimenti con scanalature, ma devono tuttavia essere inclinati per facilitare l'evacuazione delle acque verso i pozzetti.	
	Inoltre, i locali frigoriferi destinati unicamente alle carni refrigerate imballate possono avere pavimenti piani, a condizione che vi siano adeguati strumenti per l'evacuazione dell'acqua (ad esempio raschietti).	Punto 4, lettera a).
— nel caso dei locali di cui al capitolo III, punto 16, lettera a), pavimenti impermeabili ed imputrescibili;	I locali che sono utilizzati unicamente per il magazzinaggio delle carni surgelate [punto 16, lettera a)] non debbono avere obbligatoriamente pavimenti con scanalature o inclinati; devono essere però disponibili materiale e strumenti per la pulitura dei pavimenti.	Vedi anche il punto 66, che autorizza il magazzinaggio di altri prodotti con le carni imballate.
b) pareti lisce, in materiali solidi e impermeabili, rivestite con materiale lavabile e chiaro fino ad un'altezza di almeno due metri, ma almeno tre metri nei locali di macellazione, 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 III, punto 16, lettera a).		
Tuttavia, l'utilizzazione di pareti di legno nei locali di cui al capitolo III, punto 16, costruiti anteriormente al 1° gennaio 1983 non costituisce un motivo di ritiro del riconoscimento;	In deroga al primo comma, i locali utilizzati unicamente per il magazzinaggio delle carni surgelate e imballate (punto 16), aventi pareti di legno costruite anteriormente al 1° gennaio 1983 possono continuare a essere riconosciuti. Non può però essere concesso un nuovo riconoscimento a magazzini frigoriferi con parti di legno. Il legno non può essere utilizzato per sostituire, del tutto o in parte, le pareti di legno autorizzate, tranne per piccole riparazioni. La vernice non è autorizzata.	Vedi anche il punto 1, lettera c), porte di legno, e il punto 4, lettera a), attrezzi di legno.
c) porte in materiali inalterabili e, se di legno, ricoperte da entrambi i lati da un rivestimento impermeabile e liscio;	Tutte le parti delle porte in legno, compreso il telaio, devono essere coperte ed adeguatamente fissate. Il rivestimento utilizzato deve essere impermeabile, lavabile, non tossico ed in buono stato.	

Testo della direttiva	Interpretazione	Riferimento
d) materiali isolanti imputrescibili ed inodori;	I materiali isolanti non devono essere danneggiati e non devono essere allo scoperto, tranne se sono: puliti o facili da pulire.	
e) un adeguato sistema di ventilazione e, se necessario, di estrazione del vapore;	La presenza di condensazione o di vapore d'acqua visibili nell'atmosfera può essere sintomo di ventilazione inadeguata. Il veterinario ufficiale dovrebbe verificare se gli elementi sopraelevati vengono regolarmente puliti. Queste operazioni di pulitura non devono costituire un rischio di contaminazione delle carni fresche.	
f) una sufficiente illuminazione naturale o artificiale che non alteri i colori;	In tutti i locali in cui si producono, manipolano o depositano carni fresche non imballate, le lampadine devono essere munite di una protezione adeguata. In caso di dubbio sull'idoneità dell'illuminazione, si raccomandano le seguenti intensità luminose minime: luoghi di ispezione: 540 lux posti e recinti per animali malati o sospetti: 220 lux magazzini e recinti: 110 lux Le intensità luminose vanno misurate nei luoghi e con i mezzi stabiliti dal veterinario ufficiale.	
g) un soffitto pulito e facile da mantenere pulito; là dove esso manchi, la superficie interna del tetto di copertura 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 debbono essere del tipo azionabile a mano. 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 asciugamani da usare una sola volta;	Non sono ammessi docce, polverizzatori e tubi sospesi e flessibili. Tuttavia, il loro impiego è autorizzato per il lavaggio delle carcasse tra lo stordimento e la fine dello scuoiamento per i suini, alla fine dello scuoiamento per gli ovini nonché al posto di eviscerazione e per il lavaggio finale delle carcasse su tutti i nastri di macellazione, a condizione che sia vietata la loro utilizzazione per altre finalità e che non vi sia contaminazione di carni fresche per effetto di schizzi d'acqua. Il personale addetto alla catena di macellazione deve avere la possibilità di lavarsi le mani o di pulire e disinfettare gli strumenti senza allontanarsi dal proprio posto di lavoro. Gli impianti di lavaggio per gli altri addetti (che possono essere ripartiti) possono essere collocati il più vicino possibile al loro posto di lavoro. I grembiuli dovrebbero essere lavati preferibilmente in una cabina per contenere gli schizzi d'acqua. Nei laboratori di sezionamento, nonché negli altri laboratori, deve essere garantito il libero accesso ai dispositivi per il lavaggio e la disinfezione, («sterilizzazione commerciale»), nonché un periodo sufficiente per la loro utilizzazione. Quando si tratta di impianti fissi, la distanza massima tra i vari posti di lavoro deve consentire un facile accesso. Possono essere utilizzati altri dispositivi, come ad esempio sterilizzatori mobili, sistemi di pulitura per rotazione (ad esempio impiego sistematico di impianti di lavaggio e di sterilizzazione separati che possono essere situati in un locale a parte) o all'esterno del locale o collettori di coltelli sporchi, a condizione che il sistema funzioni in maniera soddisfacente.	Vedi anche il punto 8, evacuazione delle acque di rifiuto.

Testo della direttiva	Interpretazione	Riferimento
	L'attrezzatura destinata alla pulitura e disinfezione delle mani deve essere disponibile presso ogni lavandino. Non sono autorizzate le saponette o sapone in pezzi. Per gli asciugamani da usare una sola volta devono essere previsti distributori appropriati, nonché recipienti destinati agli asciugamani utilizzati.	
b) dispositivi per la disinfezione degli attrezzi di lavoro, in cui l'acqua deve avere una temperatura non inferiore ad 82° C;	Vedi il punto 2, lettera a) per le condizioni relative alla collocazione dei dispositivi di pulitura o di disinfezione. Dispositivi in grado di disinfettare gli strumenti (ad esempio sterilizzatori commerciali) devono essere predisposti per le attrezzature mobili, quali: — le seghe per il sezionamento, — gli strumenti per staccare l'esofago dalla trachea, — le seghe utilizzate per spaccare le carcasse, — le catene d'ancoraggio dei dispositivi di scuoiamento, — gli impianti meccanici di scorticamento, — i coltelli per il dissanguamento, — gli eviscératori automatici, — le seghe circolari, — i coltelli circolari, — le seghe per carcasse. Gli sterilizzatori devono essere opportunamente evacuati nei pozzetti (vedi punto 8) e devono essere facili da pulire e sottoposti regolarmente a pulitura. Ai fini dei presenti orientamenti, per «evacuazione opportuna» si intende lo scarico in tubazioni chiuse. Negli sterilizzatori fissi senza flusso d'acqua o di vapore, l'acqua deve essere regolarmente cambiata. Gli sterilizzatori mobili devono essere provvisti di termometro. L'acqua deve essere cambiata regolarmente per garantirne la pulizia.	Vedi punti 17), lettera c) e 29 per quanto riguarda la frequenza della sterilizzazione.
3. adeguati dispositivi di protezione contro gli animali indesiderabili, quali insetti, roditori, ecc.	A seconda delle condizioni locali, possono essere presse misure fisiche e/o chimiche quali: — trappole, esche, zanzariere, tende per impedire l'ingresso dell'aria, fumigazione, reti per uccelli, ecc. — insetticidi, ratticidi, prodotti fumigatori, ecc. Il veterinario ufficiale deve essere in grado di decidere il luogo e la frequenza dei controlli da effettuare nello stabilimento.	
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'utilizzazione del legno è vietata salvo nei locali dove si trovano solo carni fresche imballate in maniera igienica;	Bisogna fare in modo che le superfici dei tavoli di sezionamento siano mantenute lisce. Le superfici di metallo a nudo devono essere resistenti alla corrosione. Le superfici galvanizzate non possono entrare in contatto con le carni.	

Testo della direttiva	Interpretazione	Riferimento
	I locali di magazzinaggio delle carni surgelate imballate possono avere pareti di legno se sono stati costruiti e riconosciuti anteriormente al 1° gennaio 1983. I seguenti articoli in legno: a) coltelli, acciaioli, spazzole, sope, raschietti, pale, magli, mannaie, asce e seghe con manico di legno; b) guaine, piattaforme, altre superfici, tamponi, assi e tavoli di sezionamento in legno; c) palette, piani inclinati e nastri trasportatori in legno, non possono essere collocati, introdotti o trasportati nei macelli, nei laboratori di sezionamento, nei locali per la refrigerazione o la surgelazione delle carni, nei locali per il magazzinaggio delle carni fresche non imballate o in altri locali nei quali possono essere introdotte o trasportate carni non imballate. Per quanto riguarda i corridoi, l'impiego di pannelli e attrezzature di legno è consentito se non vi passano carni fresche non imballate.	Paragrafo 1, lettera b),
b) utensili e attrezzature resistenti alla corrosione, rispondenti alle norme igieniche: — per la manipolazione 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;	Anche l'attrezzatura deve essere in buono stato.	Punto 17, lettera c), condizioni relative alla pulitura e alla disinfezione.
c) attrezzature per manipolare in condizioni igieniche e proteggere le carni durante le operazioni di carico e scarico;	Se vengono manipolate soltanto carni imballate, si possono utilizzare tettoie, purché sia mantenuta la temperatura delle carni prevista dalla direttiva. Se vengono invece manipolate carni confezionate o non protette, è necessario un sistema chiuso di carico/scarico onde escludere contaminazioni da vapori, polvere, pioggia, animali nocivi, uccelli, foglie, ecc. Qualora uno stabilimento non sia dotato di un sistema chiuso di carico/scarico, può continuare ad essere riconosciuto se il sistema utilizzato fornisce una protezione equivalente delle carni fresche non protette o confezionate. Tale temperatura dovrebbe essere mantenuta durante le operazioni di carico. Le carni non devono essere caricate direttamente da un laboratorio di sezionamento su un mezzo o veicolo di trasporto; ove questo venga effettuato, è indispensabile un sistema di movimentazione adeguato. È vietato l'impiego di caloriferi o radiatori nelle zone adibite al carico, a meno che non sia garantito che il loro impiego non reca pregiudizio alle carni fresche.	

Testo della direttiva	Interpretazione	Riferimento
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 e frattaglie possano essere collocate se la loro quantità lo rende necessario o se essi non vengono rimossi o distrutti al termine di ogni giornata di lavoro; allorché l'eliminazione di tali carni avviene mediante tubi di scarico, questi dovrebbero essere costruiti e installati in modo da evitare qualsiasi rischio di contaminazione delle carni fresche;	I recipienti utilizzati per i materiali scartati devono recare un marchio chiaramente visibile ed essere riservati a tale scopo.	
5. impianti di refrigerazione che permettano di mantenere le carni alle temperature interne previste dalla presente direttiva. Queste attrezzature devono essere provviste di un sistema di drenaggio che permetta l'evacuazione dell'acqua condensata in modo che non comporti rischi di contaminazione delle carni;		
6. un impianto che fornisca esclusivamente acqua potabile, ai sensi della direttiva 80/778/CEE del Consiglio [1], sotto pressione ed in quantità sufficiente; tuttavia, a titolo eccezionale, è autorizzato l'uso di 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;	La direzione di uno stabilimento deve essere in grado di rendere conto della fonte o delle fonti di approvvigionamento (canalizzazioni, acque superficiali, acque provenienti da pozzi) e deve essere capace di descrivere il sistema di distribuzione delle acque nello stabilimento. Il veterinario ufficiale deve avere accesso ad un piano del sistema di distribuzione da cui risultino tutti i punti di uscita dell'acqua nello stabilimento: i punti di uscita dell'acqua devono essere identificati in modo da poter essere localizzati sulla pianta. A norma dell'allegato II, tabella B, della direttiva 80/778/CEE, è lasciato a discrezione delle autorità nazionali degli Stati membri stabilire la periodicità delle analisi delle acque destinate alle industrie alimentari, purché tali controlli vengano effettuati almeno una volta all'anno. Si raccomandano tuttavia, a titolo orientativo, le seguenti periodicità per le analisi secondo i parametri microbiologici di cui all'allegato I, tabella E, della direttiva summenzionata per quanto riguarda le acque utilizzate nei macelli e nei laboratori di sezionamento se non provengono dalle rete di alimentazione pubblica e non passano per una stazione d'immagazzinamento intermedio. (Nessuna periodicità indicativa è raccomandata per i depositi frigoriferi): — acqua con immagazzinamento intermedio della rete di alimentazione pubblica o acqua di un pozzo privato ogni mese; — acqua superficiale non trattata: ogni settimana. I campioni devono essere prelevati all'interno dello stabilimento.	Direttiva 80/778/CEE, punto 20, utilizzazione di acqua non potabile.

(1) GU n. L 229 del 30. 8. 1980, pag. 11.

Testo della direttiva	Interpretazione	Riferimento
7. un rifornimento adeguato di acqua potabile calda, ai sensi della direttiva 80/778/CEE;		
8. un sistema di evacuazione delle acque di rifiuto rispondente ai requisiti igienici;	Per rispondere alle esigenze di igiene per quanto concerne il dispositivo di evacuazione delle acque di rifiuto nei settori in cui sono trattate carni fresche, di qualunque tipo (ad esempio, per evitare che le carni fresche siano contaminate da schizzi di acque di rifiuto o affinché la contaminazione non si propaghi da una parte all'altra dello stabilimento) le acque devono essere fatte affluire verso pozzetti a sifone muniti di griglia.	Vedi anche il punto 1, lettera a). L'acqua deve essere avviata verso canali provvisti di graticole e di sifoni.
	Si dovrebbero collocare griglie amovibili sui canali poco profondi e sui canali profondi se il personale può essere obbligato a sostarvi o a camminarvi sopra. I pozzetti devono essere coperti da griglie mobili e muniti di sifoni mobili.	
	L'evacuazione delle acque di rifiuto deve aver luogo in modo da evitare la produzione di vapore.	
	Le acque di rifiuto provenienti dagli impianti per il lavaggio delle mani, dagli sterilizzatori e da altre installazioni di lavaggio (ad esempio i polverizzatori fissi, i dispositivi per il lavaggio degli stivali o dei grembiuli), dagli impianti di pulitura (ad esempio per i nastri trasportatori e per i ganci), dalle docce per le carcasse e le frattaglie, dai tavoli di lavoro e dalle macchine (ad esempio impianti per la pulitura delle viscere) devono essere adeguatamente evacuate mediante tubi di scarico direttamente verso pozzetti o canali (sotto le griglie dei pozzetti o dei canali). Se del caso è autorizzato il prolungamento dei tubi di scarico con tubi di plastica o di gomma.	
	Le docce, i polverizzatori ed i tubi sospesi e flessibili non sono autorizzati, nella misura in cui sono in contrasto con le esigenze dell'evacuazione delle acque di rifiuto. Tuttavia, il loro impiego sarà autorizzato secondo le istruzioni e alle condizioni stabilite al punto 2, lettera a) dei presenti orientamenti.	Punto 2, lettera a).
	Le scanalature per la raccolta del sangue, se sono utilizzate anche per incanalare le acque di rifiuto, devono essere munite di griglia o ricoperte. Tuttavia, se non sono utilizzate per incanalare le acque di rifiuto, le scanalature utilizzate per raccogliere il sangue non devono essere necessariamente munite di una griglia o ricoperte, a condizione che il personale non lavori all'interno di esse o non le attraversi.	
	L'acqua di condensazione proveniente dagli impianti di refrigerazione deve essere totalmente evacuata.	
	Nei locali di stabulazione, i liquidi devono essere incanalati verso pozzetti a sifone muniti di griglia. I canali con i quali potrebbero entrare in contatto animali provenienti da altri settori devono essere coperti.	
	Separazione	
	Nei macelli, l'incanalamento delle acque di rifiuto deve aver luogo a partire dai reparti puliti verso i reparti sudici. Deve essere garantita un'evacuazione separata delle acque di rifiuto provenienti dai locali di stabulazione destinati agli animali malati o sospetti, in modo che gli altri animali non possano entrare in contatto con	Punto 13, lettera h).

Testo della direttiva	Interpretazione	Riferimento
	i rifiuti provenienti dai reparti in cui si trovano gli animali malati o sospetti. Inoltre, occorre garantire un'evacuazione separata dei rifiuti provenienti (se del caso) dagli impianti di macellazione di tali animali e dai locali in cui sono immagazzinate le carcasse o le carni sequestrate, in modo che i rifiuti provenienti da tali reparti non attraversino i reparti in cui possono trovarsi carni fresche.	
	Eliminazione esterna delle acque di rifiuto La rete dei canali esterni per l'evacuazione delle acque di rifiuto verso bacini di sedimentazione o di aerazione, verso le fogne municipali, ecc. deve essere completamente ricoperta all'interno del perimetro. Se i canali non sono coperti all'esterno dello stabilimento, devono essere muniti di un'adeguata protezione per prevenire l'entrata di animali nocivi.	
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 III, punto 16, attrezzature adeguate;	Nei magazzini frigoriferi il personale del servizio veterinario competente deve avere libero accesso al mobilio che può essere chiuso a chiave (compresi una scrivania ed un armadio in cui sono conservati i timbri, le etichette, i certificati, ecc.) che sono ad uso esclusivo di tale personale.	
10. attrezzature che permettono in qualsiasi momento l'adeguata esecuzione degli esami veterinari di cui alla presente direttiva;	Le attrezzature disponibili debbono almeno:	
	1) consentire il libero accesso a tutte le parti dello stabilimento;	Articolo 8 paragrafo 2, punto 44.
	2) garantire un'illuminazione adeguata in tutto lo stabilimento e, nei macelli, un'illuminazione sufficiente per procedere all'ispezione ante mortem;	Punto 1, lettera f). Punto 26.
	3) prevedere nei macelli dispositivi appropriati con copertura per immobilizzare e/o isolare gli animali durante l'ispezione post mortem;	
	4) consentire l'accesso ai risultati degli esami dell'acqua potabile;	Punto 6.
	5) rendere possibile l'accesso ai registri delle temperature nei laboratori di sezionamento, nei locali in cui sono immagazzinate le carni refrigerate e nei locali in cui sono immagazzinate le carni surgelate;	Punti 14, lettera b), 15, lettera b) e 16, lettera b).
	6) rendere possibile l'accesso ai certificati medici;	Punto 24.
	7) consentire l'accesso ai risultati delle prove di laboratorio, comprese le prove relative ai rifiuti;	Articolo 4, paragrafo 1, lettera b) e punti 39, lettera e) e 47, sesto trattino.
	8) rendere possibile l'accesso ai risultati delle ricerche di trichina (se del caso);	Articolo 4, paragrafo 1, lettera a) e punto 41.D.
	9) consentire l'accesso ai registri per quanto concerne l'origine delle carni;	Punti 43 e 47 (primo trattino).

Testo della direttiva	Interpretazione	Riferimento
	10) fornire le istruzioni del caso per quanto riguarda i tagli destinati al commercio intracomunitario;	Punto 46.
	11) comprendere installazioni per la conservazione dei bolli sanitari, delle etichette e dei materiali di condizionamento;	Punto 48.
	12) comprendere materiale d'ufficio adeguato per redigere i certificati e per aver accesso ai certificati sanitari che accompagnano le carni quando entrano nei laboratori di sezionamento e nei depositi frigoriferi.	Punto 64. Articoli 3, paragrafo 1, B, lettera b) e 3, paragrafo 1, D, lettera b).
	A norma dell'articolo 3, paragrafo 3 della direttiva 64/433/CEE, durante le ispezioni post mortem, durante il controllo dei laboratori di sezionamento e il controllo dell'igiene del carico e del trasporto, il veterinario ufficiale può essere assistito da personale ausiliario posto sotto la sua autorità e responsabilità. Le modalità di tale assistenza devono essere ancora fissate. Nel frattempo, il personale ausiliario deve perlomeno:	
	a) essere designato dallo Stato membro;	
	b) avere una formazione adeguata;	
	c) essere formato da dipendenti stabili e beneficiare di uno statuto che ne garantisca l'imparzialità nei confronti delle persone che gestiscono lo stabilimento;	
	d) non disporre di poteri di decisione per quanto concerne il risultato finale dell'ispezione sanitaria.	
	Un'altra disposizione concernente il ricorso al personale ausiliario figura nell'articolo 8, paragrafo 2 in relazione con l'ispezione ed il controllo degli stabilimenti. L'assistenza è in tal caso limitata a compiti puramente materiali, eseguiti da personale all'uopo specialmente formato.	
11. un numero adeguato di spogliatoi, con pareti e pavimenti lisci, impermeabili e lavabili, provvisti di lavabi, docce e latrine a sciacquone. Queste ultime devono essere stimate in modo da non immettere direttamente nei locali di lavoro. I lavabi devono essere forniti d'acqua corrente calda e fredda, oppure premiscelata all'opportuna temperatura, nonché di prodotti per la pulizia e la disinfezione delle mani e di asciugamani da usare una sola volta; i lavabi non devono essere del tipo azionabile a mano o a braccio. Presso le latrine deve essere disponibile un numero sufficiente di questi lavabi;	Occorre prevedere installazioni adeguate affinché gli abiti di protezione puliti possano essere conservati separatamente dagli altri abiti.	
	Gli armadi con chiusura a chiave eventualmente previsti a tale scopo devono essere in buono stato.	
	Occorre prevedere installazioni adeguate per la rimozione degli abiti di protezione sporchi.	
	Sono raccomandati spogliatoi separati per il personale addetto ai locali di stabulazione e per il personale che entra nel locale destinato allo svuotamento ed alla pulizia degli stomaci e degli intestini. Per gli asciugamani da usare una sola volta devono essere previsti distributori appropriati, nonché recipienti destinati agli asciugamani utilizzati.	

Testo della direttiva	Interpretazione	Riferimento
12. un locale e mezzi adeguati per la pulizia e la disinfezione dei mezzi di trasporto. Essi non sono obbligatori qualora esistano disposizioni che impongano il lavaggio e la disinfezione dei mezzi di trasporto in locali ufficialmente autorizzati.	I mezzi di trasporto comprendono i veicoli destinati al trasporto delle carni e i veicoli destinati al trasporto degli animali.	Vedi anche il punto 12, a norma del quale le carni debbono essere trasportate in veicoli puliti e disinfettati.
	Per mezzi adeguati si intendono: — un pavimento inclinato e provvisto di scanalature, — la fornitura sotto pressione di acqua potabile, — mezzi di disinfezione adeguati, — un'illuminazione soddisfacente. Tali strutture devono essere concepite in modo da poter essere utilizzate anche a temperature inferiori a 0 °C se le condizioni climatiche autorizzano a ritenere che possano essere raggiunte tali temperature, a meno che non venga predisposto che la pulitura e la disinfezione dei veicoli possano essere effettuate con impianti ufficialmente riconosciuti. Se lo stabilimento non dispone di dispositivi per la pulitura e la disinfezione dei mezzi di trasporto, le disposizioni che esigono la loro pulitura e disinfezione presso impianti ufficialmente riconosciuti devono consistere almeno in un codice di pratica o un manuale nazionale.	
CAPITOLO I **Condizioni speciali per il riconoscimento dei macelli**	Ai fini della produzione di carni fresche in conformità con l'articolo 3, paragrafo 1 A, le operazioni effettuate nei macelli debbono soddisfare anche alle disposizioni degli articoli 4 e 8, nonché dei capitoli IV, V, VI, VII, IX, X, XII, XIII e XIV.	
13. Oltre a rispondere ai requisiti generali, i macelli debbono avere almeno: a) stalle di sosta sufficientemente ampie per il ricovero degli animali o, se la situazione climatica lo permette, recinti di attesa; pareti e pavimenti in materiali solidi, impermeabili e facilmente lavabili e disinfettabili; detti reparti devono essere attrezzati con dispositivi per abbeverare gli animali e nutrirli, se necessario, nonché di canali di scolo atti all'evacuazione dei liquidi verso pozzetti a sifone muniti di griglia;	Le stalle di sosta per il ricovero degli animali e i recinti di attesa (comprese le pareti, le separazioni tra i vari recinti, le pareti isolanti, i pavimenti le assi, le griglie e le porte) devono essere solidi impermeabili e poter essere facilmente puliti in qualsiasi situazione climatica. Tuttavia, il legno, se ammesso in v ia provvisoria, deve essere gradualmente sostituito da altri materiali, come ad esempio il cemento o il metallo tubolare. Nelle stalle di sosta e nei recinti di attesa deve essere fornita l'acqua destinata all'abbeveraggio degli animali.	
	Affinché il veterinario ufficiale possa effettuare l'ispezione ante mortem, devono essere previsti adeguati impianti che devono comprendere almeno: — un'illuminazione soddisfacente, — un posto per pulirsi e disinfettarsi le mani,	Punto 9, installazioni destinate ai veterinari ufficiali. Punto 10, attrezzature per gli esami veterinari.

Testo della direttiva	Interpretazione	Riferimento
	— mezzi che consentano di separare gli animali.	Punto 26, illuminazione per l'ispezione ante mortem.
	Per gli animali malati o sospetti devono essere disponibili recinti o locali le cui porte possono essere chiuse a chiave. I rifiuti provenienti da questi recinti o locali devono essere evacuati a parte.	Punto 13, lettera e) Punto 8.
	Nessun animale può entrare nel perimetro di un macello se non è destinato alla macellazione o se non è necessario per il funzionamento del macello stesso.	Punto 17, lettera b).
b) locali per la macellazione, di dimensioni tali da consentire il normale svolgimento delle relative operazioni; quando in un locale adibito alla macellazione si effettua sia la macellazione dei suini, sia quella di animali di altra specie, dev'essere previsto un apposito reparto per la macellazione dei suini; tuttavia, tale apposito reparto non è indispensabile se la macellazione dei suini e quella degli altri animali hanno luogo in momenti diversi; in tal caso, però, le operazioni di scottatura, di depilazione, di raschiatura e di bruciatura devono essere effettuate in reparti speciali nettamente separati dalla catena di macellazione da uno spazio libero di almeno 5 m o da un tramezzo alto almeno 3 m;	Quando vengono macellati contemporaneamte suini e animali di altre specie, il luogo destinato alle operazioni di scottatura, di depilazione, di raschiatura e di bruciatura dei suini deve essere separato da uno spazio libero di almeno 5 m o da una parete di almeno 3 m di altezza; un'analoga separazione non è richiesta lungo il nastro destinato ai suini (ad esempio prima dell'eviscerazione), ma è richiesta tra le parti del nastro nel caso in cui, se il nastro presenta curve, le operazioni più pulite verrebbero a trovarsi in prossimità del settore destinato alla scottatura, alla depilazione, alla raschiatura ed alla bruciatura.	
	I locali di macellazione devono essere abbastanza grandi affinché ciascun membro del personale possa lavorare senza difficoltà e il veterinario ufficiale possa accedere facilmente a ciascun posto di lavoro, in modo da poter espletare agevolmente le proprie funzioni.	
	Vedi anche i punti 13, lettera h) e 29 per quanto concerne le norme particolari applicabili alla separazione ed alla prevenzione della contaminazione.	Punti 13, lettera h) e 29.
c) locali separati, sufficientemente ampi e utilizzati esclusivamente:		
— per lo svuotamento, la pulitura e la lavorazione degli stomaci e degli intestini.	La raccolta del pancreas a della milza in tale locale è autorizzata a condizione che non siano destinati al consumo umano.	
Tuttavia, questi locali separati non sono necessari se le suddette operazioni sugli stomaci sono effettuate mediante un attrezzo meccanico in circuito chiuso munito di un sistema di ventilazione appropriato e rispondente ai requisiti seguenti:	Gli stomaci e/o gli intestini che non siano svuotati nello stabilimento devono essere immagazzinati in condizioni igieniche soddisfacenti sino al momento di lasciare lo stabilimento.	
i) l'attrezzo deve essere installato e sistemato in modo che le operazioni di separazione degli intestini dagli stomaci e di svuotamento e di pulitura degli stomaci si svolgano igienicamente. Esso deve essere collocato in un sito apposito, nettamente separato dalle carni fresche esposte mediante un tramezzo, che parte dal suolo fino ad un'altezza di almeno tre metri e che circonda la superficie in cui si sono effettuate queste operazioni;	Lo svuotamento, la pulitura, lo sprattamento e il raschiamento degli intestini possono essere effettuati in un unico locale, se tali operazioni fanno parte dello stesso processo.	
ii) la forma e il funzionamento del macchinario devono essere tali da prevenire effettivamente qualsiasi contaminazione delle carni fresche;	In questo locale devono essere disponibili dispositivi per la pulitura e disinfezione delle mani, nonché per la pulitura degli utensili, in conformità del punto 2, lettera a).	

Testo della direttiva	Interpretazione	Riferimento
iii) un dispositivo di estrazione d'aria deve essere situato e funzionare in condizioni tali da eliminare gli odori ed i rischi di contaminazione da aerosol;		
iv) il macchinario deve essere munito di un dispositivo per l'evacuazione in circuito chiuso delle acque residue e del contenuto degli stomaci verso un sistema di drenaggio;		
v) il circuito in cui passano gli stomaci in direzione dell'apparecchio e in provenienza dal medesimo deve essere nel contempo nettamente separato e distanziato dal circuito delle altre carni fresche. Immediatamente dopo lo svuotamento e la pulitura gli stomaci devono essere portati via igienicamente;		
vi) gli stomaci non devono essere manipolati dal personale che manipola le altre carni fresche. Il personale che manipola gli stomaci non deve avere accesso alle altre carni fresche;		
— per la lavorazione delle budella e delle trippe, se tali lavori vengono effettuati nel macello;	Può essere prevista una deroga all'esigenza relativa ad un locale separato per la trasformazione delle budella e delle trippe nell'ambito della procedura del comitato veterinario permanente. Questo locale può essere utilizzato per la scottatura, la lavatura, la salatura o l'essiccazione delle budella e delle trippe. In questo locale devono essere disponibili dispositivi per la pulitura e la disinfezione delle mani, nonché per la pulitura degli utensili, in conformità del punto 2, lettera a).	Articolo 13.
— per la preparazione e la pulitura delle frattaglie diverse da quelle menzionate ai precedenti trattini, comprendenti uno spazio a parte per le teste, che devono essere adeguatamente separate dalle altre frattaglie qualora tali operazioni vengano effettuate presso il macello ma non sulla linea di macellazione;	Una deroga all'esigenza di un locale separato per la preparazione e la pulitura delle frattaglie può essere concessa nell'ambito della procedura del comitato veterinario permanente. Le frattaglie diverse da budella e trippe possono essere imballate in un locale separato o in un reparto separato del locale di macellazione oppure nel locale menzionato al punto 13, terzo trattino, lettera c, fatte salve le disposizioni del punto 62. Le teste devono essere trattate in un luogo separato, a distanza sufficiente dalle altre frattaglie se l'operazione non viene effettuata in un locale separato. In questo locale devono essere disponibili dispositivi per la pulitura e la disinfezione delle mani, nonché per la pulitura degli utensili in conformità del punto 2, lettera a).	Articolo 13. Punto 62.
— per il deposito delle pelli, delle corna e degli zoccoli, nonché delle setole dei suini, quando tali materiali non sono evacuati dal macello il giorno stesso della macellazione;	Le pelli, le corna, gli zoccoli nonché le setole dei suini non rientrano nella categoria delle carni. Il locale destinato al deposito di tali prodotti non deve necessariamente soddisfare alle norme applicabili ai locali utilizzati per il deposito delle carni fresche (punto 1).	Articolo 2, lettera 2), punto 1,

Testo della direttiva	Interpretazione	Riferimento
	Non è richiesto un locale separato per il deposito delle pelli, delle corna, degli zoccoli, nonché delle setole dei suini, se questi prodotti sono eliminati quotidianamente dal macello e se sono depositati in fusti o recipienti muniti di coperchio in attesa del loro asporto.	
	Nell'ambito della procedura del comitato veterinario permanente può essere accordata una deroga all'esigenza di un locale separato per il deposito delle pelli, delle corna e degli zoccoli, nonché delle setole dei suini, se questi prodotti non sono eliminati dal macello quotidianamente.	Articolo 13.
	Le pelli, le corna e gli zoccoli, nonché le setole dei suini possono essere depositati nello stesso locale.	
	Se le pelli, le corna e gli zoccoli, nonché le setole dei suini sono sottoposti ad un successivo trattamento, il luogo dove si svolgono tali operazioni deve essere nettamente separato dallo stabilimento destinato alle carni fresche.	
d) uno spazio separato per l'imballaggio delle frattaglie, qualora esso venga eseguito nel macello;	I pavimenti dei locali per il confezionamento delle frattaglie, se sono separati dal macello o dal locale per la preparazione delle frattaglie, non devono essere necessariamente provvisti di scanalature, ma devono essere impermeabili, facili da pulire e da disinfettare, imputrescibili e concepiti in modo da agevolare l'evacuazione delle acque.	Punto 1, lettera a).
e) locali chiudibili a chiave o, se il clima lo permette, recinti per il ricovero degli animali malati o sospetti; locali chiudibili a chiave riservati alla macellazione di tali animali, al deposito delle carni trattenute in osservazione ed al deposito delle carni sequestrate. La presenza in uno stabilimento riconosciuto di locali riservati alla macellazione di questi animali non è obbligatoria quando le norme dello Stato membro vietano che detti animali siano macellati nella stessa giornata in cui vengono macellati animali le cui carni sono destinate agli scambi intracomunitari, o prescrivono che vengano macellati una volta terminata la macellazione degli animali le cui carni sono destinate agli scambi intracomunitari e dopo che siano state prese misure per evitare la contaminazione di dette carni.	Per i recinti destinati agli animali malati o sospetti, nonché nei locali chiudibili a chiave non è autorizzato il legno.	Punto 4, lettera a).
	Il locali e i recinti destinati agli animali malati o sospetti debbono soddisfare a tutte le esigenze richieste per le stalle di sosta per il ricovero degli animali e devono inoltre essere attrezzati con dispositivi che consentano di immobilizzare gli animali se non sono previsti altrove.	Punto 8.
In tali casi, i locali devono essere sottoposti a particolare pulizia e disinfezione sotto controllo ufficiale prima di poter essere usati nuovamente per la macellazione di animali destinati agli scambi intracomunitari, oppure bisogna assicurarsi che tali animali non vengano macellati nello stabilimento riconosciuto, bensì in locali separati appositamente previsti;	I recinti o gli impianti destinati agli animali malati o sospetti devono essere concepiti in modo da evitare qualsiasi contatto tra animali dei differenti recinti. Essi devono essere altresì concepiti in modo che gli escrementi, i rifiuti e la acque residue non possano contaminare altre parti della stalla di sosta, compresi i corridoi, ed in modo da rendere possibile un'evacuazione separata avente lo scopo di impedire che altri animali entrino in contatto con i rifiuti provenienti dai recinti destinati agli animali malati o sospetti.	
	Se nel perimetro dello stabilimento vi sono impianti separati per la macellazione degli animali malati o sospetti, tali impianti devono essere concepiti ed utilizzati in modo da non compromettere l'igiene degli impianti normali di macellazione.	

Testo della direttiva	Interpretazione	Riferimento
	Occorre garantire un'eliminazione separata dei rifiuti e delle acque residue provenienti dai locali riservati alla macellazione degli animali malati o sospetti. Se non sono previsti impianti speciali per la macellazione degli animali malati o sospetti, occorre poter fornire la prova (esigenza che si applica per analogia anche ai paesi terzi) che vigono norme appropriate in materia. Occorre poter garantire che sia osservata la separazione delle carni destinate agli scambi intracomunitari durante la macellazione e il magazzinaggio e che i locali siano completamente puliti e disinfettati sotto controllo ufficiale prima di essere riutilizzati per la macellazione destinata agli scambi intracomunitari. Se non possono essere fornite queste garanzie gli animali malati o sospetti devono essere macellati in impianti a parte.	
	Tutte le carni provenienti da animali malati o sospetti devono essere escluse dagli scambi intracomunitari. Nel presente contesto per «animali malati o sospetti» si intendono tutti gli animali che sono stati esclusi dalla macellazione dopo l'ispezione ante mortem effettuata in conformità del capitolo V, punto 28.	Articolo 3, paragrafo 1.A, lettera b).
f) locali frigoriferi di capacità adeguata con apparecchiature resistenti alla corrosione, destinate ad evitare il contatto delle carni fresche con il pavimento o con le pareti durante il trasporto o il magazzinaggio;	Gli stabilimenti di macellazione devono disporre di una capacità di refrigerazione sufficiente almeno per la mecellazione di una giornata.	
	Inoltre, i locali utilizzati per il magazzinaggio delle carni refrigerate o surgelate devono soddisfare ai requisiti previsti dal capitolo III.	Capitolo III.
	È vietato ogni contatto delle carni fresche con gli stipiti e le porte.	
g) un sistema che permetta di controllare ogni entrata ed ogni uscita dal macello;	Deve essere prevista una chiusura o qualsiasi altra forma di ostacolo alla circolazione delle persone e degli animali, tranne quando esistono elementi naturali che definiscono chiaramente i locali del macello impedendone l'accesso. Si deve accedere allo stabilimento attraverso portali o porte controllati. Non è ammesso l'accesso allo stabilimento da una porta che immetta direttamente in un laboratorio. Tuttavia, nei locali di lavoro sono autorizzate uscite di sicurezza.	
h) una netta separazione tra il reparto sudicio e quello pulito, tale da proteggere quest'ultimo dalla contaminazione;	Nell'ambito del funzionamento normale di un macello un animale è sottoposto a varie operazioni prima di essere trasformato in carne fresca destinata all'esportazione (stordimento, disanguamento, scuoimento, eviscerazione, altre operazioni successive allo stordimento). Ogni operazione è più pulita dell'operazone precedente e non può quindi essere da questa contaminata.	
	Per ottenere una separazione netta, la soluzione ottimale consiste in una linea diritta di macellazione-operazioni successive allo stordimento; i movimenti di personale, di attrezzature, di flussi d'aria e di acque di rifiuto sarebbero autorizzati soltanto nella direzione opposta a quella del movimento degli animali a meno che non siano prese le opportune precauzioni (ad esempio cambiamento degli abiti di protezione, pulitura e disinfezione degli impianti, delle mani, degli stivali, dei grembiuli, ecc.) per garantire che tale movimento non comprometta l'igiene delle operazioni più pulite.	

Testo della direttiva	Interpretazione	Riferimento
	Si raccomanda l'installazione di dispositivi per il lavaggio degli stivali e delle mani negli accessi ai reparti puliti. In pratica, è talvolta necessario che il nastro di macellazione presenti curve a U o a S; ciò potrà essere ammesso a condizione che tra le parti vi sia un'appropriata separazione tanto spaziale (vale a dire una separazione tra le rotaie sufficiente per evitare il contatto tra le carcasse o l'eventuale contaminazione da una carcassa all'altra o, se ciò non è possibile, una parete di separazione) quanto sul piano pratico (movimento di personale e di attrezzature, ecc.). Può essere richiesta una separazione maggiore tra le rotaie in prossimità del dispositivo di scuoiamento. Il locale in cui vengono immagazzinati i prodotti non adatti al consumo, il locale destinato al magazzinaggio delle carni scartate e il luogo destinato al magazzinaggio del concime devono essere considerati le parti più sudice dell'edificio: devono essere prese misure ad hoc per prevenire qualsiasi contaminazione delle carni fresche, segnatamente separando il personale e le attrezzature di lavoro. L'arrotatura e l'affilamento dei coltelli (ad eccezione degli acciaioli) devono essere effettuati in un locale separato dai laboratori; per l'affilamento tuttavia la separazione può consistere in uno spazio vuoto. Per ulteriori osservazioni a proposito della separazione delle carni vedi punto 29.	
i) un dispositivo tale da permettere che le operazioni successive allo stordimento vengano effettuate per quanto possibile sull'animale sospeso; durante tali operazioni, in nessun caso l'animale deve entrare in contatto con il suolo;	Devono essere prese le precauzioni del caso per prevenire l'entrata di animali nocivi attraverso l'area di stordimento. Le operazioni successive allo stordimento dell'animale non possono essere effettuate direttamente al suolo. Tali operazioni possono essere effettuate su carrelli, a condizione che non sia compromessa l'igiene della carne; in particolare nessuna parte della carcassa può toccare il suolo o il carrello durante le operazioni di salita o discesa dell'animale.	Punto 3.
j) una rete di guidovie aeree per l'ulteriore manipolazione delle carni;	Le guidovie aeree e dei loro supporti non possono essere di legno. L'ulteriore manipolazione delle carni comprende l'ispezione post mortem, la preparazione, il trasporto sino all'impianto di refrigerazione, la refrigerazione, la surgelazione, il magazzinaggio ed il trasporto sino ai laboratori di sezionamento.	
k) qualora sia ammassato del concime nell'area del macello, un locale appositamente allestito a tal fine;	«nell'area nel macello» significa all'interno del perimetro degli impianti di macellazione.	
	Il luogo attrezzato per ricevere il concime può non soddisfare alle condizioni previste per i locali di produzione, di lavoro o di magazzinaggio delle carni fresche (punto 1).	Punto 1.

Testo della direttiva	Interpretazione	Riferimento
	Il luogo allestito per il deposito del concime deve essere munito di un'adeguata protezione contro gli animali nocivi. Ne viene consigliata la copertura. Il luogo attrezzato per il deposito del concime deve essere inclinato e provvisto di drenaggio per evitare che le parti liquide affluiscano verso le parti più pulite; nella stagione delle mosche occorre prevedere un trattamento con prodotti moschicidi secondo le istruzioni riportate sulle etichette di tali prodotti.	Punto 3.
l) un locale adeguatamente attrezzato per l'esecuzione dell'esame delle trichine, qualora esso venga effettuato presso lo stabilimento.		
CAPITOLO II **Requisiti speciali per il riconoscimento dei laboratori di sezionamento**	Per la produzione di carni fresche sezionate in conformità dell'articolo 3, paragrafo 1.B, le operazioni effettuate nei laboratori di sezionamento debbano soddisfare alle disposizioni dell'articolo 8 e dei capitoli IV, VIII, IX, X, XI, XII, XIII e XIV indipendentemente del fatto che il laboratorio di sezionamento sia collegato o meno con un macello.	
14. Oltre alle esigenze generali, i laboratori di sezionamento devono avere almeno:		
a) locali frigoriferi di capacità adeguata per la conservazione delle carni, nonché, quando nello stabilimento sono depositate carni imballate, un locale frigorifero riservato ad esse;	Inoltre, i locali utilizzati per il magazzinaggio delle carni refrigerate o surgelate devono rispondere ai requisiti enunciati al capitolo III.	Capitolo III.
b) un locale per le operazioni di sezionamento, disossamento e confezionamento delle carni, provvisto di un termometro o di un teletermometro registratori;	Un termometro registratore può essere: a) un termometro registratore meccanico fisso; o b) un termometro registratore meccanico portatile, a condizione che la sua collocazione al momento in cui si effettuano le registrazioni risulti soddisfacente; o c) un termometro registratore elettrico nel locale stesso o all'esterno in prossimità immediata del locale, munito di un localizzatore situato all'interno del locale. Un teletermometro registratore è un termometro elettrico munito di uno o più localizzatori, collocato di solito ad una certa distanza dal punto in cui viene misurata la temperatura. In tutti questi casi la temperatura deve essere registrata in maniera leggibile o rilevata in modo da fornire meccanicamente un grafico permanente o una registrazione della temperatura in qualsiasi momento in un settore od in un locale. Deve essere possibile identificare il momento e la data di tale registrazione. Non è ammessa la registrazione manuale della temperatura, qualunque sia la sua frequenza. Se un teletermometro registratore è collegato ad un sistema informatico, le registrazioni possono essere continue o intermittenti. Le registrazioni intermittenti devono essere effettuate almeno due volte ogni ora.	Punti 15, lettera b) e 16, lettera b).

Testo della direttiva	Interpretazione	Riferimento
	Le registrazioni devono essere conservate per almeno due settimane per i laboratori di sezionamento e un anno per i maggazzini e devono essere a disposizione del veterinario ufficiale. Se un teletermometro è dotato di localizzatori multipli deve essere possibile determinare a quali registrazioni corrisponde l'uno o l'altro localizzatore.	
c) un locale adibito alle operazioni di imballaggio, a meno che siano soddisfatte le condizioni si cui al capitolo IX, punto 62;	La catena del freddo deve essere rispettata; se le operazioni di imballaggio sono effettuato in un locale separato è opportuno garantire che la temperatura delle carni non superi le temperature richieste dal punto 65. Ciò nonostante, se le operazioni di imballaggio sono effettuate in un locale separato, devono ancora ricorrere le condizioni previste dal punto 62, lettera e) e f). Se sono utilizzata macchine a cinghie, devono essere prese le precauzioni del caso per evitare la contaminazione delle carni mediante la polvere.	
d) un locale adibito a deposito dei materiali di confezionamento e d'imballaggio.	Tutti i locali destinati al magazzinaggio dei meteriali d'imballaggio e di condizionamento (compreso il magazzinaggio intermedio) devono soddisfare alle presenti esigenze. Tali locali devono essere riservati esclusivamente ai materiali di confezionamento e di imballaggio; tuttavia, è autorizzato anche il deposito delle etichette commerciali. Tuttavia, i materiali di imballaggio e di confezionamento, sempre che restino nel loro involucro protettore durante il periodo di magazzinaggio, possono essere depositati in un locale insieme ad altre derrate alimentari (a condizione che nel locale siano mantenute nel loro imballaggio) ad abiti di protezione puliti, tovaglioli di carta o carta igienica. Sono vietate tutte le attività tranne le raccolta dei cartoni; inoltre i locali non possono essere utilizzati come autorimessa, come locale di manutenzione o come laboratorio. Tale locale non può essere utilizzato come corridoio.	
CAPITOLO III **Requisiti speciali per il riconoscimento dei depositi frigoriferi**	Per il magazzinaggio delle carni fresche in conformità dell'articolo 3, paragrafo 1.D, le operazioni effettuate nei magazzini frigoriferi devono soddisfare anche alle condizioni previste dall'articolo IV, IX, X, XII, XIII e XIV. Le disposizioni del capitolo III si applicano anche a qualsiasi locale dei macelli e dei laboratori di sezionamento utilizzato per il magazzinaggio delle carni fresche, refrigerate o surgelate.	Articolo 3, paragrafo 1.D.
15. Oltre ai requisiti generali, i depositi nei quali le carni fresche sono immagazzinate in conformità delle disposizioni di cui al capitolo XIII, punto 65, primo trattino, debbono avere almeno:	Il primo trattino del punto 65 si riferisce alle carni refrigerate, vale a dire alle carcasse ed ai loro pezzi, immagazzinati ad una temperatura non superiore a +7 °C e alle frattaglie immagazzinate ad una temperatura non superiore a + 3 °C.	Punto 65.

Testo della direttiva	Interpretazione	Riferimento
a) locali frigoriferi di capacità adeguata, facili da lavare, nei quali le carni fresche possano essere immagazzinate in modo da mantenere le temperature di cui al suddetto punto 65, primo trattino;	Il pavimento dei magazzini destinati alle carni refrigerate deve essere impermeabile, facile da pulire e disinfettare, imputrescibile e sistemato in modo da agevolare l'evacuazione delle acque.	Punto 1, lettera a).
	Devono essere previste attrezzature resistenti alla corrosione, in modo che le carni e i recipienti contenenti le carni non entrino in contatto con il pavimento o con le pareti.	Punto 4, lettera b), secondo trattino.
	Deve essere predisposto un adeguato sistema di collocamento delle carni. Occorre garantire la separazione delle carni comunitarie non confezionate dalle altre carni (se queste ultime sono imballate, è necessario un locale separato).	
	Se per il magazzinaggio sono previste soltanto carni refrigerate nel loro imballaggio, è autorizzata l'utilizzazione di materiale in legno. Non sono però autorizzate le pareti di legno.	Punto 4, lettera a). Punto 1, lettera b).
b) un termometro o un teletermometro registratori in ciascun locale.	Per la spiegazione dei termini «termometro registratore» e «teletermometro registratore» vedi il punto 14, lettera b).	Punto 14, lettera b).
	Se i magazzini sono divisi in aree o capannoni, i termometri o i teletermometri registratori devono essere previsti in misura sufficiente per garantire il controllo di una temperatura uniforme.	
16. Oltre ai requisiti generali, i depositi in cui le carni fresche sono immagazzinate in conformità delle disposizioni di cui al capitolo XIII, punto 65, secondo trattino, debbono avere almeno:	Il punto 65, secondo trattino si riferisce alle carni congelate immagazzinate ad una temperatura che non può essere superiore a − 12 °C.	Punto 65.
a) locali frigoriferi di capacità adeguata, facili da lavare, nei quali le carni fresche possano essere immagazzinate in modo da mantenere le temperature di cui al suddetto punto 65, secondo trattino;	Il pavimento dei magazzini destinati alle carni congelate non deve essere necessariamente inclinato o munito di scanalature, ma deve essere impermeabile, imputrescibile e facile da pulire e disinfettare.	Punto 1, lettera a).
	È autorizzato l'impiego di materiali in legno se sono utilizzati unicamente per il magazzinaggio delle carni congelate nel loro imballaggio; ciò vale anche per le pareti costruite e riconosciute anteriormente al 1° gennaio 1983.	Punto 4, lettera a). Punto 1, lettera b).
	Devono essere previste attrezzature resistenti alla corrosione, in modo che le carni e i recipienti che le contengono non entrino in contatto con il pavimento, le pareti o gli stipiti.	Punto 4, lettera b), secondo trattino.
	L'impianto di refrigerazione deve essere installato in modo da non poter entrare in contatto con le carni o con i recipienti che le contengono. Occorre evitare la formazione di ghiaccio.	
	Occorre prevedere un sistema che consenta di sistemare le carni garantendo una separazione tra le carni comunitarie e le altre carni.	
b) un termometro o un teletermometro registratori in ciascun locale.	Per la spiegazione dei termini «termometro registratore» e «teletermometro registratore» vedi il punto 14, lettera b).	Punto 14, lettera b).

Testo della direttiva	Interpretazione	Riferimento
	Se i magazzini sono divisi in aree o capannoni, i termometri o teletermometri registratori devono essere previsti in numero sufficiente per garantire il controllo della temperatura.	
CAPITOLO IV **Igiene del personale, dei locali e delle attrezzature negli stabilimenti**	Le disposizioni del presente capitolo si applicano in tutti gli stabilimenti riconosciuti, compresi i macelli, i laboratori di sezionamento e i magazzini frigoriferi. Responsabile per il controllo è il veterinario ufficiale.	Punto 47, quinto trattino.
17. Il personale, i locali e le attrezzature devono trovarsi sempre nelle migliori condizioni di pulizia:	L'accurata pulizia dei locali può essere effettuata soltanto alla fine del periodo di lavoro, quando nei locali non si trovano più carni fresche e, nel caso dei capannoni di macellazione, quando le carni sono state rimosse dal nastro. La pulitura dei coltelli, dei grembiuli, delle mani, ecc. deve essere effettuata in modo che le carni non possano essere spruzzate. La catena di macellazione deve essere sgomberata, pulita e disinfettata prima che inizino le operazioni di macellazione in conformità delle disposizioni della direttiva 64/433/CEE.	
a) in particolare, il personale deve indossare abiti da lavoro, copricapi e quando necessario coprinuca, puliti. Il personale addetto alla macellazione degli animali e alla lavorazione o manipolazione delle carni 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 deposito;	Il personale addetto alla manutenzione, i visitatori, la direzione e qualsiasi persona che entra nello stabilimento devono indossare abiti protettivi, calzature comprese, ed evitare qualsiasi contaminazione delle carni fresche. Nei laboratori in cui vengono manipolate carni non confezionate, gli abiti personali devono essere ricoperti da abiti da lavoro e si devono indossare calzature da lavoro idonee. Gli abiti da lavoro devono potersi contraddistinguere (ad esemprio mediante un contrassegno) ed essere preferibilmente uniformi. Essi devono essere accuratamente puliti dallo stabilimento o da imprese di pulitura commerciali per conto dello stabilimento. I grembiuli ed i guanti devono essere tolti prima di entrare nei gabinetti di decenza e nei refettori. Occorre garantire che le pause non diano adito a contaminazioni delle carni fresche. L'uso di guanti da parte dei lavoratori non è in genere consentito nei locali di macellazione, nei laboratori di sezionamento e nei locali frigoriferi, tranne quando può essere dimostrato che non rappresenta un rischio per le carni fresche sul piano igienico. Possono costituire un'eccezione a questa raccomandazione di carattere generale i guanti a maglie destinati a proteggere le mani dai rischi di ferite, le fodere in acciaio inossidabile e i guanti di plastica destinati a proteggere le mani del personale che utilizza carcasse avvolte da involucri protettivi retrattili « anti-slip » o a coprire parti ferite. Qualora si indossino guanti durante la manipolazione di carni fresche non confezionate, essi devono essere di materiale che si possa pulire e disinfettare durante le operazioni di lavoro e devono essere puliti e disinfettati durante la giornata e ad ogni ripresa del lavoro. I copricapi devono essere obligatoriamente usati una volta sola o devono essere lavabili e devono coprire la sommità del capo.	

Testo della direttiva	Interpretazione	Riferimento
	In caso di necessità, i capelli scoperti devono essere ricoperti con una rete. Ai sensi del presente punto, i laboratori e i magazzini comprendono le trombe delle scale, gli ascensori e i corridoi che danno direttamente sui laboratori e sui magazzini attraverso i quali passano i prodotti. Eventuali distributori di bevande e di cibi, escluse le fontanelle d'acqua potabile, devono essere obbligatoriamente situati negli spogliatoi, nei locali comuni o negli uffici.	
b) negli stabilimenti non sono ammessi animali, salvo, nel caso dei macelli, gli animali destinati ad esservi macellati, e, per quanto concerne l'area di tali macelli, gli animali necessari per il loro funzionamento. I roditori, gli insetti ed altri parassiti devono essere sistematicamente distrutti;	Devono essere prese misure appropriate per impedire l'entrata di animali diversi da quelli destinati ad esservi macellati o da quelli necessari per il processo di macellazione. Sono tuttavia autorizzati i cani impiegati per la vigilanza dell'accesso dello stabilimento, purché siano adeguatamente controllati.	
	Vedi anche il punto 3, a norma del quale, oltre alla distruzione degli animali nocivi, devono essere previsti dispositivi appropriati per prevenire che tali animali penetrino negli stabilimenti riconosciuti. Le porte non munite di una zanzariera devono essere richiuse ogni volta.	Punto 3.
c) le attrezzature e gli utensili utilizzati per la lavorazione delle carni fresche devono essere sempre in ottimo stato di manutenzione e di pulizia. Essi devono essere puliti e disinfettati con cura più volte nel corso della giornata di lavoro, nonché al termine delle operazioni della giornata e prima di essere riutilizzati, ogniqualvolta siano stati insudiciati.	Il materiale e gli strumenti devono essere puliti prima della disinfezione. Il materiale e gli strumenti che entrano in contatto con le carcasse prima della fine dell'ispezione post mortem debbono soddisfare alle esigenze complementari in materia di pulitura (vedi punto 29). Tutti gli altri materiali e gli altri strumenti devono essere puliti e disinfettati più volte al giorno. I manici dei coltelli e degli acciaioli devono essere puliti. La lama e la giuntura del manico e della lama devono essere regolarmente disinfettate; anche il manico deve essere periodicamente disinfettato. Immergere i coltelli o altri strumenti nell'acqua calda e ritirarli immediatamente non equivale ad una disinfezione, ma solamente ad una pulitura. Un sistema a «più coltelli» nel quale alcuni coltelli sono mantenuti nel materiale di disinfezione, mentre un altro si trova nelle mani di chi lavora o qualsiasi metodo che garantisca una durata di contatto sufficiente è considerato come soddisfacente ai fini delle esigenze in materia di disinfezione. I coltelli e gli altri strumenti devono essere conservati in un luogo pulito quando non sono utilizzati.	
18. I locali, le attrezzature e gli utensili di lavoro non debbono essere adibiti ad usi diversi dalla lavorazione delle carni fresche. Questa condizione non si applica alle attrezzature di trasporto usate nei locali di cui al punto 16, lettera a), allorché le carni sono imballate. Gli utensili per il sezionamento delle carni non devono servire ad altro scopo.	Tutti i locali nei quali le carni vengono trasformate in prodotti a base di carne o in preparazioni di carni devono essere nettamente separati dai locali nei quali sono prodotte, lavorate o immaggazzinate carni fresche destinate a scambi intracomunitari. Gli ingredienti utilizzati per i prodotti a base di carne non possono essere immagazzinati o trasportati nei locali in cui vengono manipolate le carni fresche.	

Testo della direttiva	Interpretazione	Riferimento
	Vedi anche il punto 66 per quanto concerne la separazione durante il magazzinaggio.	
a) Il responsabile dell'azienda, il proprietario o il suo rappresentante devono far effettuare un regolare controllo igienico generale delle condizioni di produzione esistenti nell'azienda, compresi dei controlli microbiologici, conformemente al quarto comma. Questi controlli devono essere effettuati sugli utensili, sugli impianti e sui macchinari in ogni fase della produzione e, se necessario, sui prodotti. Egli deve essere in grado, su richiesta del servizio ufficiale, di informare il veterinario della Commissione sulla natura, la periodicità e i risultati dei controlli effettuati a tal fine e indicare, se necessario, il laboratorio di controllo. La natura, la frequenza e i metodi di campionamento e di esame batteriologico di questi controlli saranno precisati in un codice di buone pratiche in materia di igiene da elaborare secondo la procedura dell'articolo 16.		
b) Il veterinario ufficiale procede a regolari analisi dei risultati dei controlli previsti alla lettera a). Egli può, in funzione di questa 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 responsabile che provvede ad ovviare alle carenze constatate, onde migliorare le condizioni di igiene.		
19. Le carni e i recipienti che le contengono non devono entrare in contatto diretto col suolo.	Le carni, i materiali di confezionamento e di imballaggio, nonché i recipienti contenenti le carni non possono entrare in contatto diretto con il pavimento o con qualsiasi rivestimento permanente o temporaneo del pavimento, sul quale può camminare il personale. Se della carne fresca entra fortuitamente in contatto col pavimento, la parte che ha toccato il pavimento deve essere asportata mediante taglio, a meno che l'intero pezzo sia escluso dagli scambi intracomunitari. La sovrapposizione dei recipienti contenenti carni è autorizzata se non vi è rischio di contaminazione dei contenuti o all'interno del contenitore situato al disotto.	Vedi anche il punto 21, rivestimento temporaneo del pavimento.
	Vedi anche il punto 4, lettera b), secondo trattino.	Punto 4, lettera b), secondo trattino.

Testo della direttiva	Interpretazione	Riferimento
20. 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, purché le relative condutture non permettano di usare tale acqua per altri scopi e non rappresentino un pericolo di contaminazione delle carni fresche. Inoltre, l'acqua non potabile può essere impiegata in casi eccezionali per il raffreddamento delle macchine frigorifere. Le condutture dell'acqua non potabile devono essere facilmente distinguibili da quelle per l'acqua potabile.	L'acqua potabile è definita al punto 6. L'acqua potabile può essere utilizzata anche contro gli incendi (vedi punto 6). Ogni giorno, le caldaie per la scottatura dei suini devono essere vuotate e riempite con acqua potabile.	Punto 6.
21. È vietato spargere segatura o altro materiale analogo sul pavimento dei locali di lavoro e di deposito delle carni fresche.	Sono vietati i rivestimenti temporanei del pavimento in locali in cui sono prodotte, trattate o immagazzinate carni fresche (compresi i corridoi e le aree di scarico), comprese la segatura, i trucioli, i fogli di carta, la canapa, il sisal, la iuta e i pannelli di fibra. La presente disposizione non si applica ai locali destinati al magazzinaggio delle pelli, delle corna, degli zoccoli, nonché delle setole dei suini [punto 13, lettera c)] o allo spazio speciale previsto per il deposito del concime [punto 13, lettera k)].	
22. 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.		
23. La lavorazione e la manipolazione delle carni devono essere vietate alle persone che possono contaminarle.		
24. Ogni persona addetta alla lavorazione e alla manipolazione delle carni fresche deve provare, mediante un certificato medico, che nulla osta alla sua attività. Il certificato medico deve essere rinnovato ogni anno, a meno che, secondo la procedura prevista all'articolo 16, sia riconosciuto un altro regime di controllo medico del personale, il quale offra garanzie equivalenti.	Questo certificato medico dev'essere rilasciato da un medico abilitato, ma non dalla persona interessata, dal suo datore di lavoro o da un membro di una professione paramedica. Le ricerche, gli esami o i test che precedono l'attestato richiesto non sono precisati, in quanto tali regole professionali sono lasciate alla discrezione del medico interessato. Il certificato dev'essere rinnovato come specificato e dev'essere fornito al veterinario ufficiale, affinché possa accertarsi che nulla osta all'esercizio di tali attività. L'espressione « qualsiasi persona occupata nella lavorazione delle carni fresche » comprende tutti coloro che manipolano carni fresche inclusi gli estranei e il personale dello stabilimento occupato nei settori di condizionamento, imballaggio e magazzinaggio, ad esclusione, tuttavia, degli addetti ai locali di stabulazione, i conducenti dei veicoli per il trasporto degli animali, il personale amministrativo e gli addetti alle pulizie che entrano nei locali contenenti carni fresche unicamente al di fuori delle ore di lavoro. Sono pure esclusi gli addetti ai magazzini frigoriferi che manipolano soltanto cartoni di prodotti congelati, purché vengano adottate le precauzioni opportune per evitare che i cartoni possano rompersi e lasciare le carni fresche senza protezione.	Punto 10. Punto 23.

Testo della direttiva	Interpretazione	Riferimento
CAPITOLO V **Visita sanitaria ante mortem**	Tutte le carni destinate agli scambi intracomunitari devono provenire da animali giudicati adatti alla macellazione dopo un'ispezione ante mortem in conformità del presente capitolo.	Articolo 3, paragrafo 1.A lettera b). Articolo 3, paragrafo 1.B lettera b). Articolo 3, paragrafo 1.C. Articolo 3, paragrafo 1.D.
	Le carni provenienti da animali che sono stati esclusi dalla macellazione in conformità del punto 28 non possono essere oggetto di scambi intracomunitari.	Articolo 3, paragrafo 1.A, lettera b).
25. Gli animali devono essere sottoposti alla visita ante mortem il giorno stesso del loro arrivo al macello o prima dell'inizio della macellazione giornaliera. La visita deve essere ripetuta immediatamente prima della macellazione se gli animali sostano nel macello durante la notte. Il responsabile del macello o il suo agente deve facilitare le operazioni di ispezione sanitaria ante mortem, in particolare qualsiasi manipolazione ritenuta necessaria. Ogni animale macellato deve portare un marchio di identificazione il quale permetta all'autorità competente di determinare l'origine di detto animale.	Se, contemporaneamente agli animali destinati agli scambi intracomunitari, vengono macellati altri animali, questi ultimi devono essere stati sottoposti alla stessa procedura di ispezione veterinaria ante mortem. La separazione delle carni destinate agli scambi intracomunitari deve, durante la macellazione, essere rispettata, il nastro di macellazione dev'essere completamente sgomberato ed i capannoni di macellazione e il materiale devono essere puliti e disinfettati prima che inizi la macellazione in vista degli scambi intracomunitari. Vedi anche il punto 13, lettera e) — macellazione degli animali sospetti o malati.	
26. Il veterinario ufficiale deve procedere alla visita ante mortem a regola d'arte e in condizioni di illuminazione adeguate.	La presente direttiva non esclude la ripartizione degli animali in gruppi o la selezione degli animali destinati ad essere oggetto di particolare attenzione prima che venga effettuata l'ispezione veterinaria. Questa selezione preliminare può essere effettuata da assistenti o dal personale del macello. Tuttavia, la direttiva non prevede nessuna disposizione che sminuisca la necessità del veterinario ufficiale di procedere ad un'ispezione di tutti gli animali, separati o meno.	
		Vedi punto 1, lettera f) per i requisiti di illuminazione.
	Il veterinario ufficiale non può delegare i propri compiti per quanto concerne l'ispezione veterinaria ante mortem. Per accertarsi che le disposizioni della presente direttiva sono rispettate, ed in particolare:	
	1) l'esclusione dagli scambi intracomunitari delle carni provenienti da animali che non sono stati giudicati adatti alla macellazione (vale a dire degli animali che, in conformità del punto 28, non possono essere macellati);	Articolo 3, paragrafo 1.A, lettera b).
	2) la disposizione che obbliga a macellare in maniera separata gli animali malati e sospetti;	Punto 13, lettera e).
	3) la data dell'ispezione ante mortem;	Punto 25.
	4) la disposizione che esige il riposo degli animali stanchi o agitati, secondo le direttive del veterinario ufficiale,	Punto 28, lettera b).

Testo della direttiva	Interpretazione	Riferimento
	il veterinario ufficiale dovrebbe fornire un certo numero di indicazioni scritte concernenti il giorno e la data in cui è stata effettuata l'ispezione ante mortem (ed eventualmente la nuova ispezione). Tali indicazioni potrebbero assumere la forma di un'iscrizione sulla scheda di pesatura o su qualsiasi altro documento ufficiale o commerciale che accompagna l'animale o gli animali al loro arrivo e potrebbero comprendere eventuali osservazioni.	
27. La visita deve permettere di accertare:		
a) se gli animali sono affetti da malattia trasmissibile all'uomo o agli animali, o se presentano sintomi o un quadro clinico che possa far sospettare l'insorgenza di tale malattia;		
b) se presentano sintomi di malattie o turbe generali che possono rendere le carni inadatte al consumo umano; si dovrà altresì prestare attenzione a qualsiasi segno dal quale risulti che all'animale siano stati somministrati prodotti farmacologicamente attivi, o che esso possa aver consumato qualsiasi altra sostanza che ne renda le carni nocive per la salute umana;		
c) se presentano segni di stanchezza o di agitazione o lesioni.		
28. Non possono essere macellati gli animali:		
a) che si trovino nelle condizioni elencate al punto 27, lettere a) e b);	Tali animali devono essere macellati separatamente in conformità del punto 13, lettera e).	Punto 13, lettera e).
b) che non siano stati lasciati riposare per un periodo sufficiente; tale periodo non può essere inferiore a 24 ore per gli animali affaticati o agitati salvo decisione contraria del veterinario ufficiale, per gli scambi intracomunitari;		Punto 10.
c) nei quali sia costatata una forma qualsiasi di tubercolosi.	Le carni fresche provenienti da animali designati come infetti o considerati come tali e a seguito di un test della tubercolosi o di un esame clinico non possono essere oggetto di scambi intracomunitari.	Articolo 5, lettera f).
CAPITOLO VI **Igiene della macellazione e del sezionamento**		Articolo 3, paragrafo 1.A, lettera c).
29. Gli animali da macello introdotti nei locali per la macellazione devono essere immediatamente macellati e le operazioni di dissanguamento, scuoiatura o depilazione, tolettatura ed eviscerazione devono essere effettuate in modo da evitare qualsiasi contaminazione delle carni.	Dev'essere assolutamente evitata qualsiasi contaminazione delle carni. Se gli animali sono molto sudici quando arrivano al macello possono essere lavati, a condizione che vi sia tempo sufficiente perché si asciughino prima di essere macellati, onde evitare la contaminazione della carcassa durante le operazioni di scuoiatura e di tolettatura.	

Testo della direttiva	Interpretazione	Riferimento
	Dopo la prima incisione della pelle, le parti non protette delle carcasse non devono entrare in contatto con parti di altre carcasse fintantoché non sia ultimata l'ispezione post mortem (vale a dire fintantoché non siano ultimate le operazioni di cui al punto 34 e al capitolo VII); tuttavia, se la prima incisione non mette a nudo i tessuti sottocutanei o le superfici muscolari, le carcasse possono venire in contatto durante il dissanguamento e le carcasse di suini possono venire in contatto durante la scottatura e la depilazione.	
	Prima che sia ultimata l'ispezione post mortem, qualsiasi contatto indiretto fra le carcasse tramite tavoli di lavoro, piattaforme di lavoro, ecc. deve essere evitato, a meno che siano predisposti opportuni dispositivi, quali una barriera continua di acqua potabile su una superficie liscia non porosa, per evitare pericoli di contaminazione. I materiali mobili, gli utensili, ecc. devono essere puliti e disinfettati se sono stati contaminati prima di essere nuovamente utilizzati.	
	Dovrebbero essere prese misure appropriate per evitare la contaminazione delle carni da parte degli operai e dei loro utensili. Qualsiasi strumento che sia stato in contatto con la superficie esterna delle pelli, la pelle non depilata dei suini, il contenuto degli intestini, le feci, l'urina, la bile, il latte, nonché ascessi o altre lesioni, dev'essere considerato contaminato e dev'essere pulito e disinfettato prima di poter essere nuovamente utilizzato sulle carni. In particolare, i coltelli che servono per sgozzare e scuoiare, gli strumenti che servono per tagliare i garretti, i materiali utilizzati per aprire la cavità toracica, per spaccare le carcasse, nonché per fissare le sonde che entrano in contatto con la pelle e la carne devono essere puliti e disinfettati tra un animale e il successivo.	
	Potrà essere autorizzato qualsiasi metodo di lavoro che garantisca un contatto di durata sufficiente per la disinfezione. Un sistema a « più coltelli » (uno in mano e gli altri nel materiale di disinfezione) soddisfa in maniera ottimale a tali disposizioni.	Vedi punto 17, lettera c).
	Durante l'eviscerazione occorre prendere appropriate misure per prevenire la contaminazione delle carcasse con il contenuto degli intestini, ad esempio: svuotare il retto (cioè evacuarlo respingendone il contenuto negli intestini), appendere e legare l'intestino cieco, legare e appendere l'esofago, chiudere gli intestini mediante sacchi di plastica, ecc.	
	Occorre evitare la contaminazione delle carni con le acque di rifiuto, latte rovesciato o urina. In particolare, i tubi d'acqua sotto pressione possono essere utilizzati soltanto durante le pause quando non ci sono carni a nudo.	
	Occorre evitare in particolare la contaminazione delle carni fresche al momento del ritiro dei prodotti non destinati al consumo umano provenienti dal nastro di macellazione	
	Il materiale destinato al consumo umano non dovrebbe essere rimosso attraversando il nastro o nelle sue vici-	

Testo della direttiva	Interpretazione	Riferimento
	nanze. L'asportazione dovrebbe aver luogo lontano dal nastro, lungo percorsi ammessi che conducano il più direttamente possibile verso il luogo previsto per il magazzinaggio in questi materiali all'estremità più sudicia del nastro di macellazione. Si raccomanda l'uso di piani inclinati. Tuttavia, quando si scopre che il materiale è inadatto al consumo umano potrà risultare necessario asportarlo attraverso il nastro o in prossimità dello stesso. Si deve accuratamente evitare che tale operazione contamini le carni fresche. I recipienti utilizzati per l'asporto di tali prodotti devono essere puliti. Devono essere previsti impianti appropriati che consentano di separare le carcasse scartate; gli impianti devono comprendere strumenti atti a togliere dalle linee di macellazione le carcasse scartate senza contaminare le carcasse vicine che possono essere nuovamente avviate verso il nastro dopo una nuova ispezione. In caso di contaminazione di carcasse o carni, la parte contaminata deve essere asportata mediante taglio e non semplicemente aspersa. L'aspersione o la risciacquatura delle carcasse (escluse quelle di suini) effettuata dal momento dello stordimento sino alla fine dell'ispezione post mortem (fintantoché non siano ultimate le operazioni di cui al punto 34 ed al capitolo VII) non è ritenuta conforme alla disposizione della direttiva secondo cui la tolettatura e l'eviscerazione devono essere eseguite in modo da evitare la contaminazione delle carni fresche. Tuttavia, le carcasse possono essere asperse o risciacquate con acqua potabile secondo le istruzioni e alle condizioni stabilite al punto 2, lettera a), dei presenti orientamenti. Inoltre, le carcasse possono essere asperse o risciacquate con acqua potabile una volta ultimata l'ispezione post mortem e prima dell'entrata nell'impianto di refrigerazione, a condizione che tale operazione possa effettuarsi senza spruzzi d'acqua. Le carcasse non dovranno essere asperse o risciacquate dopo che sono entrate nei locali di refrigerazione, a meno che vengano prese le debite precauzioni per evitare la contaminazione delle carni fresche in seguito a ruggine, a muffa o a qualsiasi effetto sfavorevole dell'impiego d'acqua.	
30. Il dissanguamento deve essere completo. Il sangue destinato al consumo umano deve essere raccolto in recipienti perfettamente puliti. Esso non può essere agitato a mano, ma soltanto con strumenti rispondenti alle esigenze igieniche.	Le condizioni relative al trattamento igienico del sangue devono essere ancora adottate dal comitato veterinario permanente [(vedi articolo 5, lettera k)]. Nel frattempo, il sangue può essere oggetto di scambi tra Stati membri se lo Stato membro importatore accorda una deroga in applicazione dell'articolo 6, paragrafo 1, iii), ma il sangue oggetto di tale scambio deve soddisfare perlomeno alle condizioni previste dal presente punto.	
31. Salvo per i suini e senza pregiudizio del punto 40.D, lettera a), seconda frase, è obbligatorio lo scuoiamento immediato e completo. I suini, se non vengono scuoiati, devono essere immediatamente privati delle setole. Per tale operazione possono essere utilizzati coadiuvanti, a condizione che gli animali siano successivamente risciacquati a fondo con acqua potabile.	Vedi punto 13, lettera b) per i dettagli concernenti le attrezzature richieste per l'asportazione delle setole dei suini. I suini devono essere completamente depilati o completamente scuoiati prima dell'eviscerazione. È tuttavia autorizzato uno scuoiamento parziale dei suini a condizione che la parte della pelle che non è stata staccata dalla carcassa sia depilata prima dello scuoiamento.	Punto 13, lettera b).

Testo della direttiva	Interpretazione	Riferimento
32. L'eviscerazione deve essere effettuata immediatamente e terminata al più tardi 45 minuti dopo lo stordimento o, in caso di macellazione imposta da un rito religioso, mezz'ora dopo il dissanguamento. Il polmone, il cuore, il fegato, i reni, la milza e i linfonodi mediastinici possono essere asportati o lasciati aderenti alla carcassa mediante le loro connessioni anatomiche. Gli organi asportati devono essere muniti di un numero o di altro mezzo di identificazione che consenta di riconoscere la loro appartenenza alla carcassa; ciò vale anche per la testa, la lingua, il tubo digerente e qualsiasi altra parte di animali necessaria per l'ispezione o eventualmente necessaria per l'esecuzione dei controlli previsti nella direttiva 86/469/CEE del Consiglio [1]. Le parti suddette devono restare nelle vicinanze della carcassa fino alla fine dell'ispezione. Tuttavia, i reni possono essere evacuati immediatamente, purché non presentino alcun segno patologico o lesione. Per tutte le specie, i reni devono essere privati della loro copertura di grasso; nel caso degli animali delle specie bovina e suina e dei solipedi, va asportata anche la capsula perirenale.	Il nastro non deve essere necessariamente sgomberato durante le pause, a condizione che le pause non interferiscano con il periodo limite di 45 minuti. L'ispezione è ultimata quando sono state portate a termine tutte le operazioni di cui al punto 34 e al capitolo VII. Bisogna essere in grado di fornire la prova della correlazione. Le teste e le viscere residue devono poter essere identificate rispetto alla carcassa cui appartengono sino a che sia ultimata l'ispezione post mortem, vale a dire sino a che siano portate a termine le operazioni di cui al capitolo 34 e al capitolo VII.	
33. È vietato piantare coltelli nelle carni, utilizzare panno o altri materiali per la loro ripulitura o procedere a loro insufflazione. Tuttavia, l'insufflazione di un organo può essere autorizzata quando sia imposta da un rito religioso, ma l'organo insufflato deve essere escluso dagli scambi intracomunitari.	L'insufflazione degli organi, ad esempio dei polmoni e delle vesciche, è autorizzata a fini religiosi, a condizione che tali organi non facciano oggetto di scambi intracomunitari. È vietata l'insufflazione a fini diversi da quello religioso: 1. per facilitare lo scuoiamento degli ovini; 2. per prevenire l'introduzione dell'acqua per la scottatura negli spazi o nelle cavità interpleurali; 3. nel caso dell'insufflazione delle teste o degli zoccoli di vitello, a fini estetici. È anche vietato pulire la pelle con altri materiali, comprese le spazzole, i raschietti di spugna, i raschietti di gomma o le lingue dei bovini. *NB:* Le disposizioni del presente punto devono applicarsi anche nei laboratori di sezionamento.	
34. Le carcasse dei solipedi, dei suini di oltre quattro settimane e dei bovini di oltre sei mesi devono essere presentate all'ispezione tagliate in mezzene con tagli longitudinali della colonna vertebrale. Se necessario, per esigenze ispettive il veterinario ufficiale può richiedere la divisione longitudinale della testa e della carcassa di qualsiasi animale.	I bufali devono essere trattati come animali appartenenti alla specie bovina. Se le teste non sono spaccate, occorre poter fornire la prova delle ispezioni di cui ai punti 40. A, lettera a), B, lettera a), C, lettera a), D, lettera a) ed E, lettera a).	

[1] GU n. L 275 del 26. 9. 1986, pag. 36.

Testo della direttiva	Interpretazione	Riferimento
35. È vietato procedere ,prima della fine dell'ispezione, al sezionamento della carcassa e all'asportazione o al trattamento di qualsiasi parte dell'animale macellato.	Le pelli, le corna, gli zoccoli, nonché le setole dei suini possono essere trasportati verso un luogo sistemato specialmente per il loro deposito prima che sia ultimata l'ispezione degli zoccoli e del muso, per ragioni di sanità animale, devono poter essere identificati in modo da poter essere in relazione con la carcassa a cui appartengono. Per quanto concerne le vacche, se la mammella o l'utero sono destinati al consumo umano, devono essere incisi. Le incisioni non devono essere effettuate in prossimità di carni fresche a nudo.	
36. Le carni trattenute in osservazione o sequestrate, gli stomachi, gli intestini e i sottoprodotti non commestibili devono essere deposti appena possibile in reparti appositi.	I « sottoprodotti non commestibili » comprendono qualsiasi parte di animale che non sia commestibile o che sia messa da parte in quanto inadatta al consumo umano (escluse le carni sequestrate). Occorre che vi sia un nastro separato per l'eliminazione delle carcasse trattenute in osservazione che conduca direttamente ai locali in cui sono conservate le carni in osservazione. Tale nastro dovrebbe diramarsi dal nastro normale immediatamente dopo il punto in cui è stata effettuata l'ispezione post mortem (vale a dire quando sono ultimate le ispezioni di cui al punto 34 ed al capitolo VII), ma può diramarsi dal nastro normale dopo la pesatura della carcassa, a condizione che durante la pesatura sia evitato ogni contatto tra le carcasse. Questo nastro non dovrebbe attraversare o toccare il nastro normale. È preferibile una linea di derivazione destinata alla reispezione, con congiunzioni di nastri che consenta l'avviamento verso gli impianti in cui sono conservate le carni scartate o il magazzino delle carni scartate. Quando non è possibile installare un nastro separato per evacuare le carni trattenute in osservazioni verso impianti speciali, tali carni possono essere avviate tramite il nastro normale a condizione che un sistema meccanico impedisca qualsiasi contatto tra le carcasse. L'evacuazione delle carcasse trattenute in osservazione tramite il nastro normale con sistema meccanico che garantisca la separazione delle carcasse può essere autorizzata, a condizione che le carcasse trattenute in osservazione siano avviate verso gli impianti speciali durante le pause e che vi siano abbastanza pause per garantire che le carcasse trattenute in osservazione saranno evacuate senza eccessivo ritardo. Sono vietati i contatti tra le carcasse trattenute in osservazione ed i contatti delle medesime con altre carcasse. In tal caso, al momento dell'ammodernamento o della riorganizzazione del nastro, dovrebbero essere previsti impianti appropriati per l'evacuazione delle carcasse trattenute in osservazione. I nastri sottochiave non costituiscono impianti idonei per il deposito delle carcasse trattenute in osservazione. Le carcasse possono essere preparate sul nastro di reispezione e, nel caso in cui siano giudicate adatte agli scambi intracomunitari, possono essere reintrodotte sul nastro normale.	

Testo della direttiva	Interpretazione	Riferimento
	Le carni sequestrate devono essere avviate direttamente verso un locale chiudibile a chiave o contenitori chiudibili a chiave per esservi immagazzinate. I prodotti non commestibili devono essere trasportati verso il locale o il contenitore previsto a tale scopo al punto 4, lettera d).	Punto 4, lettera d).
	Gli stomachi e gli intestini devono essere trasportati verso i locali previsti al punto 13, lettera c).	
37. Se il sangue o le frattaglie di più animali sono raccolti nello stesso recipiente prima che sia terminata l'ispezione post mortem, tutto il contenuto del recipiente deve essere escluso dagli scambi intracomunitari quando la carcassa di uno di tali animali sia riconosciuta inadatta al consumo umano.	Per quanto concerne gli impianti richiesti nei laboratori di sezionamento, vedi punto 4, lettera d). Quando le frattaglie sono ripartite in gruppi, gli stomachi e gli intestini devono essere raccolti in un recipiente separato dalle altre frattaglie commestibili.	
	Se una carcassa è trattenuta in osservazione, quando il motivo che giustifica la detenzione della carcassa lo esige, anche le frattaglie devono essere sequestrate in attesa della decisione finale concernente la carcassa o essere definitivamente scartate.	
	Le frattaglie possono essere ripartite in gruppi soltanto quando è ultimata l'ispezione post mortem dei singoli organi da raggruppare.	
CAPITOLO VII **Ispezione sanitaria post mortem**	Tutte le carni destinate agli scambi intracomunitari devono essere sottoposte ad un'ispezione post mortem effettuata da un veterinario ufficiale in conformità del presente capitolo e non aver presentato alterazioni, ad eccezione delle lesioni traumatiche verificatesi poco prima della macellazione o delle malformazioni o alterazioni localizzate, a condizione che sia stato accertato, se necessario mediante adeguati esperimenti di laboratorio, che non rendono la carcassa e le frattaglie inadatte al consumo umano o pericolose per la salute dell'uomo.	Articolo 3, paragrafo 1.A, lettera d). Articolo 3, paragrafo 1.B, lettera b). Articolo 3, paragrafo 1.C. Articolo 3, paragrafo 1.D. Articolo 5, lettera h).
	Le parti delle carcasse o delle frattaglie che recano lesioni traumatiche verificatesi poco prima della macellazione o malformazioni o alterazioni localizzate o segni di contaminazione devono essere eliminate dopo l'ispezione mediante taglio ed essere escluse dagli scambi intracomunitari. Il resto della carcassa o delle frattaglie deve essere nuovamente sottoposto ad ispezione prima di essere dichiarato adatto agli scambi intracomunitari.	Articolo 3 paragrafo 3.
	Quando si effettuano le ispezioni, il veterinario ufficiale può essere assistito da coadiuvanti sottoposti alla sua autorità e sotto sua responsabilità.	Articolo 3, paragrafo 3.
	Le modalità applicabili a tale assistenza ed alla qualifica professionale dei coadiuvanti ed i compiti che devono espletare non sono ancora stabiliti.	
38. Tutte le parti dell'animale, ivi compreso il sangue, devono essere sottoposte ad ispezione immediatamente dopo la macellazione, per assicurare che esse siano idonee al consumo umano.	Vedi anche il punto 35 concernente l'asportazione di parti dell'animale.	Punto 35.
39. L'ispezione post mortem deve comprendere:		
a) l'esame visivo dell'animale macellato e dei suoi organi;	Compresi la carcassa, la mammella e l'utero.	
	Devono essere esaminate anche le code dei suini (morsi o altre lesioni).	

Testo della direttiva	Interpretazione	Riferimento
b) l'esame per palpazione degli organi di cui al punto 40 nonché, se il veterinario ufficiale lo ritiene necessario, dell'utero;		
c) le incisioni di taluni organi e linfonodi nonché, tenuto conto delle conclusioni del veterinario ufficiale, dell'utero; se dall'ispezione visiva o dalla palpazione di taluni organi, risulta che l'animale è affetto da lesioni tali da poter provocare la contaminazione delle carcasse, delle apparecchiature, del personale o dei locali di lavoro, questi organi non devono essere incisi nel locale di macellazione o in altre parti dello stabilimento dove possa verificarsi la contaminazione di carni fresche;		
d) la ricerca di alterazioni di consistenza, di colore, di odore ed eventualmente di sapore;	Questa operazione può comprendere la ricerca dell'odore proprio del verro.	Vedi anche il punto 40.C.
e) se del caso, analisi di laboratorio, comportanti in particolare la ricerca delle sostanze di cui all'articolo 4, paragrafo 1, lettera b).		
40. Il veterinario ufficiale deve eseguire, in particolare, le seguenti operazioni:		
A. nei bovini di età superiore a sei settimane:		
a) esame visivo della testa e della gola. Incisione ed esame dei linfonodi sottomascellari, retrofaringei e parotidei (Lnn. retropharyngiales, mandibulares e parotidei). Esame dei masseteri esterni in cui si devono praticare due incisioni parallele alla mandibola, e dei masseteri interni (muscoli pterigoidei interni) che devono essere incisi lungo un unico piano.	I bufali sono sottoposti agli stessi esami degli « animali della specie bovina ».	Articolo 5, lettera f).
Esame visivo e palpazione della lingua, previamente isolata in modo da consentire un'accurata esplorazione della cavità boccale e retroboccale. Asportazione delle amigdale;	Tutte le carni, vale a dire le carni della carcassa e le frattaglie, provenienti da animali macellati nei quali sono stati rilevati uno o più cisticerchi (Taenia) bovis, vivi o morti, devono essere esclusi dagli scambi intracomunitari.	
b) ispezione della trachea; esame visivo e palpazione dei polmoni e dell'esofago; incisione ed esame dei linfonodi bronchiali e mediastinici (Lnn. bifurcationes, eparteriales e mediastinales). La trachea e le principali ramificazioni dei bronchi devono essere aperte mediante taglio longitudinale e i polmoni devono essere incisi nel loro terzo inferiore perpendicolarmente al loro asse maggiore; tuttavia, dette incisioni non sono necessarie quando i polmoni sono esclusi dal consumo umano;		
c) esame visivo del pericardio e del cuore; quest'ultimo deve essere inciso longitudinalmente in modo da aprire i ventricoli e tagliare il setto intraventricolare;		
d) esame visivo del diaframma;		

Testo della direttiva	Interpretazione	Riferimento
e) esame visivo e palpazione del fegato e dei linfonodi periportali (Lnn. portales); incisione del fegato sulla faccia gastrica e un'incisione alla base del lobo caudato per esaminare i dotti biliari. Ispezione e palpazione dei linfonodi pancreatici;		
f) esame visivo del tubo gastroenterico, del mesenterio e dei linfonodi gastrici e mesenterici (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales e caudales); palpazione e, se del caso, incisione dei linfonodi gastrici e mensenterici;		
g) esame visivo e, se necessario, palpazione della milza;		
h) esame visivo dei reni e incisione, se del caso, dei reni e dei linfonodi renali (Lnn. renales);		
i) esame visivo della pleura e del peritoneo;		
j) esame visivo degli organi genitali;		
k) esame visivo e, se del caso, palpazione e incisione delle mammelle e dei relativi linfonodi (Lnn. supramammari). Nella vacca, ciascuna mammella deve essere aperta con una lunga e profonda incisione fino ai seni galattofori (sinus galactophores), e devono pure essere incisi i linfonodi delle mammelle, salvo quando essa è esclusa dal consumo umano.		
B. Nei bovini di età inferiore a sei settimane:	Nei «bovini» sono compresi anche i bufali.	
a) esame visivo della testa e della gola. Incisione ed esame dei linfonodi retrofaringei (Lnn. retropharyngiales). Ispezione della cavità boccale e retroboccale e palpazione della lingua. Asportazione delle amigdale;		
b) esame visivo dei polmoni, della trachea e dell'esofago; palpazione dei polmoni; incisione ed esame dei linfonodi bronchiali e mediastinici (Lnn. bifurcationes, eparteriales e mediastinales). La trachea e le principali ramificazioni dei bronchi devono essere aperte mediante taglio longitudinale e i polmoni devono essere incisi nel loro terzo inferiore perpendicolarmente al loro asse maggiore; tuttavia, dette incisioni non sono necessarie quando i polmoni sono esclusi dal consumo umano;		
c) esame visivo del pericardio e del cuore; quest'ultimo deve essere inciso longitudinalmente in modo da aprire i ventricoli e tagliare il setto interventricolare;		

Testo della direttiva	Interpretazione	Riferimento
d) esame visivo del diaframma;		
e) esame visivo del fegato e dei linfonodi periportali (Lnn. portales); palpazione e, se del caso, incisione del fegato e dei suoi linfonodi;		
f) esame visivo del tubo gastroenterico, del mesenterio e dei linfonodi gastrici e mesenterici, (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales e caudales); palpazione e, se del caso, incisione dei linfonodi gastrici e mesenterici;		
g) esame visivo e, se necessario, palpazione della milza;		
h) esame visivo dei reni e incisione, se del caso, dei reni e dei linfonodi renali (Lnn. renales);		
i) esame visivo della pleura e del peritoneo;		
j) esame visivo e palpazione della regione ombelicale e delle articolazioni; in caso di dubbio, la regione ombelicale deve essere incisa e le articolazioni devono essere aperte; esame del liquido sinoviale.		
C. Nei suini:	In applicazione dell'articolo 5, lettera a) della direttiva 64/433/CEE, gli Stati membri vigilano a che le carni:	
a) esame visivo della testa e della gola. Incisione ed esame dei linfonodi sottomascellari (Lnn. mandibulares); esplorazione della cavità boccale e retroboccale e della lingua. Asportazione delle amigdale;	i) di suini maschi utilizzati per la riproduzione,	
	ii) di suini criptorchidi ed ermafroditi,	
b) esame visivo dei polmoni, della trachea e dell'esofago; palpazione dei polmoni e dei linfonodi bronchiali e mediastinici (Lnn. bifurcationes, eparteriale e mediastinales). La trachea e le principali ramificazioni dei bronchi devono essere aperte mediante tagli longitudinali e i polmoni devono essere incisi nel loro terzo inferiore perpendicolarmente al loro asse maggiore; tuttavia, dette incisioni non sono necessarie quando i polmoni sono esclusi dal consumo umano;	iii) di suini maschi non castrati aventi un peso espresso in carcassa superiore ad un limite fissato dal Consiglio, *non siano esportati verso altri Stati membri*, tranne se sono destinate ad essere sottoposte ad un trattamento previsto dalla direttiva 77/99/CEE del Consiglio [1] e munite di un bollo speciale definito nella decisione 84/371/CEE della Commissione [2] e se lo Stato membro importatore ha accordato una deroga in conformità dell'articolo 6, ii) della direttiva 64/433/CEE.	Direttiva 77/99/CEE. Decisione 84/371/CEE.
c) esame visivo del pericardio e del cuore; quest'ultimo deve essere inciso longitudinalmente in modo da aprire i ventricoli e tagliare il settore interventricolare;	Il bollo speciale deve essere il bollo ovale, definito nell'allegato I della direttiva 64/433/CEE, capitolo X, punto 49, attraversato nel suo diametro principale, da due linee rette parallele, separate da almeno un centimetro, in modo che l'informazione resti leggibile e queste due linee parallele emergano nella stessa misura del margine esterno del marchio.	
d) esame visivo del diaframma;		
e) esame visivo del fegato, dei linfonodi periportali (Lnn. portales); palpazione del fegato e dei suoi linfonodi;	In attesa di un accordo sul limite di peso, la responsabilità della bollatura delle carni di verro incombe allo Stato membro esportatore.	Articolo 5.

(1) GU n. L 26 del 31. 1. 1977, pag. 85.
(2) GU n. L 196 del 26. 7. 1984, pag. 46.

Testo della direttiva	Interpretazione	Riferimento
f) esame visivo del tubo gastroenterico, del mesenterio e dei linfonodi gastrici e mesenterici (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales e caudales); palpazione e, se del caso, incisione dei linfonodi gastrici e mesenterici;	Vedi anche il punto 39, lettera d), a norma del quale l'ispezione post mortem deve comprendere una ricerca delle alterazioni in materia di odore.	
g) esame visivo e palpazione della milza;		
h) esame visivo dei reni e incisione, se del caso, dei reni e dei linfonodi renali (Lnn. renales);		
i) esame visivo della pleura e del peritoneo;		
j) esame visivo degli organi genitali;		
k) esame visivo della mammella e dei relativi linfonodi (Lnn. suprammammarii); nella scrofa, incisione dei linfonodi sopramammari;		
l) esame visivo e palpazione della regione ombelicale e delle articolazioni degli animali giovani; in caso di dubbio, la regione ombelicale deve essere incisa e le articolazioni devono essere aperte.		
D. Negli ovini e nei caprini:		
a) esame visivo della testa dopo scuoiamento e, in caso di dubbio, esame della gola, della bocca, della lingua e dei linfonodi retrofaringei e parotidei. Senza pregiudizio delle condizioni di polizia sanitaria, detti esami non sono necessari se l'autorità competente è in grado di garantire che la testa, compresi la lingua e il cervello, è esclusa dal consumo umano;		
b) esame visivo dei polmoni, della trachea e dell'esofago; palpazione dei polmoni e dei linfonodi bronchiali e mediastinici (Lnn. bifurcationes, eparteriales e mediastinales); in caso di dubbio, tali organi e linfonodi devono essere incisi ed esaminati;		
c) esame visivo del pericardio e del cuore; in caso di dubbio, il cuore deve essere inciso ed esaminato;		
d) esame visivo del diaframma;		
e) esame visivo del fegato e dei linfonodi periportali (Lnn. portales); palpazione del fegato e dei suoi linfonodi; incisione del fegato sulla faccia gastrica per esaminare i dotti biliari;		
f) esame visivo del tubo gastroenterico, del mesenterio e dei linfonodi gastrici e mesenterici (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales et caudales);		

Testo della direttiva	Interpretazione	Riferimento
g) esame visivo e palpazione della milza;		
h) esame visivo dei reni e incisione, se del caso, dei reni e dei linfonodi renali (Lnn. renales);		
i) esame visivo della pleura e del peritoneo;		
j) esame visivo degli organi genitali;		
k) esame visivo della mammella e dei relativi linfonodi;		
l) esame visivo e palpazione della regione ombelicale e delle articolazioni degli animali giovani; in caso di dubbio, la regione ombelicale deve essere incisa e le articolazioni devono essere aperte.		
E. Nei solipedi domestici		
a) esame visivo della testa dopo asportazione della lingua e esame visivo della gola; palpazione e incisione, se del caso, dei linfonodi sottomascellari, retrofaringei e parotidei (Lnn. submaxillares, retropharingiales, mandibulares e parotidei); esame visivo e palpazione della lingua, previamente isolata in modo da consentire un'accurata esplorazione della cavità boccale e retroboccale. Asportazione delle amigdale;		
b) esame visivo dei polmoni, della trachea e dell'esofago; palpazione dei polmoni; palpazione e, se del caso, incisione dei linfonodi bronchiali e mediastinici (Lnn. bifurcationes, eparteriales e mediastinales). La trachea e le principali ramificazioni dei bronchi devono essere aperte mediante taglio longitudinale e i polmoni devono essere incisi nel loro terzo inferiore perpendicolarmente al loro asse maggiore; tuttavia, dette incisioni non sono necessarie quando i polmoni sono esclusi dal consumo umano;		
c) esame visivo del pericardio e del cuore; quest'ultimo deve essere inciso longitudinalmente in modo da aprire i ventricoli e tagliare il setto interventricolare;		
d) esame visivo del diaframma;		
e) esame visivo del fegato e dei linfonodi periportali (Lnn. portales); palpazione del fegato e dei suoi linfonodi; se del caso, incisione del fegato e dei linfonodi periportali;		
f) esame visivo del tubo gastroenterico, del mesenterio e dei linfonodi gastrici e mesenterici (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales et caudales); se del caso, incisione dei linfonodi gastrici e mesenterici;		

Testo della direttiva	Interpretazione	Riferimento
g) esame visivo e palpazione della milza;		
h) esame visivo dei reni; palpazione dei reni e, se del caso, incisione dei reni e dei linfonodi renali (Lnn. renales);		
i) esame visivo della pleura e del peritoneo;		
j) esame visivo degli organi genitali degli stalloni e delle giumente;		
k) esame visivo delle mammelle e dei relativi linfonodi (Lnn. suprammammarii); se del caso, incisione dei linfonodi sopramammari;		
l) esame visivo e palpazione della regione ombelicale e delle articolazioni degli animali; in caso di dubbio, la regione ombelicale deve essere incisa e le articolazioni devono essere aperte;		
m) ricerca della melanosi e dei melanomi su tutti i cavalli grigi o bianchi in corrispondenza dei muscoli e dei linfonodi (lymphonodi subrhomboidei) delle spalle sotto la cartilagine scapolare mediante distacco del legamento di una spalla. I reni devono essere aperti ed esaminati mediante incisione attraverso l'intero organo.		
F. In caso di dubbio, il veterinario ufficiale può eseguire ulteriori tagli e ispezioni delle parti in causa degli animali che ritiene necessari per fare una diagnosi definitiva.		
G. I linfonodi sopra menzionati per i quali è richiesta l'incisione devono essere sistematicamente soggetti a incisioni multiple e ad un esame visivo.		
41. Il veterinario ufficiale deve inoltre effettuare sistematicamente:		
A. La ricerca della cistecercosi nei suini, in corrispondenza delle superfici muscolari direttamente visibili, in particolare al livello dei muscoli adduttori della coscia dei pilastri del diaframma dei muscoli intercostali, del cuore, della lingua e della laringe e se necessario della parete addominale e degli psoas, liberati del tessuto adiposo.	Tutte le carni, vale a dire le carni della carcassa e le frattaglie, provenienti da animali macellati nei quali sono stati rilevati uno o più Cysticerci cellulosae, vivi o morti, devono essere escluse dagli scambi intracomunitari.	Articolo 5, lettera f).
B. Abrogato.		
C. La ricerca morva nei solipedi, mediante esame accurato della trachea, della laringe, delle cavità nasali e dei seni e loro ramificazioni, previa spaccatura mediana della testa ed ablazione del setto nasale.		
Questo esame può essere però sostituito da esami alternativi in conformità della procedura di cui all'articolo 16.	L'articolo 13 prevede una deroga alle disposizioni del presente punto per gli Stati membri che forniscano garanzie analoghe. Nella deroga devono essere stabilite le condizioni sanitarie che sono almeno equivalenti. Il CVP deve dare il proprio accordo per quanto concerne altri esami prima che possano essere effettuati.	Articolo 13.

Testo della direttiva	Interpretazione	Riferimento
D. Le carni suine fresche contenenti muscoli striati debbono essere sottoposte ad una ricerca delle trichine sotto la sorveglianza e la responsabilità del veterinario ufficiale.	Tutte le carni, vale a dire le carni della carcassa e le frattaglie, provenienti da animali che sono risultati, dopo la macellazione, portatori di trichine devono essere escluse dagli scambi intracomunitari.	Articolo 5, lettera f).
L'esame deve essere effettuato secondo metodi scientificamente e praticamente sperimentati, in particolare metodi fissati nelle direttive CEE o altre norme internazionali.	I metodi definiti dalle direttive comunitarie sono quelli che figurano nell'allegato I della direttiva 77/69/CEE del Consiglio [1] (nella versione modificata), che contiene un metodo diretto e 5 metodi per digestione. Deve essere utilizzato uno di questi metodi, a meno che le carni suine non siano destinate ad essere trattate col freddo in conformità dell'allegato IV della direttiva 77/96/CEE o lo Stato membro importatore abbia concesso una deroga in conformità dell'articolo 6, paragrafo 1, i).	Direttiva 77/96/CEE. Articolo 6, paragrafo 1, lettera i).
I risultati devono essere valutati sulla base di un metodo di riferimento stabilito secondo la procedura dell'articolo 16, previo parere del comitato scientifico e veterinario, e devono essere almeno equivalenti per quanto riguarda l'esattezza, ad un esame trichinoscopico ai sensi dell'allegato I, punto 1, della direttiva 77/96/CEE.	Il metodo di riferimento non è stato ancora fissato.	
La Commissione pubblica tale metodo di riferimento nella *Gazzetta ufficiale delle Comunità europee*.		
E. I risultati delle ispezioni sanitarie ante e post mortem vengono registrati dal veterinario ufficiale e, in caso di diagnosi di una malattia trasmissibile all'uomo, di cui all'articolo 6 bis, vengono comunicati alle autorità veterinarie competenti, preposte al controllo della mandria da cui provengono gli animali e al responsabile della stessa mandria.		
CAPITOLO VIII **Norme relative alle carni destinate al sezionamento**	Le prescrizioni del presente capitolo devono essere osservate durante le operazioni di sezionamento ai fini degli scambi intracomunitari in tutti i laboratori di sezionamento riconosciuti, compresi i laboratori di sezionamento integrati in macelli.	Articolo 3, paragrafo 1.B, lettera b).
42. Il sezionamento in pezzature più piccole di quelle menzionate all'articolo 3, paragrafo 1. A, il disossamento o il sezionamento di fegati di bovini è autorizzato soltanto nei laboratori di sezionamento riconosciuti.	Il sezionamento delle carcasse in mezzene o di mezzene in tre pezzature grosse al massimo e in quarti può essere effettuato in un macello o in un laboratorio di sezionamento. Il sezionamento delle carni in pezzature più piccole di quelle qui sopra menzionate o il disossamento possono essere effettuati soltanto nei laboratori di sezionamento.	Articolo 3, paragrafo 1.A.
43. Il responsabile del laboratorio o il suo rappresentante è tenuto ad agevolare l'operazione di controllo dell'impresa, in particolare ad effettuare qualsiasi manipolazione ritenuta utile e a mettere a disposizione del servizio di controllo le attrezzature necessarie; tra l'altro, devono essere in grado, ad ogni richiesta, di indicare al veterinario ufficiale incaricato del controllo la provenienza delle carni introdotte nel proprio laboratorio.		

[1] GU n. L 26 del 31. 1. 1977, pag. 67.

Testo della direttiva	Interpretazione	Riferimento
44. Le carni che non rispondono alle condizioni, di cui all'articolo 3, paragrafo 1.B, lettera b), possono trovarsi nei laboratori di sezionamento riconosciuti soltanto a condizione di esservi depositate in locali speciali; esse devono essere sezionate in luoghi o in momenti diversi dalle 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 garantire la rigorosa osservanza delle precedenti disposizioni.	Le carni imballate non possono essere immagazzinate nello stesso locale in cui si trovano le carni non imballate o solamente inserite in involucri non ermetici.	Punto 14, lettera (a).
	Se si procede nello stesso tempo al sezionamento di carni comunitarie e di carni non comunitarie, però in un luogo separato del laboratorio di sezionamento, occorre poter garantire la separazione delle carni. Qualsiasi carne che sia penetrata in un settore o sia passata attraverso un settore che non è esclusivamente riservato alle carni comunitarie deve essere esclusa dagli scambi intracomunitari.	
45. a) Le carni fresche devono essere trasferite progressivamente, secondo necessità, nei locali di cui al capitolo II, punto 14, lettera b). Subito dopo il sezionamento le carni devono essere trasportate nel locale frigorifero appropriato di cui al capitolo II, punto 14, lettera a).	Le carni devono essere introdotte nel locale di sezionamento progressivamente, secondo necessità e trasportate verso un magazzino non appena possibile. Le carni non possono restare nel locale di sezionamento più del necessario e devono essere trasportate in un magazzino almeno abbastanza rapidamente per evitare che la temperatura delle carni superi le temperature precisate nel punto 45, lettera b).	
	La temperatura della carne che è stata portata ad una temperatura inferiore a + 7 °C o, nel caso delle frattaglie, che è stata portata a + 3 °C non può superare tali livelli e le operazioni di manipolazione delle carni devono essere programmate in modo che il mantenimento delle temperature delle carni a livelli inferiori a + 7 °C o, nel caso delle frattaglie, a + 3 °C sia possibile in qualsiasi momento.	
	Devono essere ancora decise norme complementari cui debbono rispondere le carni surgelate.	Articolo 7, paragrafo 1. Paragrafo 65.
b) Durante il lavoro di sezionamento, disossamento, condizionamento ed imballaggio, le carni devono essere mantenute costantemente ad una temperatura interna inferiore o uguale a +7 °C. Durante il sezionamento la temperatura del locale deve essere inferiore o uguale a +12 °C. Durante le operazioni di sezionamento, confezionamento e imballaggio, i fegati di bovini devono essere mantenuti costantemente ad una temperatura interna inferiore o uguale a +3 °C.		
c) In deroga alle lettere a) e b) le carni possono essere sezionate a caldo; in tal caso devono essere trasportate direttamente dal locale di macellazione al locale di sezionamento; il locale di macellazione e quello di sezionamento devono allora essere situati in uno stesso isolato ed essere sufficientemente vicini l'uno all'altro, dato che carni da sezionare devono essere trasferite senza rotture del carico da un locale all'altro e il sezionamento deve essere effettuato immediatamente. Subito dopo il sezionamento e, se del caso, l'imballaggio, le carni devono essere trasportate in un locale frigorifero appropriato.	Gli Stati membri possono inoltre far ricorso ad un'altra deroga a norma dell'articolo 13. Sintantoché il CVP non ha concesso una deroga, il sezionamento deve essere effettuato in conformità del presente capirolo. Ai fini della definizione di « locale » vedi le osservazioni introduttive dell'allegato I.	

Testo della direttiva	Interpretazione	Riferimento
d) Il sezionamento deve essere eseguito in modo da evitare qualsiasi contaminazione delle carni. Le schegge d'osso e i grumi di sangue devono essere eliminati. Le carni provenienti dal sezionamento e non destinate al consumo umano devono essere raccolte via via nei recipienti di cui al punto 4, lettera d).	Le carni cadute per terra devono essere pulite asportando le parti sudice mediante taglio. Se non sono di dimensioni abbastanza grandi per essere tagliate, dovrebbero essere scartate.	
CAPITOLO IX **Controllo sanitario delle carni in pezzi e delle carni immagazzinate**	Le disposizioni del presente capitolo devono essere rispettate nei laboratori di sezionamento [articolo 3, paragrafo 1, B, lettera d)] e quando le carni fresche sono immagazzinate in macelli, in laboratori di sezionamento o in magazzini frigoriferi riconosciuti. L'articolo 3, paragrafo 3 prevede che il veterinario ufficiale può ricorrere all'aiuto di assistenti durante il controllo di cui all'articolo 3, paragrafo 1.B, lettera d), vale a dire durante il sezionamento.	Articolo 3, paragrafo 1.B, letera d). Articolo 3, paragrafo 1.A, lettera g). Articolo 3, paragrafo 1.B, lettera c). Articolo 3, paragrafo 1.D, lettera a).
46. I laboratori di sezionamento riconosciuti e i depositi frigoriferi delle carni riconosciuti sono soggetti ad un controllo effettuato da un veterinario ufficiale. Quest'ultimo deve essere avvisato per tempo, prima che si inizi il sezionamento della carne destinata agli scambi intracomunitari.	Il veterinario ufficiale può essere assistito nell'espletamento dei suoi compiti puramente materiali da un personale specializzato addestrato a tale scopo.	Articolo 3, paragrafo 3 e articolo 8, paragrafo 2.
	Il veterinario ufficiale dovrebbe essere presente durante le operazioni di sezionamento e d'imballaggio. Ai fini del controllo delle carni prima che vengano sezionate, il veterinario ufficiale dovrà in ogni caso essere presente almeno una volta al giorno quando vengono sezionate carni per gli scambi intracomunitari. Il veterinario ufficiale deve pure controllare le operazioni di carico e scarico in conformità a quanto disposto al punto 47. Ove non si sappia quali carni siano destinate agli scambi intracomunitari, il veterinario ufficiale e il suo assistente dovrebbero essere presenti come quando devono controllare carni per gli scambi intracomunitari. Il veterinario ufficiale deve procedere ad almeno una visita quotidiana a ciascun laboratorio di sezionamento in cui sono prodotte carni sezionate per l'esportazione e dovrebbe effettuare almeno una visita mensile nei laboratori di sezionamento riconosciuti che non producono carni sezionate per l'esportazione. Nei magazzini frigoriferi il veterinario ufficiale deve visitare regolarmente lo stabilimento. Il veterinario ufficiale deve mantenere il contatto con il suo assistente che lavora nel laboratorio di sezionamento o nel magazzino frigorifero e deve altresì accertarsi che è al corrente di tutti i problemi in relazione alla direttive 64/433/CEE.	
	La notifica preliminare di sezionamento concerne il veterinario ufficiale che controlla i laboratori di sezionamento.	Punto 42.

Testo della direttiva	Interpretazione	Riferimento
47. Il controllo del veterinario ufficiale comprende i seguenti compiti:		
— controllo delle entrate e delle uscite delle carni fresche;	Il veterinario deve avere accesso alla contabilità di magazzino tenuta dalla società, da cui deve risultare chiaramente quali sono le carni che possono essere oggetto di scambi intracomunitari. Il controllo delle entrate significa che occorre accertarsi dell'origine delle carni, che le carni non presentino segni di contaminazione (o in caso contrario, che siano immediatamente ripulite asportando mediante taglio le parti contaminate), che lo scarico venga effettuato nell'osservanza nelle norme d'igiene e che le carni siano trasportate in conformità del capitolo XIV e siano accompagnate da garanzie sanitarie adeguate. Queste garanzie potrebbero consistere in mezzi e veicoli da trasporto sigillati per i movimenti interni, in un certificato di movimento interno rilasciato nello stesso Stato membro [vedi articolo 3, punto 1.D, lettera b)], in un certificato ai sensi dell'allegato II rilasciato in un altro Stato membro o in certificato ai sensi della direttiva 72/462/CEE del Consiglio, Allegato B, rilasciato in un paese terzo. Il controllo delle uscite significa che occorre accertarsi che le carni non siano visibilmente contaminate, che il carico sia effettuato nell'osservanza delle norme d'igiene e che le carni siano trasportate in conformità del capitolo XIV.	
— ispezione sanitaria delle carni fresche presenti negli stabilimenti di cui al punto 46 e destinate agli scambi intracomunitari; — ispezione sanitaria delle carni fresche destinate agli scambi intracomunitari, prima delle operazioni di sezionamento e al momento della loro uscita dagli stabilimenti di cui al punto 46;	Gli stabilimenti di cui al punto 46 comprendono i laboratori di sezionamento, gli impianti per il magazzinaggio situati nei macelli e nei laboratori di sezionamento, nonché i magazzini indipendenti (vedi qui sopra — titolo del capitolo IX).	Articolo 3, paragrafo 1.A, lettera g). Articolo 3, paragrafo 1.B, lettera d). Articolo 3, paragrafo 1.D, lettera a).
— compilazione e rilascio dei documenti previsti dall'articolo 3, paragrafo 1.A, lettera f), e dal capitolo X, punto 54;	Il documento previsto dall'articolo 3, paragrafo 1.B, lettera f) è il certificato sanitario che dev'essere rilasciato in conformità del capitolo XII.	Capitolo XII.
	L'articolo 3, paragrafo 1.A, lettera f) concerne il rilascio dei certificati sanitari provenienti dai macelli.	Articolo 3. paragrafo 1.A, lettera f).
	L'articolo 3, paragrafo 1.A, lettera f) esige che le carni esportate da laboratori di sezionamento soddisfino anche alle disposizioni dell'articolo 3, paragrafo 1.A, lettera f) e che siano dunque anche certificate da un veterinario ufficiale in conformità del capitolo XII.	Articolo 3, paragrafo 1.B, lettera f).
	La certificazione delle carni esportate in partenza da magazzini frigoriferi è trattata separatamente nell'ambito dell'articolo 3, paragrafo 1.D, lettera b). A norma di tale paragrafo, anche questo certificato dev'essere rilasciato in conformità del capitolo XII.	Articolo 3, paragrafo 1.D, lettera b).
	I documenti previsti nell'ambito del punto 54 sono le etichette recanti il bollo sanitario che devono essere apposte sull'imballaggio o sul confezionamento.	Punto 54.
	A norma del punto 48, il veterinario ufficiale è responsabile del rilascio di tali bolli.	Punto 48.

Testo della direttiva	Interpretazione	Riferimento
— controllo della pulizia dei locali, degli impianti e degli utensili di cui al capitolo IV, nonchè dell'igiene del personale, compresi gli abiti;		Capitolo IV.
— esecuzione di tutti i prelievi necessari per effettuare esami di laboratorio, per esempio quelli destinati a rivelare la presenza di germi nocivi, di additivi o di altre sostanze chimiche non autorizzate. I risultati degli esami devono essere consegnati in un registro;		
— qualsiasi altro controllo che il veterinario ritenga utile per l'osservanza delle disposizioni della presente direttiva.		
CAPITOLO X **Bollatura sanitaria**		
48. La bollatura sanitaria deve essere effettuata sotto la responsabilità del veterinario ufficiale. A tal fine egli detiene e custodisce:	La bollatura sanitaria dev'essere effettuata soltanto se il veterinario ufficiale e il suo assistente sono presenti nello stabilimento; se le etichette recano numeri di serie questi devono essere registrati.	
a) gli strumenti per la bollatura sanitaria delle carni, che può consegnare al personale ausiliario soltanto al momento e per il tempo necessario per effettuare la bollatura stessa;	Gli assistenti definiti al punto 46, vale a dire gli assistenti di cui all'articolo 8, paragrafo 2.	Punto 46. Articolo 8, paragrafo 2.
b) le etichette e il materiale per il confezionamento purché vi sia stato già stampato il bollo di cui al presente capitolo. Tali etichette e tale materiale per il confezionamento devono essere consegnati al personale ausiliario al momento dell'applicazione e in numero corrispondente alle necessità.	Il punto 47, quarto trattino concerne anche il controllo veterinario delle etichette recanti la bollatura sanitaria. Il presente punto si riferisce soltanto alle etichette recanti la bollatura sanitaria e delle dimensioni previste dalla direttiva 64/433/CEE e non alle etichette commerciali.	Punto 47.
49. La bollatura sanitaria deve essere praticata:	Questa bollatura non può essere effettuata su carni che non soddisfano alle esigenze della presente direttiva. È preferibile che le altre bollature sanitarie effettuate sulle carni siano facilmente distinguibili dalla bollatura sanitaria effettuata sulle carni destinate agli scambi intracomunitari. La forma della bollatura sanitaria non si applica ai paesi terzi [vedi articolo 17, paragrafo 2, lettera e) della direttiva 72/462/CEE]. Per quanto concerne i particolari relativi alle bollature speciali da applicare alle carni di verro [vedi punto 40, lettera k)].	

Testo della direttiva	Interpretazione	Riferimento
a) a mezzo di un bollo di forma ovale, delle dimensioni di almeno 6,5 cm di larghezza e di 4,5 cm di altezza. Sul bollo devono figurare, in caratteri perfettamente leggibili, le indicazioni seguenti: — nella parte superiore, l'iniziale o le iniziali del paese speditore in lettere maiuscole, vale a dire: B/D/DK/F/GR/IRL/I/L/NL/UK/ESP/P, seguite dal numero di riconoscimento del veterinario dello stabilimento; — nella parte inferiore, una delle sigle CEE, EEG, EWG, EØF, EEC, EOK;	Se il bollo sanitario è applicato sul confezionamento delle porzioni commerciali destinate alla vendita diretta ai consumatori, la dimensione del bollo può essere ridotta. La dimensione del bollo non può essere ridotta in nessun altro caso.	Punto 55.
b) oppure a mezzo di un bollo di forma ovale, delle dimensioni di almeno 6,5 cm di larghezza e di 4,5 cm di altezza. Sul bollo devono figurare, in caratteri perfettamente leggibili, le indicazioni seguenti: — nella parte superiore, il nome del paese speditore in lettere maiuscole; — al centro, il numero di riconoscimento veterinario dello stabilimento; — nella parte inferiore, una delle sigle CEE, EEG, EWG, EØF, EEC, EOK.		
I caratteri a stampa devono avere un'altezza di almeno 0,8 cm per le lettere e di almeno 1 cm per le cifre. Il bollo può inoltre comportare un'indicazione che permetta di identificare il veterinario ufficiale che ha proceduto al controllo sanitario delle carni.	Le presenti disposizioni si applicano alle bollature sanitarie descritte alle lettere a) e b) di cui sopra.	
50. Le carcasse sono bollate a inchiostro o a fuoco mediante un bollo conformemente al punto 49: — quelle di peso superiore a 65 kg devono essere contrassegnate con bolli su ciascuna mezzena, almeno nelle regioni seguenti: faccia esterna della coscia, lombata, groppa, costato e spalla; — le altre devono recare almeno quattro bolli, e precisamente su ciascuna spalla e sulla faccia esterna di ciascuna coscia.	L'inchiostro da utilizzare sulle carni fresche è precisato nel punto 57.	Punto 57.
51. I fegati di bovini, suini e solipedi vanno bollati con marchio a fuoco conformemente al punto 49.		
Le frattaglie di tutte le specie devono essere contrassegnate a inchiostro o a fuoco conformemente al punto 49 se non sono confezionate o imballate e bollate in conformità dei punti 54 e 55.	L'inchiostro da utilizzare è precisato al punto 57.	Punto 57.
52. Le parti ricavate nei laboratori di sezionamento dalle carcasse regolarmente bollate, devono essere provviste di bollo a inchiostro o a fuoco conformemente al punto 49, se non sono confezionate o imballate.		
53. L'imballaggio deve essere sempre bollato conformemente al punto 54.		

Testo della direttiva	Interpretazione	Riferimento
54. I tagli di carne imballati e le frattaglie imballate di cui al punto 51, secondo comma, e al punto 52, compresi i fegati sezionati di bovini, devono essere muniti di una bollatura sanitaria conforme al punto 49 e recante il numero di riconoscimento veterinario del laboratorio di sezionamento in luogo di quello del macello applicato su un'etichetta fissata o stampata sull'imballaggio in modo da lacerarsi al momento della sua apertura. L'etichetta deve inoltre recare un numero di serie; tale requisito può essere facoltativo per gli scambi intracomunitari, su decisione dell'autorità centrale competente. Tuttavia, quando le carni o le frattaglie sono confezionate conformemente al capitolo XI, punto 61, l'etichetta di cui sopra può essere fissata al confezionamento. Tuttavia, se le frattaglie sono imballate presso un macello, la bollatura sanitaria deve recare il numero di riconoscimento veterinario di tale macello.	Il controllo veterinario dell'etichetta di cui al presente punto figura al punto 47, quarto trattino. Il bollo dev'essere applicato sul confezionamento che risponde alle disposizioni del punto 61 in modo da essere distrutta al momento dell'apertura del confezionamento. Sulle etichette apposte sull'imballaggio delle carni importate dai paesi terzi devono figurare i numeri di serie. I numeri di serie dovrebbero essere in ogni caso stampati. Le etichette volanti con il bollo sanitario all'interno degli imballaggi di carne non sono autorizzate. I cartoni devono essere muniti di etichette in modo da non poter essere aperti senza che sia distrutta la bollatura sanitaria. Quando i cartoni saranno aperti tutti i bolli sanitari devono essere distrutti. Le etichette recanti il bollo sanitario devono essere applicate in modo da non poter essere tolte restando intatte. Si può procedere ad un nuovo imballaggio delle carni ed all'apposizione di nuove etichette soltanto sotto controllo veterinario.	Punto 47, quarto trattino.
55. Oltre alle esigenze del punto 54, per le carni fresche confezionate in porzioni commerciali destinate ad essere vendute direttamente al consumatore, una riproduzione stampata della bollatura sanitaria di cui al punto 49, lettera a) deve figurare sulla confezione o su un'etichetta applicata alla confezione stessa. La bollatura sanitaria deve recare il numero di riconoscimento veterinario del laboratorio di sezionamento in luogo di quello del macello. Le dimensioni di cui al punto 49 non si applicano alla bollatura di cui al presente punto. Tuttavia, se le frattaglie sono confezionate presso il macello la bollatura sanitaria deve recare il numero di riconoscimento veterinario di tale macello.	La presenza di un bollo sanitario su carni confezionate per la vendita diretta ai consumatori finali non costituisce una deroga alla disposizione a norma della quale il confezionamento reca la bollatura sanitaria. I numeri di serie non sono richiesti nel caso di bolli sanitari applicati sul confezionamento, tranne quando tale confezionamento soddisfa alle disposizioni del punto 61.	
56. Le carni di solipedi ed i loro imballaggi devono essere contrassegnati da un marchio speciale da stabilire secondo la procedura di cui all'articolo 16.	La forma della bollatura speciale non è stata ancora determinata.	
57. I coloranti da impiegare per la bollatura delle carni fresche sono decisi in conformità della procedura di cui all'articolo 16. Fintantoché tale decisione non sia stata presa, può essere utilizzato solo il metilvioletto.	Il colorante che può essere utilizzato per la marcatura della carne non è stato ancora stabilito. Nel frattempo dev'essere utilizzato il metilvioletto.	
Capitolo XI **Confezionamento e imballaggio delle carni fresche**	Vedi l'articolo 2, lettere l) e m) per le definizioni di «confezionamento» e «imballaggio».	
	NB: Se certe carni fresche non sono confezionate o imballate in conformità del presente capitolo, ogni pezzo deve recare il bollo sanitario ed essere sospeso durante tutto il trasporto o, se si tratta di parti e frattaglie, collocato su supporti.	Punti 51 e 52. Punti 59, 69, lettera c) e 73.

Testo della direttiva	Interpretazione	Riferimento
58. 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 fresche; — tali da non trasmettere alle carni fresche sostanze nocive per la salute umana; — sufficientemente solidi per garantire una protezione efficace delle carni fresche durante il trasporto e le manipolazioni.	Le casse di legno possono essere ammesse soltanto nei luoghi di raccolta e di distribuzione (zone di smistamento) e nei magazzini che trattano esclusivamente carni imballate in maniera igienica. Se le carcasse sono confezionate con polietilene, nessuna sua parte deve sporgere fuori, a meno che ciò sia necessario per consentirne l'appendimento durante il trasporto e sia garantito che le carni fresche non vengono contaminate durante il trasporto, il magazzinaggio e la manipolazione alla partenza e all'arrivo.	Punto 4, lettera a).
b) Gli imballaggi non devono essere riutilizzati per imballare carni, salvo se sono fabbricati in materiali resistenti alla corrosione, di facile pulizia e se sono stati previamente puliti e disinfettati.	Sono compresi i contenitori di grande capacità che devono essere chiusi e sigillati mediante un bollo sanitario durante il trasporto.	
59. Quando le carni fresche in pezzi o le frattaglie sono confezionate, questa operazione deve essere effettuata subito dopo il sezionamento in maniera rispondente alle norme di igiene.	Se le carni in pezzi devono essere confezionate, tale operazione deve essere effettuata immediatamente dopo il sezionamento. Le frattaglie saranno normalmente confezionate previa refrigerazione, ma possono essere confezionate immediatamente dopo l'ispezione post mortem, a condizione che siano state refrigerate immediatamente dopo il confezionamento o, se sono state imballate immediatamente, dopo l'imballaggio.	
Salvo i pezzi di lardo e di pancetta, la carne in pezzi e le frattaglie devono comunque essere munite di un involucro di protezione, a meno che non vengano trasportate appese.	Le carni fresche non confezionate, quando sono trasportate, devono essere appese o collocate su supporti o in contenitori resistenti alla corrosione. Le carni appese non debbono poter toccare il suolo e debbono essere trasportate con mezzi permanentemente sigillati, tranne se sono stati autorizzati mezzi di trasporto non sigillati in conformità del punto 68. Le carni non confezionate trasportate su supporti debbono soddisfare alle esigenze di cui ai punti 17, lettera c) e 19. Devono essere prese le opportune precauzioni per garantire che le carni non possano cadere per terra. Le viscere devono essere trasportate imballate in conformità del punto 73. Le altre frattaglie e gli altri pezzi possono essere appesi, collocati su supporti o imballati. Le carcasse non imballate, le mezzene, le mezzene divise in pezzi di grosse dimensioni in numero non superiore a tre e i quarti devono essere trasportati appesi, tranne in caso di trasporto aereo, in cui possono essere collocati su supporti. Le carcasse, mezzene, mezzene divise in pezzi di grosse dimensioni di numero non superiore a tre e i quarti trasportati per via aerea possono essere avviati sino al mezzo di trasporto aereo e da quest'ultimo su supporti, a condizione che non siano manipolati durante le operazioni di carico o scarico negli aeroporti.	Punto 69, lettera c).
Questi involucri devono essere trasparenti e incolori e rispondere inoltre alle condizioni di cui al punto 58, lettera a), primo e secondo trattino; essi non possono essere riutilizzati per avvolgere carni.	La stockinette non soddisfa alle condizioni di confezionamento o di imballaggio. È vietato l'impiego di lenzuola (cioè di pezze trattate con acqua salata, con acqua potabile e con acqua iperclorurata).	
I fegati sezionati dei bovini devono essere confezionati individualmente. Un imballaggio può contenere soltanto un organo completo, affettato e presentato nella sua forma originale.		

Testo della direttiva	Interpretazione	Riferimento
60. Le carni confezionate devono essere imballate.		
61. Tuttavia, quando l'involucro corrisponde a tutte le condizioni protettive dell'imballaggio, non è necessario che esso sia trasparente ed incolore e non è obbligatorio porlo in un secondo contenitore purché siano rispettate le condizioni del punto 58.		
62. Le operazioni di sezionamento, disossamento, confezionamento ed imballaggio possono aver luogo nello stesso locale, alle seguenti condizioni:	Nei laboratori di sezionamento deve esserci un locale separato per l'imballaggio, a meno che ricorrano le condizioni previste dal presente punto.	Punto 14, lettera c).
a) il locale deve essere sufficientemente ampio e disposto in modo da assicurare l'igiene delle operazioni;	Il locale dev'essere sufficientemente largo per consentire: i) un facile accesso ai lavabi e agli sterilizzatori, ii) uno spazio sufficiente per introdurre i cartoni vuoti e rimuovere i cartoni pieni, iii) un agevole accesso al posto di lavoro per il personale incaricato del controllo. Inoltre, indipendentemente dalle dimensioni del locale, occorre poter garantire: i) l'assenza di qualsiasi contatto tra il materiale di imballaggio e le carni fresche, ii) una netta separazione tra l'imballaggio e le altre operazioni, iii) sul nastro d'imballaggio, un flusso che soddisfi alle norme in materia di igiene.	
b) immediatamente dopo la fabbricazione, il confezionamento e l'imballaggio devono essere racchiusi in un involucro protettivo sigillato; esso deve rimanere protetto da eventuali danni durante il trasporto allo stabilimento ed essere immagazzinato in condizioni igieniche in un locale separato dello stabilimento;	L'involucro protettivo non può essere tolto fintantoché i materiali di confezionamento e di imballaggio non si trovino nel locale di magazzinaggio; esso va tolto immediatamente prima dell'uso. I materiali di confezionamento e di imballaggio non possono essere appoggiati sul pavimento. Il locale dev'essere costantemente secco.	
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;	La superficie interna delle fodere non può entrare in contatto con il materiale d'imballaggio. Il personale che manipola gli imballaggi non può manipolare la superficie interna delle fodere, a meno che non debbano essere immesse nelle fodere carni confezionate.	
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;	I movimenti di materiale d'imballaggio possono essere effettuati soltanto in zone in cui non vi siano prodotti che potrebbero contaminare le carni fresche. Il sistema di trasporto ideale dei materiali d'imballaggio è il nastro trasportatore o gli scivoli protetti in maniera igienica.	
	In ogni caso, dovrebbe essere evitata la presenza di polvere proveniente da pannelli di fibra.	Punto 14, lettera c).
	Vedi anche le note relative al punto 14, lettera c) concernente le macchine a cinghie.	

Testo della direttiva	Interpretazione	Riferimento
f) immediatamente dopo il confezionamento, le carni devono essere trasferite negli appositi locali di deposito.	Questa prescrizione figura anche al punto 45, lettera a). Le carni imballate devono essere rimosse abbastanza rapidamente per garantire il mantenimento delle temperature indicate al punto 65.	Punto 45, lettera a).
63. Gli imballaggi e involucri di cui al presente capitolo possono contenere soltanto carni in pezzi appartenenti ad una stessa specie animale.	Per analogia, gli imballaggi possono contenere soltanto frattaglie appartenenti alla stessa specie animale «Specie» significa che le varie specie dei gruppi «animali bovini, compresi i bufali» e i «solipedi» devono essere imballati separatamente.	
CAPITOLO XII **Certificato sanitario**		
64. L'esemplare originale del certificato sanitario che deve accompagnare le carni durante il trasporto verso il paese destinatario deve essere rilasciato da un veterinario ufficiale al momento del carico. Il certificato deve corrispondere nella presentazione e nel contenuto al modello che figura nell'allegato II; deve essere redatto perlomeno nella lingua o nelle lingue ufficiali del paese destinatario. Esso deve consistere di un solo foglio.	Il veterinario ufficiale deve esaminare la partita di carni nel luogo di spedizione prima di firmare il certificato sanitario. Deve essere rilasciato un unico certificato sanitario, salvo in caso di deterioramento; ogni successiva eventuale modifica deve essere controfirmata dal veterinario ufficiale. Nel caso in cui i sigilli del contenitore o della cassa vengano infranti da agenti della dogana o da altri funzionari, si raccomanda di annotarlo sul certificato. Se le spedizioni sono avviate verso diversi mezzi di trasporto, si possono modificare i numeri di contenitori, i numeri di registrazione, ecc., purché tale operazione sia effettuata o controfirmata dal veterinario ufficiale.	
CAPITOLO XIII **Deposito**	Le prescrizioni del presente capitolo devono essere osservate nei macelli [articolo 3, paragrafo 1.A, lettera c)] nei laboratori di sezionamento [articolo 3, paragrafo 1.D, lettera c)] e nei magazzini frigoriferi [articolo 3, paragrafo 1.D, lettera a)].	Articolo 3, paragrafo 1.A, lettera g) Articolo 3, paragrafo 1.B, lettera c), Articolo 3, paragrafo 1.D, lettera a).
65. Le carni fresche devono essere sottoposte a refrigerazione subito dopo l'ispezione post mortem e mantenute costantemente a una temperatura interna inferiore o pari a + 7 °C per le carcasse e loro parti e + 3 °C per le frattaglie. Le carni fresche destinate ad essere congelate devono provenire da un macello o da un laboratorio di sezionamento riconosciuti. Le carni fresche possono essere congelate, per mezzo di attrezzature idonee, soltanto nei locali del laboratorio in cui sono state ottenute o sezionate o in magazzini frigoriferi riconosciuti.	«Temperatura interna» significa la temperatura misurata in qualsiasi punto della carne; le temperature richieste al presente punto devono pertanto essere mantenute in qualsiasi momento nell'insieme del tessuto della carne.	

Testo della direttiva	Interpretazione	Riferimento
I pezzi di cui all'articolo 3, paragrafo 1.A, i pezzi di cui al punto 52 e le frattaglie destinate ad essere congelate devono essere sottoposte a congelamento senza ritardi, eccetto quando la maturazione sia necessaria per motivi sanitari. In questo caso essi debbono essere immediatamente congelati dopo la maturazione.		
Le carcasse, le mezzene e i quarti destinati ad essere congelati devono essere sottoposti a congelamento senza indebiti ritardi dopo un periodo di stabilizzazione.		
Le carni in pezzi destinate ad essere congelate devono essere sottoposte a congelamento senza indebiti ritardi dopo essere state sezionate.		
Le carni congelate devono raggiungere una temperatura interna inferiore o uguale a – 12 °C ed essere poi immagazzinate a temperature non superiori.		
Sulle carni fresche sottoposte a congelamento devono essere indicati il mese e l'anno in cui sono state congelate.		
66. Nessuna sostanza che possa contaminare le carni o pregiudicarne le condizioni igieniche deve essere immagazzinata nei locali di cui al capitolo III, punti 15 e 16, a meno che le carni siano imballate e immagazzinate separatamente.		Vedi anche il punto 14, lettera a).
	I locali, gli strumenti e l'attrezzatura di lavoro non devono essere utilizzati a fini diversi dal trattamento delle carni fresche. Tale disposizione non si applica ai mezzi di trasporto utilizzati in magazzini frigoriferi quando la carne è imballata.	Punto 18.
	Gli imballaggi non possono essere manipolati dal personale che manipola le carni fresche.	Punto 62, lettera e).
	Le carni che non soddisfano alle condizioni della presente direttiva debbono essere immagazzinate in luoghi speciali (ad esempio nel caso delle carni fresche non confezionate o confezionate, linee di macellazione, capannoni o locali separati, e nel caso delle carni fresche imballate con una separazione spaziale netta).	Punto 44.
	Le carni inadatte al consumo umano devono essere conservate in contenitori speciali, ermetici, di materiale inalterabile, muniti di coperchio e di un sistema di chiusura, o in un locale separato chiudibile a chiave.	Punto 4.
	Le carni fresche imballate non possono essere immagazzinate nello stesso locale in cui si trovi qualsiasi altro prodotto che può incidere sulle loro qualità organolettiche.	
67. La temperatura di deposito dei locali di cui al capitolo III, punti 15 e 16, deve essere registrata.	I locali di cui al punto 15 sono i locali destinati al magazzinaggio delle carni refrigerate alla temperatura indicata al punto 65, primo trattino.	Punto 15. Punto 65.

Testo della direttiva	Interpretazione	Riferimento
	I locali di cui al punto 16 sono i locali destinati al magazzinaggio delle carni congelate alle temperature indicate al punto 65, secondo trattino. I punti 15, lettera b) e 16, lettera e) esigono che tali locali siano muniti di termometro registratore o di teletermometro registratore.	Punto 16. Punto 65.
	Vedi punto 14, lettera b) per i dettagli delle prescrizioni relative alla registrazione delle temperature.	Punto 14, lettera b).
CAPITOLO XIV **Trasporto**	Tutte le carni fresche oggetto di scambi comunitari devono essere trasportate, tanto verso il paese di destinazione quanto all'interno del paese di destinazione, in conformità del presente capitolo.	Articolo 3, paragrafo 1.A, lettera h). Articolo 3, paragrafo 1.B, lettera f). Articolo 3, paragrafo 1.C. Articolo 3, paragrafo 1.D, lettera a).
	Inoltre, le carni trasportate da un macello verso un laboratorio di sezionamento oppure da un macello o da un laboratorio di sezionamento verso un magazzino frigorifero situato nello stesso Stato membro debbono soddisfare alle disposizioni del presente capitolo.	Articolo 3, paragrafo 1.B, lettera b), primo trattino.
68. Le carni fresche devono essere trasportate in veicoli o mezzi di trasporto sigillati, costruiti ed attrezzati in modo che le temperature previste al capitolo XIII siano assicurate per tutta la durata del trasporto.	Le temperature indicate nel capitolo XIII sono le temperature interne delle carni, quali precisate qui di seguito: per le carcasse e le parti di carne di carcasse refrigerate } non più di +7 °C per le frattaglie refrigerate (aderenti o meno o attaccate alle carcasse o alla carne di carcassa } non più di +3 °C per le carni congelate (comprese le carcasse, la carne di carcassa e le frattaglie) } – 12 °C o una temperatura inferiore Le carni devono essere portate alla temperatura richiesta prima di essere caricate sul mezzo di trasporto e durante il trasporto devono essere mantenute alla temperatura prescritta.	Capitolo XIII. Punto 65.
La sigillatura non è obbligatoria quando le carni sono trasportate da un macello a un laboratorio di sezionamento situato nello stesso Stato membro.		
69. I veicoli o mezzi destinati al trasporto di dette carni devono corrispondere alle seguenti esigenze:		
a) le loro pareti interne e tutte le altre parti che possono venire a contatto con le carni devono essere in materiali resistenti alla corrosione e tali da non alterare le caratteristiche organolettiche delle carni né renderle nocive alla salute dell'uomo; dette pareti devono essere lisce, di facile pulizia e disinfezione;		

Testo della direttiva	Interpretazione	Riferimento
b) devono essere provvisti di dispositivi atti ad assicurare la protezione delle carni contro insetti e polvere e costruiti in modo tale da impedire ogni fuoruscita di liquidi;		
c) per il trasporto di carcasse, mezzene o quarti e di carni in pezzi non imballate, essi devono essere muniti di dispositivi di sospensione in materiale resistente alla corrosione, fissati ad altezza tale che le carni non tocchino il pavimento; tale disposizione non si applica alle carni congelate e provviste di imballaggio igienico. Nel caso del trasporto per via aerea, tuttavia, i dispositivi di sospensione delle carni non sono richiesti, purché siano disponibili accessori, in materiale non soggetto a corrosione, destinati al carico, al mantenimento ed allo scarico delle carni.	I ganci utilizzati per appendere le carni durante il trasporto devono poter essere puliti e disinfettati e le corde devono essere utilizzate soltanto una volta. È vietata l'utilizzazione di rivestimenti temporanei del pavimento durante il trasporto. Quando si trasportano grossi tagli che appesi toccano il pavimento, occorre prendere le misure opportune per evitare la contaminazione delle carni fresche. A questo scopo si può utilizzare un sacco di plastica infilato all'estremità del taglio. Se tra il taglio e il pavimento viene collocato un materiale pulito, si deve evitare che sia contaminato dagli operai che vi camminano sopra.	Vedi anche il punto 21 — rivestimenti temporanei del pavimento.
70. I veicoli o mezzi utilizzati per il 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.	I veicoli utilizzati per il trasporto delle carni non possono essere utilizzati per il trasporto degli animali anche se vengono poi puliti e disinfettati.	
71. Le carni fresche non possono essere trasportate in uno stesso veicolo insieme a sostanze che possano contaminarle o pregiudicarne le condizioni igieniche, a meno che non siano adottate le opportune precauzioni. Inoltre, le trippe possono essere trasportate soltanto se sbiancate o ripulite, le teste e le zampe soltanto se scuoiate o scottate e depilate.	Quando con lo stesso mezzo di trasporto sono trasportate carni ed altre merci, devono essere prese efficaci misure di protezione. Le carni fresche imballate e trasportate insieme ad altre merci imballate devono esser separate da uno spazio o da una barriera fisica. Carni fresche non protette e carni fresche imballate non dovrebbero essere trasportate assieme. Il trasporto di carni fresche con lo stesso mezzo di trasporto insieme ad altri prodotti che sviluppano un forte odore, come ad esempio gli agrumi, l'aglio, le cipolle, le spezie o il pesce non è ammesso, a meno che siano opportunamente imballati per evitare che il loro odore contamini le carni fresche.	
72. Le carni fresche non possono essere trasportate in un veicolo o mezzo che non sia stato ripulito e disinfettato.		
73. Le carcasse, le mezzene e i quarti, eccetto la carne congelata e imballata in condizioni che corrispondono alle esigenze dell'igiene, devono essere sempre trasportati appesi, salvo in caso di trasporto per via aerea, ai sensi del punto 69, lettera c).		
Le altre parti e le frattaglie, ove non siano imballate o contenute in recipienti resistenti alla corrosione, devono essere trasportate appese o collocate su supporti. I suddetti supporti, imballaggi e recipienti devono corrispondere alle esigenze dell'igiene e, in particolare per quanto riguarda gli imballaggi, alle disposizioni della presente direttiva. I visceri devono essere sempre trasportati in imballaggi resistenti ed impermeabili ai liquidi ed alle sostanze grasse. Gli imballaggi non possono essere riutilizzati se non previa pulizia e disinfezione.	Le carni surgelate imballate possono essere stivate sul pavimento del mezzo di trasporto a condizione che il pavimento sia pulito.	
74. Il veterinario ufficiale deve assicurarsi prima della spedizione che i veicoli o mezzi adibiti al trasporto, nonché le condizioni di carico corrispondano alle prescrizioni di igiene stabilite nel presente capitolo.	Il veterinario ufficiale può essere, nell'espletamento di tale compito, assistito da personale ausiliario posto sotto la sua autorità e la sua responsabilità.	Articolo 3, paragrafo 3.