REGOLAMENTO (CE) N. 1720/97 DELLA COMMISSIONE

del 3 settembre 1997

che modifica il regolamento (CEE) n. 1318/93 recante modalità di applicazione del regolamento (CEE) n. 2067/92 del Consiglio, relativo ad azioni di promozione e commercializzazione a favore delle carni bovine di qualità

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea,

visto il regolamento (CEE) n. 2067/92 del Consiglio, del 30 giugno 1992, relativo ad azioni di promozione e di commercializzazione a favore delle carni bovine di qualità [1], in particolare l'articolo 4,

considerando che il regolamento (CEE) n. 1318/93 della Commissione [2], modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 692/97 [3], ha stabilito le modalità di applicazione del regolamento (CEE) n. 2067/92 e segnatamente i requisiti minimi di produzione, di qualità e di controllo dei prodotti che formano oggetto delle azioni di promozione e di commercializzazione; che in base all'esperienza dei programmi già realizzati, è opportuno adeguare in parte i suddetti requisiti minimi, per renderli meno rigidi; che occorre in particolare ampliare le categorie di carni che possono beneficiare di azioni di promozione e rendere più flessibili i requisiti concernenti i periodi di frollatura; che è altresì necessario tener conto degli auspici dei consumatori precisando in particolare le disposizioni relative al benessere degli animali, al controllo dei residui e all'etichettatura; che, date le numerose modifiche, occorre sostituire l'allegato I del regolamento (CEE) n. 1318/93;

considerando che, ai fini di una corretta gestione, occorre prevedere che gli Stati membri adottino sanzioni adeguate per le irregolarità constatate;

considerando che il comitato di gestione per le carni bovine non si è pronunciato nel termine prescritto dal suo presidente,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

Il regolamento (CEE) n. 1318/93 è modificato nel seguente modo:

1) All'articolo 8 è aggiunto il seguente paragrafo 3:

«3. Le competenti autorità nazionali stabiliscono un sistema di sanzioni sufficientemente dissuasivo compresa, se necessario, la sospensione temporanea o definitiva della partecipazione ai programmi di promozione. Essi informano immediatamente la Commissione del sistema di sanzioni previsto».

2) L'allegato I è sostituito dall'allegato del presente regolamento.

Articolo 2

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

Esso è applicabile alle domande di contributo finanziario della Comunità presentate a decorrere dalla data di entrata in vigore.

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

Fatto a Bruxelles, il 3 settembre 1997.

Per la Commissione

Franz FISCHLER

Membro della Commissione

---

[1] GU L 215 del 30. 7. 1992, pag. 57.
[2] GU L 132 del 29. 5. 1993, pag. 83.
[3] GU L 102 del 19. 4. 1997, pag. 13.

ALLEGATO

«ALLEGATO I

REQUISITI MINIMI IN MATERIA DI PRODUZIONE, DI QUALITÀ E DI CONTROLLO

1. ALLEVAMENTO

1.1. **Origine**

1.1.1. Salvo per i vitelli da macello, razze diverse da quelle di cui all'allegato II del regolamento (CEE) n. 3886/92 della Commissione [1] ed i primi incroci con una di queste razze.

1.1.2. Sono ammessi esclusivamente gli allevatori per i quali una parte della produzione è o sarà regolarmente destinata alla promozione.

1.2. **Alimentazione**

1.2.1. Per i bovini, diversi dai vitelli, gli alimenti devono essere esenti da farine di carne, d'ossa o di pesce, e l'apporto proteico assicurato esclusivamente da proteine vegetali.

1.2.2. Per i vitelli, la ragione alimentare liquida deve contenere almeno il 60 % di prodotti di origine lattea e, per il resto, l'alimentazione deve essere esente da farina di carne, d'ossa o di pesce.

1.3. **Sorveglianza sanitaria**

1.3.1. Controlli supplementari nel quadro della regolare sorveglianza veterinaria dell'allevamento; in caso di necessità, possibilità di pronto intervento da parte di un medico veterinario.

1.3.2. Registrazione obbligatoria dei trattamenti terapeutici; a questo scopo, ogni stalla deve disporre di un registro nel quale vengono annotati i farmaci prescritti dal veterinario, la data di somministrazione e la quantità somministrata a ciascun bovino trattato.

1.3.3. Non sono ammessi ai programmi di promozione gli animali ai quali siano stati somministrati, anche soltanto a fini terapeutici, prodotti contenenti beta-agonisti.

1.3.4. Gli animali che hanno subito un trattamento a base di antibiotici o di antiparassitari possono essere ammessi ai programmi di promozione a condizione che si tratti di un trattamento curativo e non preventivo e che sia stato prescritto da un veterinario; sarà data la preferenza ai farmaci senza tempi di sospensione. Tuttavia, un trattamento preventivo può essere prescritto dal veterinario per i quindici giorni successivi alla fase di raggruppamento degli animali.

1.3.5. In caso di non rispetto delle disposizioni precitate, esclusione definitiva del produttore dal beneficio dell'azione promozionale.

1.4. **Residui**

1.4.1. Controlli supplementari per le sostanze di cui all'allegato I della direttiva 96/23/CE del Consiglio [2], con prelievo di campioni da analizzare:

— presso l'allevamento, sugli animali, il cibo;

— presso il macello, sulle carcasse e le interiora.

1.4.2. Il numero dei campioni prelevati e la frequenza del campionamento devono essere, a giudizio dell'autorità competente, sufficientemente rappresentativi della produzione complessivamente destinata ai programmi di promozione.

1.4.3. Il campionamento in stalla dev'essere effettuato con sufficiente anticipo da permettere agli interessati di conoscere i risultati delle analisi prima della commercializzazione dei prodotti. Per quanto riguarda le carcasse e le interiora, i campioni devono essere prelevati sulla catena di macellazione.

1.5. **Benessere**

1.5.1. Per i bovini, diversi dai vitelli, applicazione delle norme nazionali, internazionali ed eventualmente comunitarie. In particolare, durante la stabulazione, gli animali devono:

— disporre di sufficiente spazio e luce naturale, in locali ben aerati e privi di correnti d'aria;

— rimanere raggruppati e non essere separati dalla mandria se non in caso di malattia;

— essere liberi nei movimenti e poter accedere in qualsiasi momento al foraggio e all'acqua.

Inoltre, le stalle devono essere munite di lettiera o di un'area di riposo adeguata ed essere pulite regolarmente.

[1] GU L 391 del 31. 12. 1992, pag. 20.
[2] GU L 125 del 23. 5. 1996, pag. 10.

1.5.2. Per i vitelli, applicazione delle norme nazionali e comunitarie. In particolare:

— durante la stabulazione, gli animali devono disporre di sufficiente spazio e luce naturale, in locali ben aerati e privi di correnti d'aria;

— tutti gli allevamenti che partecipano ai programmi presentati dal 1999 in poi sono tenuti a rispettare la totalità delle disposizioni dell'articolo 3, paragrafo 3 della direttiva 91/629/CEE del Consiglio [1], nonostante il disposto dell'ultimo comma.

2. TRASPORTO

2.1. Saranno prese le debite disposizioni per evitare ogni tipo di stress durante il trasporto degli animali verso il macello e durante la loro permanenza presso il macello. Sarà fissata a questo scopo dall'organizzazione che propone il programma, una durata massima di trasporto, oltre la quale sarà necessario un congruo periodo di riposo prima della macellazione.

2.2. Il trasporto dev'essere effettuato con automezzi puliti e rispondenti ai requisiti della normativa comunitaria, dotati in particolare di un piano inclinato non sdrucciolevole e con pendenza moderata per il carico e lo scarico degli animali.

2.3. Ai fini del trasporto, gli animali devono essere asciutti e sufficientemente puliti; inoltre essi non devono essere condotti con l'uso ingiustificato della forza o con l'impiego di apparecchi a scarica elettrica.

3. MACELLAZIONE

3.1. **Prodotto**

Carni fresche.

3.2. **Macelli**

Esclusione dei macelli che non beneficiano del timbro o marchio comunitario definitivo.

3.3. **Igiene**

3.3.1. Non sono ammessi ai programmi di promozione gli animali presentati in condizioni di pulizia insufficienti, segnatamente a livello delle zampe posteriori, della coda e della regione anale.

3.3.2. Le carcasse non possono presentare segni visibili di lordura fecale; l'eventuale decontaminazione può essere effettuata soltanto mediante rifilatura delle parti contaminate e non con il semplice lavaggio della carcassa.

3.4. **Refrigerazione**

Eccetto per i vitelli, applicazione delle tecniche di refrigerazione che mantengono la carne tenera, come la refrigerazione lenta o, se questa non è possibile, la refrigerazione rapida con stimolazione elettrica.

3.5. **Classi di carcasse**

3.5.1. *Tipi di carcasse*

— vitelli da macello di età non superiore a 6 mesi ai sensi della direttiva 91/629/CEE;

— bovini aventi un peso carcassa compreso ta i 140 e 200 kg;

— giovani bovini (classe A ai sensi del regolamento [(CEE) n. 1208/81 del Consiglio [2]] di età non superiore a 24 mesi;

— manzi [classe C ai sensi del regolamento (CEE) n. 1208/81];

— bovine che hanno già partorito, di età inferiore a 48 mesi [classe D ai sensi del regolamento (CEE) n. 1208/81]; l'autorità competente può tuttavia concedere una deroga fino a 72 mesi, a condizione che la frollatura sia prolungata ad almeno 9 giorni;

— altre bovine [classe E ai sensi del regolamento (CEE) n. 1208/81].

3.5.2. *Peso*

Per i vitelli da macello, il peso carcassa — inclusi tutti gli organi contenuti nelle cavità toracica e addominale — è limitato ad un massimo di 140 kg.

3.5.3. *pH*

Eccetto per i vitelli, il pH dev'essere misurato sulla carcassa non più tardi di 24 ore dopo la macellazione e dev'essere inferiore a 6.

[1] GU L 340 dell'11. 12. 1991, pag. 28.
[2] GU L 123 del 7. 5. 1981, pag. 3.

4. COMMERCIALIZZAZIONE

4.1. **Frollatura**

Eccetto per i vitelli, è richiesta una frollatura di almeno 7 giorni tra la macellazione e la commercializzazione al dettaglio, di cui 60 ore dopo la macellazione presso lo stabilimento in cui è avvenuta la macellazione.

L'autorità competente può ammettere deroghe al tempo minimo di frollatura per i pezzi non destinati ad essere cotti ai ferri o arrosto. In tal caso, l'etichetta dovrà recare un'apposita avvertenza.

4.2. **Sorveglianza e controllo**

Sorveglianza dei prodotti nelle fasi di commercializzazione all'ingrosso e al dettaglio per rilevare eventuali deterioramenti delle carni in seguito a condizioni di trasporto e di conservazione inadeguate.

4.3. **Etichettatura**

Per le carni pre-imballate, indicazione obbligatoria:

— del numero distintivo di cui al punto 5.2;

— della data di macellazione per il grossista, o della data a partire dalla quale la carne può essere messa in vendita;

— della denominazione del pezzo da cui proviene il taglio;

— della data di scadenza, per il consumatore.

5. POSSIBILITÀ DI RISALIRE ALL'ORIGINE DELLE CARNI

5.1. Identificazione individuale degli animali secondo le disposizioni del regolamento (CEE) n. 820/97 del Consiglio [1]; il numero di matricola corrispondente dev'essere riportato sulla carcassa fino al punto di vendita al dettaglio.

5.2. Ogni taglio di carne deve recare un numero distintivo che permetta di risalire al contrassegno individuale dell'animale o del gruppo (un lotto di animali aventi caratteristiche qualitative simili) da cui proviene la carne.

5.3. Il procedimento dev'essere controllato con un metodo idoneo, al fine di poter garantire l'identità tra il prodotto commercializzato e l'animale o gruppo da cui è stato ottenuto.

6. DISPOSIZIONI COMUNI

6.1. **Metodologia**

Le modalità metodologiche dell'allevamento, della macellazione e della trasformazione devono essere chiaramente definite in anticipo, in modo da renderne possibile la normalizzazione, a garanzia di una qualità stabile.

6.2. **Criteri supplementari**

Ulteriori condizioni qualitative possono essere imposte dall'autorità competente e/o dall'organizzazione proponente in considerazione della specificità del mercato e del modo in cui i consumatori percepiscono la qualità.»

---

[1] GU L 117 del 7. 5. 1997, pag. 1.