DIRETTIVA DEL CONSIGLIO

del 15 febbraio 1971

relativa a problemi sanitari in materia di scambi di carni fresche di volatili da cortile

(71/118/CEE)

IL CONSIGLIO DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità economica europea, in particolare gli articoli 43 e 100,

vista la proposta della Commissione,

visto il parere del Parlamento europeo (1)

visto il parere del Comitato economico sociale,

considerando che con il regolamento n. 123/67/CEE del Consiglio, del 13 giugno 1967, relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore del pollame (2) è stato istituito un mercato unico in questo settore;

considerando che l'applicazione del regolamento summenzionato non produrrà gli effetti previsti fintantochè gli scambi saranno frenati dalle disparità esistenti negli Stati membri in materia di disposizioni sanitarie nel settore delle carni di volatili da cortile;

considerando che per eliminare tali disparità è necessario procedere ad un ravvicinamento delle disposizioni degli Stati membri in materia sanitaria;

considerando che è opportuno elaborare disposizioni comunitarie in questo settore destinato, dopo un periodo transitorio durante il quale tali disposizioni riguarderanno solo gli scambi intracomunitari, ad essere anche applicate alle carni di volatili da cortile messe in circolazione negli Stati membri; che è tuttavia opportuno escludere dal campo di applicazione della presente direttiva le carni di volatili da cortile consegnate direttamente dai produttori ai consumatori a determinate condizioni;

considerando che il ravvicinamento previsto deve essere volto in particolare a rendere uniformi le condizioni sanitarie nei macelli, nonché in materia di deposito e di trasporto; che è sembrato opportuno lasciare alle autorità competenti degli Stati membri la cura del riconoscimento dei macelli rispondenti alle condizioni sanitarie stabilite nella presente direttiva e di vigilare affinché siano osservate le condizioni previste per tale riconoscimento; che occorre anche prevedere il riconoscimento degli impianti frigoriferi da parte degli Stati membri;

considerando che, per garantire un'ispezione sanitaria soddisfacente tenendo conto delle condizioni particolari in cui essa viene effettuata, occorre affidare determinati compiti ad ausiliari qualificati, sotto la responsabilità ed il controllo del veterinario ufficiale;

considerando che occorre definire per l'insieme degli Stati membri requisiti minimi uniformi per quanto riguarda il livello teorico e pratico di formazione di tali ausiliari, nonché le condizioni di altra natura indispensabili per provare la loro competenza, onorabilità e imparzialità, senza escludere l'eventualità di un'unificazione progressiva delle regole e dei programmi della loro formazione;

considerando che, per quanto concerne gli scambi intracomunitari, il rilascio di un certificato sanitario, compilato da un veterinario ufficiale del paese speditore, è stato giudicato il mezzo più idoneo per fornire alle autorità competenti del paese di destinazione la prova che una partita di carne di volatili da cortile è conforme alle disposizioni della presente direttiva; che tale certificato deve accompagnare la spedizione della carne di volatili da cortile fino al luogo di destinazione;

considerando che gli Stati membri devono avere la facoltà di rifiutare l'introduzione nel loro territorio di carni provenienti da un altro Stato membro che risultassero improprie al consumo umano o non fossero conformi alle disposizioni comunitarie in materia sanitaria;

considerando che in tal caso è opportuno consentire a detto Stato di rispedire il pollame a richiesta dello speditore o del suo mandatario se non vi si oppongano motivi di carattere sanitario;

considerando che, per consentire agli interessati di valutare i motivi che hanno determinato un divieto o una restrizione, è necessario che tali motivi siano portati a conoscenza dello speditore o del suo mandatario, nonché, in alcuni casi, delle autorità competenti del paese speditore;

---

(1) GU n. 109 del 9. 7. 1964, pag. 1721/64.
(2) GU n. 117 del 19. 6. 1967, pag. 2301/67.

considerando che occorre dare allo speditore, qualora sorga una vertenza sulla fondatezza di un divieto o di una restrizione tra questi e l'autorità dello Stato membro destinatario, la possibilità di chiedere il parere di un perito veterinario scelto in un elenco compilato dalla Commissione;

considerando che è opportuno che i conflitti tra gli Stati membri circa la fondatezza del riconoscimento di un macello siano composti con procedura d'urgenza nell'ambito del Comitato veterinario permanente istituito dal Consiglio il 15 ottobre 1968;

considerando che in alcuni settori, in cui si pongono problemi speciali, il ravvicinamento delle disposizioni degli Stati membri può essere effettuato solo dopo un esame più approfondito;

considerando che le disposizioni di polizia sanitaria relative agli scambi di volatili da cortile e di carni fresche di volatili da cortile formeranno oggetto di altre direttive comunitarie; che è sembrato fin da ora necessario effettuare un primo ravvicinamento delle disposizioni nazionali in tale settore precisando alcune condizioni alle quali gli Stati membri possono rifiutare o limitare l'introduzione di carni nel loro territorio per motivi di polizia sanitaria prevedendo una procedura comunitaria d'urgenza nell'ambito del suddetto Comitato veterinario permanente, in base alla quale le misure adottate da uno Stato membro possono essere esaminate e, all'occorrenza, modificate o abrogate, in stretta collaborazione fra gli Stati membri e la Commissione,

HA ADOTTATO LA PRESENTE DIRETTIVA:

TITOLO I

Disposizioni generali

Articolo 1

1. La presente direttiva riguarda gli scambi di carni fresche degli animali domestici appartenenti alle seguenti specie: galline, tacchine, faraone, anatre e oche.

2. Sono considerate carni di volatili da cortile tutte le parti dei suddetti animali atte al consumo da parte dell'uomo.

3. Sono considerate fresche tutte le carni di volatili da cortile che non hanno subìto alcun trattamento tale da assicurare la loro conservazione; sono tuttavia considerate fresche, ai fini dell'applicazione della presente direttiva, le carni di volatili da cortile trattate per mezzo del freddo.

Articolo 2

Ai sensi della presente direttiva s'intende per:

a) *carcassa:* il corpo interno di un volatile da cortile dopo dissanguamento, spiumatura ed eviscerazione; tuttavia, l'asportazione dei reni e la sezione delle zampe all'altezza del tarso e l'asportazione della testa sono facoltative;

b) *parti della carcassa:* le parti della carcassa quale è definita alla lettera a);

c) *frattaglie:* le carni fresche diverse da quelle della carcassa di cui alla lettera a), anche se sono in connessione naturale con la carcassa;

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

e) *ispezione sanitaria ante mortem:* ispezione dei volatili da cortile vivi nel macello, conformemente al capitolo III dell'allegato I;

f) *ispezione sanitaria post mortem:* ispezione dei volatili da cortile nel macello, immediatamente dopo la macellazione, in conformità del capitolo V dell'allegato I;

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

h) *ausiliario:* tecnico ufficialmente designato dall'autorità centrale competente dello Stato membro per l'assistenza del veterinario ufficiale;

i) *paese speditore:* lo Stato membro dal quale le carni fresche di volatili da cortile sono spedite in un altro Stato membro;

j) *paese destinatario:* lo Stato membro nel quale sono spedite le carni fresche di volatili da cortile provenienti da un altro Stato membro.

TITOLO II

Disposizioni concernenti gli scambi intracomunitari e gli scambi all'interno degli Stati membri

Articolo 3

1. Ogni Stato membro vigila a che siano ammesse agli scambi soltanto le carni fresche di volatili da cortile che, fatte salve le disposizioni dell'articolo 11, rispondano alle condizioni seguenti:

a) siano state ottenute in un macello riconosciuto e controllato in conformità dell'articolo 5, paragrafo 1;

b) provengano da un animale che sia stato sottoposto ad una ispezione sanitaria *ante mortem* effettuata da un veterinario ufficiale o da ausiliari, conformemente alle disposizioni dell'articolo 4, e che, in seguito a tale esame, sia stato considerato atto alla macellazione per gli scambi di carni fresche di volatili da cortile;

c) siano state trattate in condizioni di igiene soddisfacenti in conformità delle disposizioni del capitolo IV dell'allegato I;

d) siano state sottoposte all'ispezione sanitaria *post mortem* effettuata da un veterinario ufficiale o da ausiliari, conformemente alle disposizioni dell'articolo 4, e siano state riconosciute atte al consumo umano, conformemente alle disposizioni del capitolo VI dell'allegato I;

e) siano munite di bollo sanitario in conformità delle disposizioni del capitolo VII dell'allegato I;

f) in conformità delle disposizioni del capitolo IX dell'allegato I, siano state depositate dopo l'ispezione *post mortem,* in condizioni igieniche soddisfacenti, all'interno dei macelli riconosciuti e controllati a norma dell'articolo 5, paragrafo 1, o degli impianti di refrigerazione riconosciuti e controllati a norma dell'articolo 5, paragrafo 4;

g) siano convenientemente imballate e siano trasportate in condizioni igieniche soddisfacenti in conformità delle disposizioni del capitolo X e XI dell'allegato I.

2. Sono da escludere dagli scambi:

a) le carni fresche di volatili da cortile trattate con acque ossigenate o con altre sostanze decoloranti o con coloranti naturali o artificiali;

b) le carni fresche di volatili da cortile trattate con antibiotici, conservativi o sostanze che rendono tenera la carne;

c) le carni fresche di volatili da cortile trattate con sostanze aromatiche.

3. Tuttavia, qualora il paese destinatario l'autorizzi, le condizioni di cui al paragrafo 1 non sono obbligatorie per le carni destinate ad uso diverso dal consumo umano; in tal caso il paese destinatario prende ogni misura atta ad evitare che la carni possano essere utilizzate per fini diversi da quelli ai quali sono destinate.

4. Le condizioni del paragrafo 1 non si applicano alle carni fresche di volatili da cortile cedute direttamente, in casi isolati, dal produttore di detti volatili al consumatore finale. Tale eccezione non vale per le vendite ambulanti, sui mercati o per corrispondenza.

Articolo 4

1. In occasione delle ispezioni sanitarie *ante mortem* e *post mortem,* nonché del controllo delle condizioni igieniche cui devono rispondere i macelli in conformità delle disposizioni dei capitoli II e IV dell'allegato I, il veterinario ufficiale può essere assistito da ausiliari che operano sotto il suo controllo e la sua responsabilità.

2. Sono ammessi come ausiliari soltanto coloro che soddisfano alle condizioni di cui all'allegato II. Su proposta della Commissione, il Consiglio adotta norme più particolareggiate circa il livello di formazione degli ausiliari menzionato all'allegato II, n. 1, lettere b) e d), e n. 4.

3. Gli ausiliari assistono il veterinario ufficiale soltanto nelle operazioni seguenti:

— controllo dell'applicazione delle disposizioni igieniche previste nei capitoli II e IV dell'allegato I;

— in occasione dell'ispezione sanitaria *ante mortem,* accertamento dell'assenza delle manifestazioni di cui all'allegato I, capitolo III, n. 12;

— in occasione dell'ispezione sanitaria *post mortem,* accertamento dell'assenza dei casi di cui all'allegato I, capitolo VI, n. 28.

Articolo 5

1. L'autorità centrale competente dello Stato membro nel cui territorio si trova il macello vigila affinché il riconoscimento previsto all'articolo 3, paragrafo 1, lettera a), sia concesso solo se sono osservate le disposizioni dei capitoli I e II dell'allegato I e se tale macello è in grado di soddisfare agli altri requisiti del suddetto allegato. Essa vigila altresì a che un veterinario ufficiale controlli l'osservanza di tali disposizioni e revoca il riconoscimento quando una o più di tali disposizioni non siano più osservate.

2. Tutti i macelli riconosciuti devono essere iscritti in un elenco e provvisti di un numero di riconoscimento veterinario. Ciascuno Stato membro comunica agli altri Stati membri e alla Commissione l'elenco dei macelli riconosciuti e i relativi numeri di riconoscimento veterinario, informandoli eventualmente della revoca di un riconoscimento.

3. Quando uno Stato membro ritiene che un macello di un altro Stato membro non soddisfi o non soddisfi più alle condizioni alle quali è connesso il ri-

conoscimento, esso ne informa l'autorità centrale competente di quest'ultimo Stato. Detta autorità centrale prende tutte le misure necessarie e comunica all'autorità centrale competente del primo Stato membro le decisioni adottate e i relativi motivi.

Se questo Stato membro teme che tali misure non vengano adottate o non siano sufficienti, esso può sottoporre il caso alla Commissione la quale incarica uno o più esperti veterinari di esprimere un parere. Tenuto conto di tale parere, gli Stati membri, secondo la procedura prevista all'articolo 12, possono essere autorizzati a rifiutare provvisoriamente l'introduzione nel proprio territorio di carni fresche di volatili da cortile provenienti dal macello di cui trattasi.

La predetta autorizzazione può essere ritirata secondo la procedura prevista all'articolo 12, tenuto conto di un nuovo parere elaborato da uno o più esperti veterinari.

Gli esperti veterinari devono avere la cittadinanza di uno degli Stati membri, esclusa quella degli Stati tra cui è sorta la controversia.

La Commissione stabilisce, previa consultazione degli Stati membri, le modalità generali per l'applicazione del presente paragrafo, in particolare per quanto riguarda la designazione degli esperti veterinari e la procedura da seguire per l'elaborazione dei loro pareri.

4. Anche gli impianti frigoriferi situati all'esterno di un macello rimangono sotto il controllo del veterinario ufficiale per quanto concerne il deposito delle carni fresche di volatili da cortile.

L'autorità centrale competente dello Stato membro nel cui territorio si trova l'impianto frigorifero è responsabile del riconoscimento dell'impianto nonché della revoca di tale riconoscimento, per quanto concerne il deposito delle carni fresche di volatili da cortile.

Articolo 6

Ferme restando le disposizioni di cui all'articolo 3, paragrafo 2, e fino all'entrata in vigore di eventuali disposizioni comunitarie, la presente direttiva fa salve le disposizioni degli Stati membri relative:

a) alle condizioni per il riconoscimento degli impianti frigoriferi menzionati nell'articolo 5, paragrafo 4, nonché l'eventuale revoca di tale riconoscimento;

b) al trattamento di volatili da cortile con sostanze tali da rendere pericoloso o nocivo per la salute umana il consumo delle carni, o all'assorbimento di sostanze quali antibiotici, sostanze estrogene e tireostatiche, sostanze che rendono tenera la carne (tenderisers), antiparassitari, erbicidi o sostanze arsenicali o antimoniali;

c) all'aggiunta alle carni fresche di volatili da cortile di sostanze estranee e al trattamento di dette carni con radiazioni ionizzanti o raggi ultravioletti.

Articolo 7

La presente direttiva non pregiudica le possibilità di ricorso previste dalla legislazione vigente negli Stati membri contro le decisioni delle autorità competenti di cui alla presente direttiva.

TITOLO III

Disposizioni che riguardano unicamente gli scambi intracomunitari

Articolo 8

Ciascuno Stato membro vigila affinché le carni fresche di volatili da cortile spedite nel territorio di un altro Stato membro siano accompagnate, durante il trasporto verso il paese destinatario, da un certificato sanitario, conformemente al capitolo VIII dell'allegato I.

Articolo 9

1. Fermi restando i poteri risultanti dalle disposizioni dell'articolo 5, paragrafo 3, secondo comma, seconda frase, uno Stato membro può vietare che nel proprio territorio siano messe in circolazione carni fresche di volatili da cortile provenienti da un altro Stato membro se è stato accertato, al momento dell'ispezione sanitaria effettuata nel paese destinatario,

a) che dette carni non sono atte al consumo umano, o

b) che non sono state osservate le disposizioni dell'articolo 3 o dell'articolo 8 o dell'articolo 14.

2. Le decisioni adottate in virtù del paragrafo 1 devono autorizzare, a richiesta dello speditore o del suo mandatario, la rispedizione delle carni fresche di volatili da cortile nella misura in cui non vi si oppongano considerazioni di carattere sanitario. Comunque, saranno prese misure di sicurezza per evitare l'impiego abusivo di tali carni.

3. Tali decisioni devono essere comunicate allo speditore o al suo mandatario con l'indicazione dei

motivi. Quando ne è fatta richiesta, tali decisioni motivate devono essere comunicate immediatamente e per iscritto con l'indicazione delle vie di ricorso previste dalla legislazione vigente, nonché delle forme e dei termini prescritti per avvalersi di tali vie.

4. Quando dette decisioni sono fondate sull'accertamento di una malattia contagiosa, di un'alterazione pericolosa per la salute umana o di una grave violazione delle disposizioni della presente direttiva, esse sono comunicate senza indugio e con l'indicazione dei motivi, all'autorità centrale competente del paese di provenienza.

Articolo 10

Ciascuno Stato concede agli speditori di carni fresche di volatili da cortile che non possono essere messe in circolazione nel proprio territorio a norma dell'articolo 9, paragrafo 1, il diritto di ottenere il parere di un esperto veterinario. Ciascuno Stato membro fa in modo che l'esperto abbia la possibilità di stabilire, prima che le autorità competenti abbiano preso ogni ulteriore misura quale la distruzione delle carni, se le condizioni dell'articolo 9, paragrafo 1, sono state soddisfatte.

L'esperto veterinario deve avere la cittadinanza di uno degli Stati membri, esclusa quella del paese di provenienza o del paese destinatario.

Su proposta degli Stati membri, la Commissione fissa l'elenco degli esperti veterinari che potranno essere incaricati di elaborare tali pareri. Essa determina, previa consultazione degli Stati membri, le modalità generali di applicazione, in particolare per quanto riguarda la procedura da seguire per l'elaborazione dei pareri.

Articolo 11

1. Fatte salve le disposizioni dei paragrafi da 2 a 4, le disposizioni degli Stati membri in materia di polizia sanitaria per quanto riguarda gli scambi di volatili da cortile vivi e di carni fresche di volatili da cortile restano applicabili fino all'entrata in vigore di eventuali disposizioni comunitarie.

2. Qualora vi sia pericolo di propagazione di malattie degli animali in seguito all'introduzione nel territorio di uno Stato membro di carni fresche di volatili da cortile provenienti da un altro Stato membro, il primo Stato membro può prendere i seguenti provvedimenti:

a) qualora insorga un morbo epizootico nell'altro Stato membro, può vietare o limitare temporaneamente l'introduzione di dette carni provenienti dalle zone del territorio dell'altro Stato in cui il morbo si sia manifestato;

b) qualora un morbo epizootico assuma un carattere estensivo, o nel caso di apparizione di un nuovo morbo grave e contagioso degli animali, può vietare o limitare temporaneamente l'introduzione di dette carni dall'intero territorio di tale Stato.

3. Ogni Stato membro deve comunicare immediatamente agli altri Stati membri e alla Commissione l'apparizione sul proprio territorio di uno dei morbi previsti al paragrafo 2 e le misure di lotta da adottare. Esso deve del pari comunicare loro, senza indugio, la scomparsa del morbo.

4. Le misure adottate da uno Stato membro in base al paragrafo 2 e la loro revoca devono essere comunicate immediatamente agli altri Stati membri e alla Commissione con l'indicazione dei motivi.

Può essere deciso, secondo la procedura prevista all'articolo 12, che tali misure debbano essere modificate, in particolare per assicurare il loro coordinamento con quelle adottate dagli altri Stati membri, oppure soppresse.

5. Se si verifica la situazione prevista al paragrafo 2 e se appare necessario che anche altri Stati membri applichino le misure adottate in virtù di detto paragrafo ed eventualmente modificate conformemente al paragrafo 4, le disposizioni appropriate sono prese secondo la procedura definita all'articolo 12.

Articolo 12

1. Nei casi in cui si fa riferimento alla procedura definita nel presente articolo, il Comitato veterinario permanente, istituito con decisione del Consiglio del 15 ottobre 1968, in appresso denominato «Comitato», è immediatamente consultato dal presidente, su iniziativa di quest'ultimo o su richiesta di uno Stato membro.

2. In seno al Comitato, ai voti degli Stati membri è attribuita la ponderazione di cui all'articolo 148, paragrafo 2, del trattato. Il presidente non partecipa alla votazione.

3. Il rappresentante della Commissione presenta un progetto delle misure da adottare. Il Comitato esprime il proprio parere su tali misure entro il termine di due giorni. Esso si pronuncia alla maggioranza di dodici voti.

4. La Commissione adotta le misure e ne assicura l'immediata applicazione, se sono conformi al parere del Comitato. Se non sono conformi al parere del Comitato o in mancanza di un parere, la Commissione presenta senza indugio al Consiglio una proposta relativa alle misure da adottare. Il Consiglio adotta dette misure a maggioranza qualificata.

Se il Consiglio non procede all'adozione di misure entro quindici giorni dalla data di presentazione della suddetta proposta, la Commissione adotta le misure proposte e ne assicura l'immediata applicazione, tranne nel caso in cui il Consiglio si sia pronunciato a maggioranza semplice contro dette misure.

Articolo 13

Le disposizioni dell'articolo 12 sono applicabili per un periodo di diciotto mesi a decorrere dalla data in cui il Comitato è stato consultato per la prima volta, in base all'articolo 12, paragrafo 1, oppure in base ad un'altra regolamentazione analoga.

Articolo 14

1. Gli Stati membri vietano l'uso del procedimento di refrigerazione dei volatili da cortile denominato «Spinchiller» attualmente impiegato. Tale divieto è obbligatorio solo a decorrere dal 1° gennaio 1976.

2. Previa consultazione degli Stati membri in sede di Comitato veterinario permanente, la Commissione sottopone al Consiglio, anteriormente al 1° gennaio 1972, una relazione sul problema relativo all'eventuale esistenza di uno o più procedimenti sostitutivi di refrigerazione.

3. L'applicazione del divieto di cui al paragrafo 1 è rinviata al 1° gennaio 1977 a meno che il Consiglio, su proposta della Commissione, costati, anteriormente al 1° gennaio 1972, che è stato messo a punto un nuovo procedimento o sono stati messi a punto nuovi procedimenti sfruttabili sul piano industriale.

TITOLO IV

Disposizioni finali

Articolo 15

Fino all'entrata in vigore delle disposizioni comunitarie relative alle importazioni di carni fresche di volatili da cortile in provenienza dai paesi terzi, gli Stati membri applicano a tali importazioni disposizioni almeno equivalenti a quelle risultanti dalla presente direttiva.

Articolo 16

Fatto salvo il disposto dell'articolo 14, gli Stati membri adottano le disposizioni legislative, regolamentari ed amministrative necessarie per conformarsi alle disposizioni della presente direttiva e dei relativi allegati:

a) per quanto concerne gli scambi intracomunitari: nei due anni successivi alla notifica della presente direttiva,

b) per quanto concerne le carni fresche di volatili da cortile ottenute e messe in circolazione nel proprio territorio: entro un termine massimo di 5 anni a decorrere dalla notifica della presente direttiva,

e ne informano immediatamente la Commissione.

Articolo 18

Gli Stati membri sono destinatari della presente direttiva.

Fatto a Bruxelles, addì 15 febbraio 1971.

Per il Consiglio

Il Presidente

M. COINTAT

ALLEGATO I

CAPITOLO I

CONDIZIONI D'IGIENE RELATIVE AI MACELLI

1. I macelli devono comprendere:

a) un locale o un luogo coperto, sufficientemente vasto e che si possa facilmente pulire o disinfettare, per l'ispezione *ante mortem* dei volatili da cortile;

b) un locale speciale, che si possa facilmente pulire e disinfettare, riservato ai volatili da cortile malati e sospetti;

c) un impianto per la macellazione abbastanza ampio da consentire in appositi reparti le operazioni di stordimento e di dissanguamento, da un lato, di spiumatura, eventualmente abbinata alla scottatura, dall'altro. Ogni comunicazione tra l'impianto per la macellazione e il locale o luogo di cui alla lettera a) diversa dall'apertura ridotta destinata al semplice passaggio dei volatili da cortile destinati ad essere macellati deve essere provvista di porta a chiusura automatica;

d) un locale per l'eviscerazione e il condizionamento, di dimensioni tali che le operazioni di eviscerazione siano effettuate in un luogo sufficientemente distante dagli altri luoghi di lavoro o separato da questi ultimi da un tramezzo in modo da impedirne l'insudiciamento. Ogni comunicazione tra il locale di eviscerazione e di condizionamento e quello adibito alla macellazione, diversa dall'apertura ridotta destinata al semplice passaggio degli animali macellati, deve essere munita di una porta a chiusura automatica;

e) in caso di bisogno, un locale di spedizione;

f) uno o più impianti frigoriferi sufficientemente vasti;

g) un locale o un dispositivo per il recupero delle piume, purché queste non siano trattate come cascami;

h) locali speciali che si possano chiudere a chiave, rispettivamente riservati al deposito delle carni trattenute in osservazione e al deposito delle carni insalubri e dichiarate improprie al consumo umano nonché dei cascami, a meno che dette carni e detti cascami non siano quotidianamente evacuati dal macello;

i) un locale speciale riservato al trattamento tecnico o alla distruzione delle carni dichiarate improprie al consumo umano secondo il n. 28 e di quelle che, secondo il n. 29, sono escluse dal consumo umano, nonché dei residui e dei sottoprodotti della macellazione per uso industriale, quando tale trattamento o tale distruzione sono effettuati nell'impianto stesso;

j) spogliatoi, lavabi, docce e latrine a sciacquone, queste ultime situate in modo che non immettano direttamente nei locali di lavoro; i lavabi devono essere forniti di acqua corrente calda e fredda, di dispositivi per la pulizia e la disinfezione delle mani, nonché di asciugamani da usare una volta sola; in prossimità delle latrine devono essere collocati lavabi;

k) un apposito reparto per il deposito del letame, se questo non viene evacuato immediatamente in modo igienico;

l) un reparto e dispositivi sufficienti per la pulizia e la disinfezione delle gabbie e dei veicoli;

m) un locale sufficientemente attrezzato, che possa essere chiuso a chiave, riservato ad uso esclusivo del personale del servizio veterinario;

n) nei locali di lavoro, dispositivi adeguati per la pulizia e la disinfezione delle mani e degli attrezzi da lavoro; questi dispositivi debbono trovarsi il più vicino possibile ai posti di lavoro; i rubinetti non debbono potere essere azionati a mano; tali impianti debbono essere provvisti d'acqua corrente fredda e calda, di prodotti per la pulizia e disinfezione, nonché di asciugamani da usare una sola volta; per la pulizia degli attrezzi da lavoro, l'acqua deve avere una temperatura non inferiore a + 82° C;

o) attrezzature che consentano di effettuare in qualsiasi momento l'efficace svolgimento delle operazioni di ispezione veterinaria prescritte dalla presente direttiva;

p) una chiusura sufficiente del macello;

q) fatte salve le disposizioni delle lettere a), b), c) e d), una separazione sufficiente tra il reparto pulito e quello sudicio;

r) nei locali di cui alle lettere da a) a j):

— pavimento in materiali impermeabili, facili da pulire e disinfettare ed imputrescibili, sistemato in modo da consentire una facile evacuazione dell'acqua;

— pareti lisce, rivestite o verniciate con materiale lavabile e chiaro fino all'altezza di almeno 2 metri, ad angoli e spigoli arrotondati;

s) un'aerazione sufficiente e, se necessaria, una buona evacuazione dei vapori;

t) una sufficiente illuminazione naturale o artificiale che non alteri i colori nei locali riservati ai volatili da cortile vivi o macellati;

u) un impianto che fornisca esclusivamente acqua potabile sotto pressione ed in quantità sufficiente; tuttavia, a titolo eccezionale, l'uso d'acqua non potabile per la produzione di vapore è autorizzato, purché le condutture installate a tal fine non permettano di usare tale acqua ad altri scopi; inoltre può essere autorizzato, a titolo eccezionale, l'uso d'acqua non potabile per il raffreddamento delle macchine frigorifere. Le condutture dell'acqua non potabile debbono essere verniciate in rosso e non debbono attraversare i locali in cui si trovano le carni;

v) un impianto per la fornitura sotto pressione di una quantità sufficiente di acqua potabile calda;

w) un dispositivo per l'evacuazione delle acque di scarico che risponda alle norme igieniche;

x) adeguati dispositivi di protezione contro gli animali indesiderabili, quali insetti, roditori, ecc.;

y) utensili e materiale da lavoro, nonché materiale che entra in contatto con il pollame durante la conservazione, in materia inalterabile, facile da pulire e da disinfettare;

z) recipienti speciali, stagni, inalterabili e inviolabili dai non autorizzati per la raccolta delle carni dichiarate improprie al consumo umano ai sensi del capitolo VI, n. 28.

CAPITOLO II

IGIENE DEL PERSONALE, DEI LOCALI, DELLE ATTREZZATURE E DEGLI UTENSILI NEI MACELLI

2. Il personale, i locali, le attrezzature e gli utensili devono essere nel più perfetto stato di pulizia possibile;

a) in particolare, il personale deve indossare abiti da lavoro e copricapo facilmente lavabili, puliti e di colore bianco. 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, oltreché ad ogni ripresa del lavoro. Le persone che abbiano maneggiato animali malati o carni infette devono lavarsi immediatamente ed accuratamente mani e braccia con acqua calda, poi disinfettarle; è vietato fumare nei locali di lavoro e di deposito;

b) ad eccezione degli animali da tiro necessari per le attività dell'impianto, non devono trovarsi nei macelli cani, gatti o animali diversi dai volatili da cortile di cui all'articolo 1, paragrafo 1, della direttiva, destinati ad esservi macellati. Tale divieto non si applica ai conigli e ai volatili diversi da quelli nominati all'articolo 1, paragrafo 1, destinati ad essere macellati immediatamente, purché non siano trattenuti, macellati, preparati o depositati contemporaneamente ai volatili da cortile e negli stessi locali.

Dev'essere provveduto alla distruzione sistematica dei roditori, degli insetti e di qualsiasi altro parassita;

c) i locali di cui al capitolo I, n. 1, lettere a), b), c), d) ed e) devono essere puliti e disinfettati secondo le esigenze e comunque al termine delle operazioni della giornata;

d) le gabbie per la consegna dei volatili da cortile devono essere costruite con materiali resistenti alla corrosione, facili da pulire e da desinfettare e devono essere munite di un fondo impermeabile. Ogni volta che vengono vuotate, le gabbie devono essere pulite e disinfettate;

e) le attrezzature e gli utensili utilizzati per la macellazione, la lavorazione delle carni e il loro deposito devono essere sempre in ottimo stato di manutenzione e pulizia. Essi devono essere puliti e disinfettati con cura più volte nel corso di una giornata di lavoro, nonché al termine delle operazioni della giornata e, prima di essere riutilizzati, ogniqualvolta siano stati insudiciati o inquinati, in particolare da germi patogeni;

f) i recipienti destinati a contenere carne di pollame insalubre ed impropria al consumo umano nonché le frattaglie devono essere vuotati dopo utilizzazione e puliti e disinfettati ogniqualvolta siano stati vuotati.

3. I locali, gli utensili, il materiale da lavoro e le attrezzature utilizzate per la macellazione, la lavorazione delle carni e il loro deposito devono essere utilizzati esclusivamente per tali scopi.

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

5. Le piume devono essere via via evacuate all'atto della spiumatura.

6. L'uso di detersivi, disinfettanti o antiparassitari dev'essere tale da non pregiudicare la salubrità delle carni.

7. I lavori di macellazione e la manipolazione delle carni devono essere vietati alle persone che possono contaminare le carni, in particolare alle persone:

   a) affette o sospette di essere affette da tifo addominale, paratifo A o B, enterite infettiva (salmonellosi), dissenteria, epatite infettiva, scarlattina, ovvero portatrici di germi di tali malattie;

   b) affette o sospette di essere affette da forme tubercolari contagianti;

   c) affette o sospette di essere affette da una malattia contagiosa della pelle;

   d) che esercitano contemporaneamente un'attività in conseguenza della quale le carni potrebbero essere inquinate da germi;

   e) che portino medicazioni alle mani, eccettuate quelle impermeabili che proteggano una ferita non purulenta alle dita.

8. Qualsiasi persona occupata nella lavorazione delle carni deve essere provvista di un certificato medico attestante che nulla osta all'esercizio di tale attività. Il certificato medico deve essere rinnovato ogni anno ed ogniqualvolta il veterinario ufficiale lo richieda; inoltre esso deve essere tenuto a disposizione di quest'ultimo.

CAPITOLO III

ISPEZIONE SANITARIA ANTE MORTEN

9. I volatili da cortile destinati alla macellazione devono essere sottoposti all'ispezione *ante mortem* entro 24 ore dal loro arrivo al macello. La visita deve essere ripetuta immediatamente prima della macellazione qualora siano trascorse più di 24 ore dall'effettuazione dell'ispezione *ante mortem*.

10. L'ispezione *ante mortem* può essere limitata alla ricerca di danni causati dal trasporto, purché i volatili da cortile siano stati esaminati nell'azienda di origine durante le ultime 24 ore e siano stati giudicati sani. Deve esserne inoltre dimostrata l'identità all'atto dell'arrivo al macello.

    Nella misura in cui l'esame *ante mortem* nell'azienda di origine e al macello non sia stato effettuato dallo stesso veterinario ufficiale, gli animali devono essere accompagnati da un certificato sanitario, contenente le indicazioni di cui all'allegato III.

11. L'ispezione *ante mortem* deve essere effettuata in condizioni di illuminazione adeguate.

12. La visita deve permettere di accertare:

    a) se i volatili da cortile sono affetti da malattia trasmissibile all'uomo o agli animali o se presentano sintomi o uno stato generale che possano far sospettare l'insorgenza di tale malattia;

    b) se presentano sintomi di una malattia o di una alterazione dello stato generale che possano rendere le carni improprie al consumo umano.

13. Sono dichiarati impropri al consumo umano i volatili da cortile affetti da peste aviaria classica, dalla malattia di New Castle, da rabbia, da salmonellosi, da colera o da ornitosi.

14. Non possono essere macellati ai fini del consumo umano allo stato di carni fresche, gli animali per i quali è stato accertato:

    — data la presenza di volatili da cortile malati nel macello,

— in seguito ad informazioni sanitarie concernenti la loro provenienza,

che sono stati oggetto di contatto con volatili affetti da peste aviaria franca, da malattia di New Castle, da rabbia, da salmonellosi, da colera o ornitosi, di modo che la malattia potrebbe essere stata loro trasmessa.

15. I volatili da cortile di cui ai nn. 12, 13 e 14 devono essere macellati separatamente e in ultimo luogo.

CAPITOLO IV

IGIENE DELLA MACELLAZIONE

16. I volatili da cortile introdotti nei locali adibiti alla macellazione devono essere immediatamente macellati dopo essere stati storditi.

17. Il dissanguamento deve essere completo e praticato in modo che il sangue non possa imbrattare altro che il locale adibito alla macellazione.

18. La spiumatura deve essere immediata e completa.

19. L'eviscerazione deve essere effettuata immediatamente. La carcassa deve essere aperta in modo tale che le cavità e tutti i visceri possano essere ispezionati. A tal fine, il fegato, la milza e il tubo digerente devono essere tolti dalla carcassa in modo tale che questa non venga insudiciata e che le connessioni naturali di tali visceri siano mantenute fino al momento dell'ispezione.

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

Ad eccezione dei reni, i visceri o le parti di visceri rimasti nella carcassa devono essere subito asportati, possibilmente al completo, in condizioni d'igiene soddisfacenti.

21. Sono vietate:

l'insufflazione delle carni di volatili da cortile e l'utilizzazione di panni per la loro pulizia, nonché riempimento delle carcasse, salvo mediante una partita di frattaglie commestibili corrispondente ad uno dei volatili da cortile macellati nel macello.

Le parti di volatili e le frattaglie devono essere imballate conformemente al n. 35.

22. È vietato procedere, prima della fine dell'ispezione, alla suddivisione della carcassa e a qualsiasi asportazione o trattamento delle carni. Il veterinario ufficiale può imporre qualsiasi altra manipolazione resa necessaria dall'ispezione.

23. Le carni trattenute in osservazione e quelle dichiarate improprie al consumo umano secondo il n. 28 o escluse dal consumo umano secondo il n. 29, le piume e i residui, devono essere trasportati il più presto possibile nei locali, dispositivi o recipienti previsti al n. 1, lettere g), h) ed i), e devono essere manipolati in modo da limitare il più possibile la contaminazione.

24. Al termine dell'ispezione e dopo asportazione dei visceri, le carni fresche di volatili da cortile devono essere immediatamente pulite e refrigerate conformemente alle norme di igiene.

CAPITOLO V

ISPEZIONE SANITARIA POST MORTEM

25. Tutte le parti dell'animale devono essere sottoposte all'ispezione immediatamente dopo la macellazione.

26. L'ispezione *post mortem* deve essere effettuata in adeguate condizioni di illuminazione.

27. L'ispezione *post mortem* deve comprendere:

a) l'esame visivo dell'animale macellato;

b) se necessario, la palpazione e l'incisione dell'animale macellato;

c) la ricerca di alterazioni della consistenza, del colore, dell'odore, ed eventualmente del sapore;

d) se del caso, analisi di laboratorio.

CAPITOLO VI

DECISIONE DEL VETERINARIO UFFICIALE ALL'ATTO DELL'ISPEZIONE POST MORTEM

28. 1. È dichiarato totalmente improprio al consumo umano il volatile da cortile la cui ispezione *post mortem* rivela uno dei seguenti casi:

— morte risultante da una causa diversa dalla macellazione

— insudiciamento generalizzato

— importanti lesioni ed ecchimosi

— odore, colore, sapori anormali

— putrefazione

— anomalie di consistenza

— cachessia

— idroemia

— ascite

— ittero

— malattie infettive

— aspergillosi

— toxoplasmosi

— parassitismo diffuso sottocutaneo o muscolare

— tumori maligni localizzati o diffusi

— leucosi

— intossicazione

2. Sono dichiarate improprie al consumo umano le parti del volatile da cortile macellato che presentano lesioni traumatiche localizzate che non pregiudicano la salubrità della restante carne.

29. Non sono ammesse per il consumo umano i visceri qui di seguito elencati: trachea, polmoni separati dalla carcassa conformemente alle disposizioni del n. 20, esofago, gozzo, intestino, vescica biliare.

CAPITOLO VII

BOLLATURA SANITARIA

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

a) gli strumenti per la bollatura sanitaria delle carni, che può consegnare al personale ausiliario soltanto al momento e per il tempo necessario per effettuare la bollatura stessa;

b) le etichette e gli involucri, purché su di essi siano già stati apposti il bollo o la stampigliatura previsti al n. 31, nonché i bolli a placca menzionati al n. 31. Le etichette, gli involucri e i bolli a placca vengono consegnati al personale ausiliario al momento dell'utilizzazione e in quantità corrispondente alle necessità.

31. La bollatura sanitaria deve consistere:

a) per le carcasse non imballate, nella fissazione su ciascuna di esse di un bollo a placca.

Tale bollo a placca non deve poter essere reimpiegato, deve essere di materia resistente, conforme a tutte le esigenze dell'igiene e di dimensioni tali che su di esso possano figurare le indicazioni obbligatorie seguenti in caratteri perfettamente leggibili:

— nella parte superiore, le due prime lettere in maiuscolo del paese speditore;

— al centro, il numero di riconoscimento veterinario del macello;

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

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

b) per le carcasse e le parti di carcassa imballate, in una stampigliatura su un involucro che deve essere chiuso in modo da renderne impossibile il reimpiego dopo apertura.

L'involucro deve essere di materiale sufficientemente solido, che risponda a tutte le norme d'igiene; la stampigliatura deve portare le stesse indicazioni previste per il bollo a placca, stampate a caratteri delle stesse dimensioni.

c) per le frattaglie non contenute nella carcassa, nella stampigliatura su un involucro da chiudere, analogo a quello menzionato alla lettera b), o nella apposizione di un bollo su un'etichetta ben visibile e solidamente fissata all'imballaggio. Questa etichetta deve essere applicata in modo da essere distrutta all'atto dell'apertura dell'imballaggio.

Tale bollo deve essere a inchiostro, di forma ovale, largo 6,5 cm e alto 4,5 cm. Sul bollo devono figurare le indicazioni seguenti in caratteri perfettamente leggibili:

— nella parte superiore, il nome in lettere maiuscole del paese speditore;

— al centro, il numero di riconoscimento veterinario del macello;

— nella parte inferiore, una delle sigle CEE, EEG, EWG.

I caratteri a stampa devono avere un'altezza di 0,8 cm per le lettere e di 1,1 cm per le cifre.

CAPITOLO VIII

CERTIFICATO SANITARIO

32. L'esemplare originale del certificato sanitario che deve accompagnare le carni fresche di volatili da cortile durante il loro trasporto verso il paese destinatario deve essere rilasciato da un veterinario ufficiale al momento della spedizione. Il certificato sanitario deve corrispondere, nella presentazione e nel contenuto, al modello riprodotto nell'allegato IV, deve essere redatto almeno nella lingua del paese destinatario e deve recare le informazioni previste nel modello summenzionato.

CAPITOLO IX

DEPOSITO

33. Le carni fresche di volatili da cortile, dopo la refrigerazione di cui al n. 24, devono essere mantenute a una temperatura che non può superare in alcun momento + 4° C.

CAPITOLO X

IMBALLAGGIO

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

— tali da non alterare le caratteristiche organolettiche delle carni;

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

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

b) Gli imballaggi non devono essere riutilizzati per imballare carni, salvo se sono fabbricati in materiali resistenti alla corrosione, facilmente lavabili, e se sono stati preventivamente puliti e disinfettati.

35. Quando le carni fresche di volatili da cortile sono confezionate in un involucro diretto (ad esempio: fogli di plastica), quest'operazione deve essere effettuata in maniera rispondente alle norme d'igiene.

Questi involucri devono essere trasparenti, incolori, e rispondere inoltre alle condizioni di cui al n. 34, lettera a); non possono essere riutilizzati per imballare carni.

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

CAPITOLO XI

TRASPORTO

36. Le carni fresche di volatili da cortile devono essere trasportate in veicoli o mezzi concepiti e attrezzati in modo che la temperatura prevista al capitolo IX sia assicurata per tutta la durata del trasporto.

37. I mezzi di trasporto delle carni fresche di volatili non possono essere utilizzati per il trasporto di animali vivi o di prodotti suscettibili di alterare o contaminare le carni a meno che, dopo lo scarico dei prodotti summenzionati, siano stati sottoposti a pulitura, disinfezione ed eventualmente deodorizzazione efficaci.

38. Le carni fresche di volatili da cortile non possono essere trasportate contemporaneamente a materie che possano alterarle o comunicare loro un qualsiasi odore durante il trasporto, a meno che siano prese le precauzioni necessarie per evitare questa eventualità.

39. Le carni fresche non possono essere trasportate in un veicolo o mezzo che non sia stato pulito e disinfettato.

40. Il veterinario ufficiale deve assicurarsi, prima della spedizione, che i veicoli o mezzi adibiti al trasporto nonché le condizioni di carico siano conformi ai requisiti igienici definiti nel presente capitolo.

ALLEGATO II

CONDIZIONI RICHIESTE PER GLI AUSILIARI

1. Possono essere ammessi come ausiliari soltanto coloro che:

   a) dimostrano, con un attestato rilasciato da un'autorità competente in materia, di essere di specchiata condotta civile e morale;

   b) dispongono di un'istruzione di base sufficiente;

   c) sono fisicamente idonei all'esercizio di una siffatta funzione;

   d) comprovano, mediante una prova di capacità, di possedere sufficienti conoscenze tecniche.

2. Fatte salve le disposizioni dell'allegato I, capitolo II, nn. 7 e 8, non possono essere assunti come ausiliari coloro che nel contempo:

   a) esercitano un'attività che potrebbe comportare un rischio di infezione delle carni fresche di volatili;

   b) esercitano il mestiere di macellaio, gestiscono un macello per pollame o vi lavorano a qualsiasi altro titolo, esercitano il commercio di pollame o di alimenti ad esso destinati o la consulenza in materia di alimentazione del pollame ovvero praticano l'avicoltura a fini professionali o sono occupati in aziende agricole.

3. La prova di capacità di cui al numero 1, lettera d), viene organizzata dall'autorità centrale competente dello Stato membro o da altra autorità da questa designata. Sono ammessi a questa prova soltanto i candidati che dimostrano di aver compiuto un periodo di tirocinio della durata di tre mesi sotto la direzione di un veterinario ufficiale.

4. L'esame di cui al numero 3 si articola in una parte teorica e in una parte pratica e verte sulle materie seguenti:

   a) Parte teorica:

      — Nozioni fondamentali di anatomia e fisiologia del pollame;

      — Nozioni fondamentali di patologia del pollame;

      — Nozioni fondamentali di anatomopatologia del pollame;

      — Nozioni fondamentali di igiene, in particolare di igiene aziendale;

      — Metodi e procedimenti di macellazione del pollame, della sua preparazione, del condizionamento e del trasporto;

      — Conoscenza delle disposizioni legislative, regolamentari o amministrative necessarie per l'esercizio delle loro funzioni.

   b) Parte pratica:

      — Esame e valutazione del pollame destinato alla macellazione;

      — Esame e valutazione del pollame macellato;

      — Determinazione della specie animale a seguito di un esame delle parti tipiche di un animale;

      — Determinazione e relativo commento di più parti di volatili da cortile macellati che manifestano alterazioni;

      — Prassi corrente dell'ispezione *post mortem* a catena.

ALLEGATO III

MODELLO

CERTIFICATO SANITARIO

per i volatili da cortile trasportati dall'azienda al macello

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

I. **Identificazione degli animali:**

Specie animale .....

Numero di animali .....

Marchio di identificazione .....

II. **Provenienza degli animali:**

Indirizzo dell'azienda di provenienza .....

.....

III. **Destinazione degli animali:**

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

.....

mediante i seguenti mezzi di trasporto: .....

IV. **Attestato**

Il sottoscritto veterinario ufficiale certifica che gli animali di cui sopra sono stati oggetto di una ispezione *ante mortem* nell'azienda summenzionata il ..... alle ore .....,e sono stati riconosciuti sani.

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

Firma del veterinario ufficiale

(.....)

(1) Facoltativo.

ALLEGATO IV

MODELLO

CERTIFICATO SANITARIO

relativo a carni fresche di volatili da cortile (1) destinate ad uno Stato membro della CEE

Paese speditore ..... n. (2) .....

Ministero .....

Servizio competente .....

Rif. (2) .....

I. Identificazione delle carni

Carni di .....
(specie animale)

Natura dei pezzi .....

Natura dell'imballaggio .....

Numero degli imballaggi .....

Peso netto .....

II. Provenienza delle carni

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

.....

.....

III. Destinazione delle carni

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

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

con il seguente mezzo di trasporto (3) .....

Nome e indirizzo dello speditore .....

.....

Nome e indirizzo del destinatario .....

.....

IV. **Attestato sanitario**

Il sottoscritto, veterinario ufficiale, certifica:

a) — che le carni di volatili da cortile di cui sopra (4)

— che gli imballaggi delle carni di cui sopra (4)

recano un marchio comprovante che le carni provengono da animali macellati in macelli riconosciuti;

b) che dette carni sono state riconosciute adatte al consumo umano in seguito a ispezione veterinaria effettuata conformemente alla direttiva del Consiglio del 15 febbraio 1971 relativa a problemi sanitari in materia di scambi di carni fresche di volatili da cortile;

c) che i veicoli o mezzi di trasporto e le condizioni di carico di questa spedizione sono conformi ai requisiti igienici definiti nella suddetta direttiva.

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

Firma del veterinario ufficiale

(.....)

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

(2) Facoltativo.

(3) Per i carri ferroviari e gli autocarri, indicare il numero di immatricolazione e per gli aerei il numero del volo.

(4) Cancellare l'indicazione inutile.