Trattandosi di un semplice strumento di documentazione, esso non impegna la responsabilità delle istituzioni

►**B**

DIRETTIVA 92/45/CEE DEL CONSIGLIO

del 16 giugno 1992

relativa ai problemi sanitari e di polizia sanitaria in materia di uccisione di selvaggina e di commercializzazione delle relative carni

(GU L 268 del 14.9.1992, pag. 35)

Modificata da:

		Gazzetta ufficiale		
		n.	pag.	data
►**M1**	Direttiva 92/116/CEE del Consiglio del 17 dicembre 1992	L 62	1	15.3.1993
►**M2**	Direttiva 96/23/CE del Consiglio del 29 aprile 1996	L 125	10	23.5.1996

Modificata da:

►**A1**	Atto di adesione dell'Austria, della Finlandia e della Svezia	C 241	21	29.8.1994
	(adattato dalla decisione 95/1/CE, Euratom, CECA del Consiglio)	L 1	1	1.1.1995

▼B

DIRETTIVA 92/45/CEE DEL CONSIGLIO

del 16 giugno 1992

relativa ai problemi sanitari e di polizia sanitaria in materia di uccisione di selvaggina e di commercializzazione delle relative carni

IL CONSIGLIO DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

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

vista la proposta della Commissione [1],

visto il parere del Parlamento europeo [2],

visto il parere del Comitato economico e sociale [3],

considerando che le carni di selvaggina figurano tra i prodotti elencati nell'allegato II del trattato; che la commercializzazione di carni di selvaggina costituisce una fonte di reddito complementare per una parte della popolazione rurale;

considerando che, per garantire lo sviluppo razionale di questo settore e incrementarne la produttività, è necessario stabilire a livello comunitario norme relative ai problemi sanitari e di polizia sanitaria per la produzione e la commercializzazione di carni di selvaggina;

considerando che occorre eliminare le disparità esistenti fra gli Stati membri quanto alla salute degli animali e alla salute pubblica, in modo da favorire gli scambi di queste carni nella prospettiva del compimento del mercato interno;

considerando che le carni in questione possono diffondere malattie trasmissibili agli animali domestici e all'uomo; che quindi è necessario prevedere disposizioni che permettano di contenere tale rischio;

considerando che occorre fissare le condizioni di igiene nelle quali le carni di selvaggina devono essere ottenute, trattate e ispezionate per prevenire le infezioni o intossicazioni di origine alimentare;

considerando che occorre precisare le norme di igiene che devono essere rispettate dai centri di lavorazione di selvaggina per poter ottenere il riconoscimento per gli scambi;

considerando che per l'organizzazione e il prosieguo dei controlli che devono essere eseguiti dallo Stato membro destinatario e le misure di salvaguardia che devono essere applicate conviene fare riferimento alle norme generali stabilite dalla direttiva 89/662/CEE del Consiglio, dell'11 dicembre 1989, relativa ai controlli veterinari applicabili negli scambi intracomunitari nella prospettiva della realizzazione del mercato interno [4];

considerando che i capi interi di selvaggina e le carni di selvaggina importate provenienti dai paesi terzi devono soddisfare i requisiti minimi previsti dalla presente direttiva per gli scambi tra Stati membri e che occorre controllarne il rispetto conformemente ai principi e regole enunciati nella direttiva 90/675/CEE [5];

considerando che è opportuno prevedere deroghe per i piccoli quantitativi di carni di selvaggina;

---

(1) GU n. C 327 del 30. 12. 1989, pag. 40 e GU n. C 311 del 12. 12. 1990, pag. 5.
(2) GU n. C 260 del 15. 10. 1990, pag. 154.
(3) GU n. C 124 del 21. 5. 1990, pag. 7.
(4) GU n. L 395 del 30. 12. 1989, pag. 13. Direttiva modificata da ultimo dalla direttiva 91/496/CEE (GU n. L 268 del 24. 9. 1991, pag. 56).
(5) Direttiva 90/675/CEE del Consiglio, del 10 dicembre 1990, che fissa i principi relativi all'organizzazione dei controlli veterinari per i prodotti che provengono dai paesi terzi e che sono introdotti nella Comunità (GU n. L 373 del 31. 12. 1990, pag. 1). Direttiva modificata dalla direttiva 91/496/CEE (GU n. L 268 del 24. 9. 1991, pag. 56).

▼B

considerando che occorre prevedere deroghe temporanee per permettere ai centri di lavorazione della selvaggina di uniformarsi ai nuovi requisiti;

considerando che è opportuno affidare alla Commissione il compito di adottare le misure di applicazione della presente direttiva; che occorre prevedere a tal fine una procedura che istituisca una stretta ed efficace collaborazione tra la Commissione e gli Stati membri nell'ambito del comitato veterinario permanente;

considerando che è opportuno che il termine di recezione fissato al 1º gennaio 1994 di cui all'articolo 23 non incida sulla soppressione dei controlli veterinari alle frontiere al 1º gennaio 1993,

HA ADOTTATO LA PRESENTE DIRETTIVA:

CAPITOLO I

Disposioni generali

Articolo 1

1. La presente direttiva stabilisce i requisiti sanitari e di polizia sanitaria applicabili all'uccisione di selvaggina, nonché la preparazione e la commercializzazione delle relative carni.

2. La presente direttiva non si applica:

a) alla cessione al consumatore o al dettagliante, da parte del cacciatore, di piccole quantità di capi interni di selvaggina abbattuta non scuoiata o non spennata e in caso di selvaggina piccola non eviscerata;

b) alla cessione di piccole quantità di carni di selvaggina al consumatore finale;

c) al selezionamento e magazzinaggio di carni di selvaggina in negozi per la vendita al minuto o in locali adiacenti a punti di vendita in cui le carni sono sezionate e immagazzinate unicamente per esservi direttamente vendute al consumatore.

Queste operazioni continuano ad essere sottoposte ai controlli sanitari prescritti dalle normative nazionali per il commercio al minuto.

3. I requisiti della presente direttiva in materia di scambi o di importazione in provenienza da paesi terzi non si applicano ai trofei né ai capi interi di selvaggina uccisa trasportati da viaggiatori nella loro macchina personale quando si tratta di un'esigua quantità di selvaggina piccola o di un solo capo interno di selvaggina grossa e quando pare escluso, secondo le circostanze, che la carne di tali capi interi sia destinata al commercio o ad un'utilizzazione a fini commerciali e fermo restando che la selvaggina in questione non proviene da un paese terzo o da una parte di paese terzo da dove è vietato il commercio in applicazione dell'articolo 11, paragrafi 2 e 3 o dell'articolo 18.

Articolo 2

1. Ai fini della presente direttiva si intende per:

a) «selvaggina», i mammiferi terrestri selvatici da caccia (compresi i mammiferi selvatici che vivono in territorio chiuso in condizioni di libertà analoghe a quelle della selvaggina), nonché i volatili selvatici da caccia che non sono compresi nell'articolo 2 della direttiva 91/495/CEE del Consiglio, del 27 novembre 1990, relativa ai problemi sanitari e di polizia sanitaria in materia di produzione e di commercializzazione di carni di coniglio e di selvaggina d'allevamento ([1]);

b) «selvaggina grossa», i mammiferi selvatici dell'ordine degli ungulati;

([1]) GU n. L 268 del 24. 9. 1991, pag. 41.

▼B

c) «selvaggina piccola», i mammiferi selvatici della famiglia dei leporidi e i volatili selvatici in libertà destinati al consumo umano;

d) «carni di selvaggina», tutte le parti di selvaggina idonee al consumo umano;

e) «centro di lavorazione della selvaggina», ogni stabilimento riconosciuto ai sensi dell'articolo 7 per la lavorazione della selvaggina, in cui le relative carni sono ottenute e sottoposte ad ispezione conformemente alle norme d'igiene della presente direttiva;

f) «centro di raccolta», ogni sito in cui la selvaggina uccisa è depositata conformemente alle norme d'igiene di cui all'allegato I, capitolo IV, paragrafo 2 in vista del trasporto verso un centro di lavorazione;

g) «commercializzazione», la detenzione o esposizione a scopo di vendita, la messa in vendita, la vendita, la consegna e ogni altra modalità di immissione sul mercato di carni di selvaggina destinate al consumo umano nella Comunità, ad esclusione della cessione di cui all'articolo 1, paragrafo 2;

h) «scambi», gli scambi tra Stati membri ai sensi dell'articolo 9, paragrafo 2 del trattato.

2. Ai fini della presente direttiva, si applicano, se necessario, le definizioni contenute nell'articolo 2 della direttiva 89/662/CEE e nella direttiva 90/425/CEE del Consiglio, del 26 giugno 1990, relativa ai controlli veterinari e zootecnici applicabili negli scambi intracomunitari di taluni animali vivi e prodotti di origine animale, nella prospettiva della realizzazione del mercato interno [1] nonché la definizione di carni fresche di cui all'articolo 2, lettera b) della direttiva 64/433/CEE del Consiglio, del 26 giugno 1964, relativa a problemi sanitari in materia di scambi intracomunitari di carni fresche [2],

CAPITOLO II

Disposizioni applicabili alla produzione comunitaria e agli scambi

Articolo 3

1. Gli Stati membri vigilano affinché le carni di selvaggina soddisfino i seguenti requisiti:

a) devono provenire da selvaggina:

— che sia stata uccisa in un territorio di caccia e con i mezzi autorizzati dalla legislazione nazionale che disciplina la caccia;

— che non provenga da una regione soggetta a restrizioni in applicazione della direttiva 72/461/CEE del Consiglio, del 12 dicembre 1972, relativa a problemi di polizia sanitaria in materia di scambi intracomunitari di carni fresche [3], della direttiva 91/494/CEE del Consiglio, del 26 giugno 1991, relativa alle norme di polizia sanitaria per gli scambi intracomunitari e le importazioni in provenienza dai paesi terzi di carni fresche di volatili da cortile [4] e della direttiva 91/495/CEE o da un territorio di caccia sottoposto a restrizioni in applicazione degli articoli 10 e 11 della presente direttiva;

— che, appena uccisa, sia stata preparata conformemente all'allegato I, capitolo III e trasportata entro un termine massimo di 12 ore in un centro di lavorazione quale previsto alla lettera b) oppure in un centro di raccolta per esservi portata alle temperature previste nell'allegato I, capitolo III e da dove sarà condotta verso un centro di lavorazione quale previsto alla lettera b) entro un termine di 12 ore oppure quando, per le regioni lontane

---

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

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

(3) GU n. L 302 del 31. 12. 1972, pag. 24. Direttiva modificata da ultimo dalla direttiva 91/266/CEE (GU n. L 134 del 29. 5. 1991, pag. 45).

(4) GU n. L 268 del 24. 9. 1991, pag. 35.

▼B

geograficamente, le condizioni climatiche lo permettono entro un termine che l'autorità competente dovrà fissare per consentire al veterinario ufficiale del suddetto centro di lavorazione di effettuare in condizioni soddisfacenti l'ispezione post mortem di cui all'allegato I, capitolo V. ►A1 Il Consiglio può stabilire, su proposta della Commissione, disposizioni specifiche per la raccolta delle carni di selvaggina ove sussistano condizioni climatiche particolari ◄;

b) devono essere ottenute:

i) in un centro di lavorazione della selvaggina che soddisfi le condizioni generali indicate nell'allegato I, capitoli I e II e riconosciuto ai fini del presente capitolo, conformemente all'articolo 7,

ii) oppure, se si tratta di selvaggina grossa, in uno stabilimento riconosciuto conformemente all'articolo 10 della direttiva 64/433/CEE o, se si tratta di selvaggina piccola, conformemente all'articolo 5 della direttiva 71/118/CEE del Consiglio del 15 febbraio 1971, relativa a problemi sanitari in materia di scambi di carni fresche di volatili da cortile [1], qualora:

— questi capi interi di selvaggina siano scuoiati in locali distinti dai locali riservati alle carni di cui alle suddette direttive o in altri momenti,

— questi stabilimenti siano oggetto di un riconoscimento speciale per le necessità della presente direttiva,

— siano adottate misure per permettere un'individuazione chiara delle carni ottenute a titolo della presente direttiva e di quelle ottenute a titolo delle direttive 64/433/CEE e 71/118/CEE;

c) devono provenire da animali uccisi che il veterinario ufficiale abbia sottoposto ad esame visivo:

— per rilevare eventuali anomalie: a tal fine il veterinario ufficiale può avvalersi, per la sua diagnosi, di ogni informazione fornita dal cacciatore, se del caso in base ad una attestazione prescritta dall'autorità competente nell'ambito delle norme relative alla caccia, sul comportamento dell'animale prima dell'uccisione,

— per verificare che la morte non sia dovuta a cause diverse dalla caccia;

d) devono provenire da capi interi di selvaggina:

— che siano stati manipolati in condizioni igieniche soddisfacenti in conformità dell'allegato I, capitoli III e IV,

— che siano stati sottoposti, in conformità dell'allegato I, capitolo V, ad un'ispezione post mortem effettuata da un veterinario ufficiale oppure da ausiliari che possiedono le qualificazioni professionali che devono essere precisate secondo la procedura di cui all'articolo 22 e che operano sotto la supervisione del veterinario ufficiale,

— che non presentino alcuna alterazione, ad eccezione di lesioni traumatiche sopraggiunte durante l'uccisione o di malformazioni o alterazioni localizzate, purché sia constatato, se necessario per mezzo di adeguate analisi di laboratorio, che tali lesioni, malformazioni o alterazioni non rendono le carni inadatte al consumo umano o pericolose per la salute dell'uomo,

— di cui, un campione rappresentativo di animali della stessa provenienza sia stato sottoposto ad un veterinario ufficiale ad un'ispezione sanitaria, se si tratta di capi interi di selvaggina piccola che immediatamente dopo l'uccisione non è stata eviscerata conformemente all'allegato I, capitolo V, paragrafo 1.

Se constata la presenza di una malattia trasmissibile all'uomo o difetti quali previsti all'allegato I, capitolo V, paragrafo 4, il veterinario ufficiale deve rafforzare il controllo sull'insieme del lotto. In funzione del risultato di tale controllo egli deve esclu-

[1] GU n. L 55 dell'8. 3. 1971, pag. 23. Direttiva modificata da ultimo dalla direttiva 90/654/CEE (GU n. L 353 del 17. 12. 1990, pag. 48).

▼B

dere per il consumo umano l'insieme del lotto, oppure procedere all'esame di ogni singola carcassa.

2. Il veterinario ufficiale provvede affinché le carni di selvaggina siano vietate al consumo umano se:

i) constata che presentano difetti quali elencati nell'allegato I, capitolo V, lettera e) o se sono state manipolate conformemente al paragrafo 4 del suddetto capitolo;

ii) i controlli di cui al paragrafo 1, lettera d), terzo trattino del presente articolo hanno permesso di diagnosticare la presenza di malattie trasmissibili all'uomo;

iii) provengono da animali che hanno ingerito sostanze che possono rendere le carni pericolose o nocive per la salute dell'uomo e sulle quali è stata adottata una decisione, secondo la procedura prevista all'articolo 22, previo parere del comitato scientifico veterinario. In attesa dell'applicazione di tale decisione rimangono in vigore le normative nazionali riguardanti queste sostanze, nel rispetto delle disposizioni generali del trattato;

iv) fatta salva un'eventuale regolamentazione comunitaria applicabile in materia di radiazioni ionizzanti, sono state trattate con radiazioni ionizzanti, con raggi ultravioletti, con altre sostanze che possono influire sulle loro caratteristiche organolettiche o con coloranti diversi da quelli utilizzati per la bollatura sanitaria.

3. Le carni di cinghiali o di altre specie sensibili all'infestazione di trichine devono essere sottoposte ad un esame con il metodo della digestione, conformemente alla direttiva 77/96/CEE del Consiglio, del 21 dicembre 1976, concernente la ricerca delle trichine all'importazione dai paesi terzi di carni fresche provenienti da animali domestici della specie suina [1] o ad un esame trichinoscopico con analisi microscopica di campioni multipli di ciascun animale prelevati almeno dal massetere e dal diaframma, dalla muscolatura dell'avambraccio, intercostale e dalla muscolatura della lingua.

Il Consiglio, che delibera a maggioranza qualificata su proposta della Commissione e previo parere del comitato scientifico veterinario, fissa anteriormente al 1º gennaio 1994 le modalità dell'esame con il metodo della digestione richieste per l'individuazione dell'infestazione di trichine nei cinghiali o in altre specie di selvaggina soggette a tale infestazione; la stessa procedura si applica all'esame trichinoscopico o microscopico per l'individuazione dell'infestazione di trichine.

4. Le carni di selvaggina dichiarate idonee al consumo umano devono:

i) essere munite del bollo sanitario in conformità dell'allegato I, capitolo VIII.

Se del caso, può essere deciso, secondo la procedura prevista all'articolo 22, di modificare o completare le disposizioni di detto capitolo, in particolare per tener conto dei vari modi di presentazione commerciale, purché questi siano conformi alle norme di igiene previste dalla presente direttiva.

▼M1

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

▼B

ii) essere conservate conformemente all'allegato I, capitolo X dopo l'ispezione post mortem effettuata in condizioni igieniche soddisfacenti, presso centri di lavorazione della selvaggina riconosciuti ai sensi dell'articolo 7 della presente direttiva o presso stabilimenti riconosciuti ai sensi dell'articolo 10 della direttiva 64/433/CEE o dell'articolo 5 della direttiva 71/118/CEE, o in depositi frigoriferi

[1] GU n. L 26 del 31. 1. 1977, pag. 67. Direttiva modificata da ultimo dalla direttiva 89/321/CEE (GU n. L 133 del 17. 5. 1989, pag. 33).

▼B

riconosciuti e ispezionati conformemente all'articolo 10 della direttiva 64/433/CEE;

iii) essere accompagnate durante il trasporto:

— da un documento d'accompagnamento commerciale vistato dal veterinario ufficiale, fermo restando che tale documento dovrà:

— contenere per le carni congelate, oltre alle indicazioni previste al paragrafo 2 del capitolo VII dell'allegato I, la chiara menzione del mese e dell'anno di congelamento e un numero di codice che permetta di individuare il veterinario ufficiale,

— essere conservato dal destinatario per un periodo minimo di un anno per poter essere presentato all'autorità competente, su sua richiesta.

Le modalità di applicazione del presente punto, in particolare quelle relative all'attribuzione dei numeri di codice e all'elaborazione di uno o più elenchi che permettano l'identificazione dei veterinari ufficiali, sono adottate secondo la procedura di cui all'articolo 22;

— da un certificato sanitario e di polizia sanitaria ai sensi del modello di cui all'allegato II, quando si tratti di carni provenienti da un centro di lavorazione della selvaggina situato in una regione o zona soggetta a restrizioni o di carni destinate a un altro Stato membro, con transito, in un autocarro sigillato, attraverso un paese terzo;

iv) essere trasportate in condizioni igieniche soddisfacenti, in conformità del capitolo XI dell'allegato I;

v) ove si tratti di parti di carcasse o di carni di piccola selvaggina di penna disossate, essere inoltre ottenute in condizioni simili a quelle previste dall'articolo 3, punto B della direttiva 71/118/CEE, in stabilimenti all'uopo riconosciuti ai sensi dell'articolo 7 della presente direttiva;

vi) essere etichettate, fatta salva la direttiva 79/112/CEE del Consiglio, del 18 dicembre 1978, relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari destinati al consumatore finale, nonché la relativa pubblicità [1] indicando la denominazione della specie dell'animale.

Articolo 4

1. Gli Stati membri provvedono affinché:

a) le carni dichiarate non idonee al consumo umano possano essere chiaramente identificate onde distinguerle dalle carni dichiarate idonee al consumo umano;

b) le carni dichiarate non idonee al consumo umano siano sottoposte ad un trattamento, conformemente alla direttiva 90/667/CEE del Consiglio, del 27 novembre 1990, che stabilisce le norme sanitarie per l'eliminazione, la trasformazione e l'immissione sul mercato dei rifiuti di origine animale e la protezione dagli agenti patogeni degli alimenti per animali di origine animale o a base di pesce e che modifica la direttiva 90/425/CEE [2].

2. Le carni provenienti da una zona soggetta a restrizioni in materia di polizia sanitaria sono soggette alle norme specifiche decise caso per caso secondo la procedura di cui all'articolo 22.

3. Le modalità di applicazione del presente articolo vengono adottate, se del caso, secondo la procedura prevista all'articolo 22.

---

[1] GU n. L 33 dell'8. 2. 1979, pag. 1. Direttiva modificata da ultimo dalla direttiva 91/72/CEE (GU n. L 42 del 16. 2. 1991, pag. 27).

[2] GU n. L 363 del 27. 12. 1990, pag. 51.

▼B

Articolo 5

Gli Stati membri provvedono affinché siano oggetto di scambi soltanto:

1) i capi di selvaggina interi senza pelle e senza viscere che soddisfano i requisiti degli articoli 3 e 4, o le carni fresche di selvaggina;

2) i capi interi di selvaggina piccola non scuoiata o non spennata né eviscerata, non congelata o surgelata e controllata conformemente all'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), punto ii), terzo trattino, purché siano manipolati e depositati separatamente rispetto alle carni fresche di cui alla direttiva 64/433/CEE, alle carni di volatile e alle carni di selvaggina scuoiata o spennata;

3) i capi interni di selvaggina grossa non scuoiata che:

   a) soddisfino i requisiti dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera a), primo e secondo trattino, lettera c) e lettera d), primo trattino;

   b) le cui viscere siano state sottoposte ad una ispezione post mortem in un centro di lavorazione della selvaggina;

   c) siano accompagnati da un certificato sanitario, conforme ad un modello che dovrà essere elaborato secondo la procedura di cui all'articolo 22, firmato dal veterinario ufficiale in cui si attesta che il risultato dell'ispezione post mortem di cui alla lettera b) è stato soddisfacente e che le carni sono dichiarate idonee al consumo umano;

   d) siano stati sottoposti ad una temperatura superiore o pari a - 1 ºC e:

      i) inferiore a + 7 ºC e mantenuti a tale temperatura durante il trasporto fino ad un centro di lavorazione entro un termine massimo di sette giorni a decorrere dall'ispezione post mortem di cui alla lettera b), o

      ii) inferiore a + 1 ºC ed essere mantenuti a tale temperatura durante il trasporto fino ad un centro di lavorazione entro un termine massimo di quindici giorni a decorrere dall'ispezione post mortem di cui alla lettera b).

   Le carni provenienti da questi capi interi di selvaggina grossa non scuoiata non possono portare il bollo sanitario previsto dall'articolo 3, paragrafo 4, punto i) senza che siano state sottoposte, dopo lo scuoiamento nel centro di lavorazione di destinazione, ad un'ispezione post mortem conformemente all'allegato I, capitolo V e dichiarate idonee al consumo umano da parte del veterinario ufficiale.

Articolo 6

Gli Stati membri provvedono affinché:

— i centri di lavorazione di selvaggina che non soddisfano alle norme indicate nell'allegato I, capitolo I e che beneficiano delle deroghe previste all'articolo 8 non possano essere riconosciuti conformemente all'articolo 7 e che i prodotti provenienti da tali stabilimenti non siano provvisti del bollo sanitario di cui all'allegato I, capitolo VII e non possano essere oggetto di scambi,

— i capi interi di selvaggina che non soddisfano i requisiti dell'articolo 3 non possano essere oggetto di scambi, né essere importati dai paesi terzi,

— le frattaglie di selvaggina dichiarate idonee al consumo umano siano oggetto di scambi soltanto dopo aver subito una lavorazione appropriata, conformemente alla direttiva 77/99/CEE del Consiglio, del 21 dicembre 1976, relativa ai problemi sanitari in materia di scambi intracomunitari di prodotti a base di carne [1].

[1] GU n. L 26 del 31. 1. 1977, pag. 85 e, per il dispositivo codificato, GU n. L 57 del 2. 3. 1992, pag. 4. Direttiva modificata, da ultimo, e aggiornata dalla direttiva 92/5/CEE (GU n. L 57 del 2. 3. 1992, pag. 1).

▼B

Articolo 7

1. Ciascuno Stato membro redige un elenco dei centri di lavorazione della selvaggina riconosciuti attribuendo un numero di riconoscimento veterinario a ciascuno di essi. Gli Stati membri possono accordare il riconoscimento ai fini della lavorazione della selvaggina a stabilimenti riconosciuti a norma delle direttiva 64/433/CEE e 71/118/CEE qualora detti stabilimenti siano attrezzati per la trasformazione della carne di selvaggina e lavorino in condizioni atte a garantire l'osservanza delle norme di igiene di cui alla presente direttiva. Essi inviano tale elenco agli altri Stati membri ed alla Commissione.

Uno Stato membro non riconosce un centro di lavorazione della selvaggina se non è comprovato che esso soddisfa ai requisiti della presente direttiva.

Qualora si constatino carenze sotto il profilo igienico e le misure di cui all'allegato I, capitolo V, punto 5, secondo comma si siano rivelate insufficienti a porvi rimedio, l'autorità nazionale competente sospende temporaneamente il riconoscimento.

Se il conduttore o il gestore del centro di lavorazione non pone rimedio alle carenze constatate entro il termine fissato dall'autorità competente, quest'ultima revoca il riconoscimento.

Lo Stato membro in questione tiene conto, al riguardo, delle conclusioni d'un eventuale controllo effettuato ai sensi dell'articolo 12. Gli altri Stati membri e la Commissione vengono informati della sospensione o della revoca del riconoscimento.

2. Il conduttore o il gestore del centro di lavorazione della selvaggina deve far effettuare, conformemente al paragrafo 4, un regolare controllo igienico generale delle condizioni di produzione esistenti nello stabilimento effettuando anche controlli microbiologici.

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

Il conduttore o il gestore del centro di lavorazione della selvaggina deve informare il veterinario ufficiale o gli esperti veterinari della Commissione sulla natura, la periodicità e i risultati dei controlli effettuati a tal fine e indicare, se necessario, il laboratorio di controllo.

Il tipo e la frequenza dei controlli, nonché i metodi di campionamento e di esame batteriologico, sono stabiliti secondo la procedura di cui all'articolo 22.

3. Il conduttore o il gestore del centro di lavorazione della selvaggina deve attuare un programma di formazione del personale che permetta a quest'ultimo di osservare le condizioni di produzione igienica adattate alla struttura di produzione.

Il veterinario ufficiale responsabile del centro di lavorazione della selvaggina deve essere associato alla concezione ed all'attuazione del programma.

4. L'ispezione e la sorveglianza dei centri di lavorazione della selvaggina devono essere effettuate sotto la responsabilità del veterinario ufficiale, il quale può essere assistito da personale ausiliario ai sensi dell'articolo 9 della direttiva 64/433/CEE. Il veterinario ufficiale deve avere libero accesso in ogni momento a tutti i reparti dei centri di lavorazione della selvaggina per accertarsi dell'osservanza delle disposizioni della presente direttiva nonché, in caso di dubbi sull'origine delle carni o della selvaggina uccisa, ai documenti contabili che gli permettano di risalire al territorio di caccia originario.

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

I risultati di queste analisi formano oggetto di una relazione le cui conclusioni o raccomandazioni sono comunicate al conduttore o al

▼B

gestore dello stabilimento, che provvede ad ovviare alle carenze constatate, onde migliorare le condizioni di igiene.

Articolo 8

1. Gli Stati membri possono fino al 31 dicembre 1996 autorizzare i centri di lavorazione di selvaggina, che alla data di notifica della presente direttiva non siano stati ritenuti conformi alle condizioni di riconoscimento previste, a derogare per quanto riguarda taluni requisiti di cui all'allegato I, purché le carni di selvaggina provenienti da tali stabilimenti siano munite del marchio nazionale.

2. Possono ottenere una deroga come previsto al paragrafo 1 soltanto i centri di lavorazione di selvaggina che abbiano presentato all'autorità competente, anteriormente al 1º aprile 1993, una domanda al riguardo.

Questa domanda deve essere corredata di un piano e di un programma di lavoro che precisi i termini entro i quali lo stabilimento può conformarsi ai requisiti di cui al paragrafo 1.

3. Gli Stati membri comunicano alla Commissione anteriormente al 1º ottobre 1992 i criteri da essi adottati per valutare se uno stabilimento o una categoria di stabilimenti rientra nelle disposizioni del presente articolo.

Articolo 9

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

Qualora venga diagnosticata una siffatta malattia, i risultati del caso specifico sono comunicati al più presto alle autorità veterinarie competenti che hanno sotto il loro controllo il territorio di caccia originario della selvaggina in questione.

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

La Commissione, secondo la procedura prevista all'articolo 22, adotta le modalità di applicazione del presente articolo e in particolare:

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

— la natura delle informazioni,

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

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

Articolo 10

1. Gli Stati membri provvedono affinché nei territori di caccia situati nel loro territorio venga effettuata periodicamente un'indagine sullo stato sanitario della selvaggina.

2. A tal fine viene affidato ad un servizio o ad un organismo centrale il compito di raccogliere e di sfruttare i risultati delle ispezioni sanitarie effettuate ai sensi della presente direttiva, qualora vengano diagnosticate malattie trasmissibili all'uomo o agli animali o venga rilevata la presenza di residui superiori ai livelli ammessi.

3. Se viene diagnosticata una malattia o ricontrata una situazione di cui al paragrafo 2, i risultati dell'indagine in questione sono comunicati al più presto all'autorità competente responsabile dalla sorveglianza del territorio di caccia.

4. L'autorità competente sottopone, in base alla situazione epizootica, la selvaggina ad esami specifici per individuare la presenza delle malattie menzionate nell'allegato I della direttiva 82/894/CEE del

▼B

Consiglio, del 21 dicembre 1982, concernente la notifica delle malattie degli animali nella Comunità [1].

La presenza di queste malattie viene comunicata alla Commissione e agli altri Stati membri a norma di detta direttiva.

Articolo 11

▼M2

▼B

2. In base ai risultati dei controlli di cui al paragrafo 1 e all'articolo 10, paragrafo 4, gli Stati membri provvedono ad escludere dagli scambi i capi di selvaggina nonché le relative carni provenienti dai territori di caccia risultati sospetti in seguito al controllo.

3. La Commissione adotta, secondo la procedura prevista all'articolo 22, le modalità di applicazione del presente articolo.

Articolo 12

Esperti veterinari della Commissione possono procedere, laddove ciò sia necessario per l'applicazione uniforme della presente direttiva e in collaborazione con le autorità nazionale competenti, a controlli sul posto. In particolare essi possono verificare, controllando una percentuale rappresentativa di centri di lavorazione della selvaggina, se le autorità competenti controllino a loro volta l'osservanza della presente direttiva da parte dei centri di lavorazione riconosciuti. La Commissione informa gli Stati membri dei risultati dei controlli effettuati.

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

Le modalità di applicazione del presente articolo sono adottate secondo la procedura prevista all'articolo 22.

Articolo 13

1. Fatte salve le disposizioni specifiche della presente direttiva, il veterinario ufficiale o l'autorità competente, qualora sospetti che non sia osservata la legislazione veterinaria o non abbia la certezza che le carni di selvaggina siano esenti da malattia, procede a tutti i controlli veterinari che ritenga opportuni.

2. Gli Stati membri adottano le misure amministrative e/o penali per comminare sanzioni per qualsiasi infrazione alla normativa veterinaria comunitaria, in particolare quando si constati che i certificati o documenti redatti non corrispondono allo stato effettivo delle carni di selvaggina, che la bollatura non è conforme a tale normativa, che le carni non sono state presentate all'ispezione o che la destinazione inizalmente prevista per tali carni non è stata rispettata.

Articolo 14

1. Le norme stabilite dalla direttiva 89/662/CEE in materia di controlli veterinari negli scambi intracomunitari nella prospettiva della realizzazione del mercato interno si applicano in particolare per quanto riguarda l'organizzazione dei controlli da parte del paese destinatario e i conseguenti provvedimenti nonché le misure di salvaguardia da applicare per i problemi sanitari in materia di produzione e distribuzione delle carni di selvaggina nel territorio della Comunità.

2. La direttiva 89/662/CEE è modificata come segue:

a) Nell'allegato A è aggiunto il trattino seguente:

«— Direttiva 92/45/CEE del Consiglio, del 16 giugno 1992, relativa ai problemi sanitari e di polizia sanitaria in materia di uccisione

---

[1] GU n. L 378 del 31. 12. 1982, pag. 58. Direttiva modificata da ultimo dalla decisione 90/134/CEE (GU n. L 76 del 22. 3. 1990, pag. 23).

▼B

di selvaggina e di commercializzazione delle relative carni (GU n. L 268 del 14. 9. 1992, pag. 35).»

b) Nell'allegato B il trattino «— carni di selvaggina» è soppresso.

3. All'articolo 2, lettera d), della direttiva 77/99/CEE è aggiunto il trattino seguente:

«— L'articolo 2, paragrafo 1, lettera d), della direttiva 92/45/CEE (*) e che soddisfa i requisiti degli articoli 3 e 5,

(*) GU n. L 268 del 14. 9. 1992, pag. 35.»

CAPITOLO III

Disposizioni applicabili alle importazioni nella Comunità

Articolo 15

Le condizioni applicabili alla commercializzazione di carni di selvaggina importate da paesi terzi devono essere almeno equivalenti a quelle previste per la produzione e la commercializzazione delle carni di selvaggina ottenute ai sensi del capitolo II, escluse quelle di cui agli articoli 6 e 8.

Articolo 16

1. Ai fini dell'applicazione uniforme dell'articolo 15 si applicano le disposizioni dei paragrafi seguenti.

2. Possono essere importati nella Comunità soltanto i capi interi di selvaggina o le relative carni:

a) provenienti da paesi terzi o parte di territorio dai quali le importazioni non sono vietate per motivi di polizia sanitaria;

b) provenienti da un paese terzo riportato sull'elenco che deve essere elaborato conformemente al paragrafo 3, lettera a);

c) accompagnati da un certificato sanitario, conforme ad un modello elaborato secondo la procedura di cui all'articolo 22, firmato dall'autorità competente, in cui si attesti che i prodotti soddisfano i requisiti elencati nel capitolo II o le eventuali condizioni supplementari o garanzie equivalenti di cui al paragrafo 3, lettera c) e provengono da stabilimenti che offrono le garanzie di cui all'allegato I.

3. Conformemente alla procedura di cui all'articolo 22 sono definiti:

a) un elenco provvisorio di paesi terzi o parti di paesi terzi in grado di fornire agli Stati membri e alla Commissione i requisiti, condizioni e garanzie previste al paragrafo 2, lettera c) nonché l'elenco degli stabilimenti per i quali possono fornire queste garanzie.

Detto elenco provvisorio è redatto in base agli elenchi degli stabilimenti riconosciuti e ispezionati dalle autorità competenti degli Stati membri dopo che la Commissione si sia assicurata della conformità ai principi e alle norme generali previsti dalla presente direttiva;

b) l'aggiornamento di tale elenco in base ai controlli previsti al paragrafo 4;

c) da un lato, le condizioni specifiche e, dall'altro, le garanzie equivalenti in merito alle esigenze della presente direttiva diverse da quelle che permettono di escludere le carni dal consumo umano ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 2, lettera d) e dell'articolo 5 nonché le garanzie di cui all'allegato I, capitoli IV e V e, per l'esame trichinoscopico, l'analisi della digestione conformemente alla direttiva 77/96/CEE, fermo restando che queste condizioni e garanzie non possono essere meno rigorose di quelle previste al capitolo II, escluse quelle di cui agli articoli 6 e 8.

▼B

4. Esperti della Commissione e degli Stati membri effettuano controlli sul posto per accertare:

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

b) se sono soddisfatte le condizioni di cui all'articolo 18.

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

I controlli sono svolti per conto della Comunità che si assume l'onere delle relative spese. La frequenza e le modalità sono determinate secondo la procedura prevista all'articolo 22.

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

Articolo 17

1. Gli Stati membri provvedono affinché i capi interi di selvaggina o le relative carni siano importate nella Comunità soltanto se:

— sono accompagnati dal certificato di cui all'articolo 16, paragrafo 1, lettera c), relativo ai requisiti di polizia sanitaria e sanitari, rilasciato dall'autorità competente al momento del carico,

— sono stati sottoposti, con esito positivo, ai controlli previsti dalla direttiva 90/675/CEE.

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

— restano applicabili le norme nazionali in materia di importazione provenienti da paesi terzi nei cui confronti non sono previsti requisiti a livello comunitario, sempreché tali norme non siano più favorevoli di quelle previste nel capitolo II;

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

— gli scambi di capi interi di selvaggina o delle relative carni importate conformemente al presente paragrafo devono essere sottoposti all'accordo preliminare del paese di destinazione.

Articolo 18

Non possono figurare negli elenchi di cui all'articolo 16, paragrafo 2, i paesi terzi o le parti di paesi terzi:

a) in provenienza dai quali le importazioni siano vietate a motivo della presenza di una malattia di cui all'allegato A dell'elenco dell'OIE, o di qualsiasi altra malattia esotica rispetto alla Comunità, ovvero in applicazione degli articoli 6, 7 e 14 della direttiva 72/462/CEE ([1]) o in applicazione degli articoli da 9 a 12 della direttiva 91/494/CEE,

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

c) il cui servizio veterinario sia in grado di garantire l'osservanza di norme sanitarie almeno equivalenti a quelle del capitolo II.

([1]) Direttiva 72/462/CEE del Consiglio, del 12 dicembre 1972, relativa a problemi sanitari e di polizia sanitaria all'importazione di animali della specie bovina e suina e di carni fresche in provenienza dai paesi terzi (GU n. L 302 del 31. 12. 1972, pag. 28). Direttiva modificata da ultimo dalla direttiva 91/497/CEE (GU n. L 268 del 24. 9. 1991, pag. 69).

▼B

Articolo 19

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

In attesa dell'attuazione delle decisioni di cui all'articolo 8, punto 3 e all'articolo 30 della direttiva 90/675/CEE, continuano ad applicarsi le pertinenti modalità nazionali di applicazione dell'articolo 8, punti 1 e 2 della suddetta direttiva fatta salva l'osservanza dei principi e delle norme di cui al primo comma del presente articolo.

CAPITOLO IV

Disposizioni finali

Articolo 20

La presente direttiva lascia impregiudicate le norme comunitarie adottate per la protezione della fauna.

Articolo 21

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

Articolo 22

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

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

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

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

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

Articolo 23

1. Gli Stati membri mettono in vigore le disposizioni legislative, regolamentari ed amministrative necessarie per conformarsi alla presente direttiva anteriormente al 1º gennaio 1994. Essi ne informano immediatamente la Commissione.

Quando agli Stati membri adottano tali disposizioni, queste contengono un riferimento alla presente direttiva o sono corredate da un siffatto

[1] GU n. L 255 del 18.10.1968, pag. 23.

▼B

riferimento all'atto della pubblicazione ufficiale. Le modalità di tale riferimento sono decise dagli Stati membri.

2. Gli Stati membri comunicano alla Commissione le disposizioni essenziali di diritto interno da essi adottate nel settore disciplinato dalla presente direttiva.

3. La fissazione della data di scadenza del termine di recezione al 1º gennaio 1994 non pregiudica l'abolizione dei controlli veterinari alle frontiere prevista nella direttiva 89/662/CEE.

Articolo 24

Gli Stati membri sono destinatari della presente direttiva.

▼B

ALLEGATO I

CAPITOLO I

Condizioni generali per il riconoscimento dei centri di lavorazione

I centri di lavorazione devono avere almeno:

1) i seguenti locali:
   - — un locale refrigerato sufficientemente vasto per la ricezione dei capi interi di selvaggina;
   - — un locale per l'ispezione e, se del caso, per l'eviscerazione, la scuoiatura e la spennatura;
   - — un locale sufficientemente vasto per il sezionamento e il condizionamento, qualora lo stabilimento proceda a tali operazioni; questo locale deve essere munito d'un adeguato dispositivo di raffreddamento e d'un apparecchio di misura della temperatura;
   - — un locale per l'imballaggio e la spedizione, quando queste operazioni siano effettuate nel centro e che si adempiono le condizioni previste al capitolo VIII, punto 5 della presente direttiva e se tali condizioni non sono soddisfatte, un locale separato per la spedizione;
   - — locali frigoriferi sufficientemente vasti per il deposito delle carni di selvaggina;

2) nei locali in cui le carni sono prodotte, manipolate o depositate e nelle aree e nei corridoi in cui esse transitano:

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

      Tuttavia:

      - — nei locali frigoriferi è sufficiente un dispositivo che consenta un'evacuazione facile dell'acqua;
      - — nei locali di deposito nonché nelle aree e nei corridoi in cui transitano le carni sono sufficienti pavimenti impermeabili ed imputrescibili;

   b) pareti lisce, in materiali solidi e impermeabili, rivestite con materiale lavabile e chiaro fino ad un'altezza di almeno due metri e almeno fino all'altezza di immagazzinamento nei locali frigoriferi e di deposito; angoli e spigoli devono essere arrotondati o comunque rifiniti in modo analogo, tranne nei locali di deposito.

      Tuttavia, l'utilizzazione di pareti di legno nei locali di deposito dei centri di lavorazione della selvaggina che esercitano la loro attività alla data di notifica della presente direttiva non costituisce un motivo di non riconoscimento;

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

   d) materiali isolanti imputrescibili ed inodori;

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

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

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

3) 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 con acqua calda; i rubinetti non devono essere del tipo azionabile a mano; per la pulizia delle mani tali impianti debbono essere provvisti di acqua corrente fredda e calda, oppure di acqua premiscelata alla temperatura opportuna, di prodotti per la pulizia e la disinfezione, nonché di dispositivi igienici per l'asciugatura delle mani;

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

4) adeguati dispositivi di protezione contro gli animali indesiderabili, quali insetti o roditori;

5) a) dispositivi e attrezzi, 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 sianofacilmente lavabili e disinfettabili; le superfici che vengono o possono venire a

▼B

contatto con le carni, incluse le saldature e le giunture, devono essere mantenute lisce; l'utilizzazione del legno è vietata, salvo nei locali dove si trovano solo carni imballate in maniera igienica;

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

— per la movimentazione delle carni,

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

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

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

e) attrezzature per il deposito in condizioni igieniche di materiali per il condizionamento e l'imballaggio qualora tali attività vengano svolte nello stabilimento;

6) impianti di refrigerazione che permettano di mantenere le carni alle temperature interne previste dalla presente direttiva; tali impianti devono comprendere un sistema che permetta l'evacuazione dell'acqua di condensa in modo da evitare rischi di contaminazione delle carni;

7) un impianto che fornisca esclusivamente acqua potabile che rispetti i parametri di cui agli allegati D e E della direttiva 80/778/CEE [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 degli impianti frigoriferi, purché le condutture installate a tal fine non permettano di usare tale acqua per altri scopi e non presentino alcun pericolo di contaminazione per le carni; le tubature per l'acqua non potabile devono essere chiaramente distinguibili da quelle per l'acqua potabile;

8) un rifornimento adeguato di acqua potabile calda, ai sensi della direttiva 80/778/CEE;

9) un sistema di evacuazione dei rifiuti liquidi e solidi rispondente ai requisiti igienici;

10) un locale sufficientemente attrezzato, che possa essere chiuso a chiave, riservato all'uso esclusivo del servizio veterinario, oppure attrezzature adeguate nei locali di deposito;

11) attrezzature che permettano in qualsiasi momento l'adeguata esecuzione degli esami veterinari di cui alla presente direttiva;

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

Le latrine devono essere sistemate in modo da non immettere direttamente nei locali di lavoro. La presenza di docce non è necessaria nei magazzini frigoriferi destinati unicamente a ricevere e immagazzinare carni imballate igienicamente. 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 i dispositivi igienici per l'asciugatura delle mani; i rubinetti dei lavabi non devono essere del tipo azionabile a mano o a braccio. Presso le latrine deve essere disponibile un numero sufficiente di lavabi;

13) un posto e attrezzature adeguati per la pulizia e la disinfezione dei mezzi di trasporto, tranne per quanto riguarda i magazzini frigoriferi unicamente destinati alla ricezione e al deposito, in vista della spedizione, di carni imballate igienicamente. Tuttavia tali posti e attrezzature non sono obbliga-

[1] Direttiva 80/778/CEE del Consiglio, del 15 luglio 1980, concernente la qualità delle acque destinate al consumo umano (GU n. L 229 del 30. 8. 1980, pag. 11). Direttiva modificata da ultimo dalla direttiva 90/656/CEE (GU n. L 353 del 17. 12. 1990, pag. 59).

▼B

tori qualora esistano disposizioni che impongano la pulizia e la disinfezione dei mezzi di trasporto in locali ufficialmente autorizzati;

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

CAPITOLO II

Igiene del personale, dei locali e delle attrezzature negli stabilimenti

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

   a) il personale che manipola carni o che lavora in locali e aree in cui le carni sono manipolate, imballate o trasportate deve, in particolare, indossare copricapi e calzature puliti e facilmente lavabili, abiti da lavoro di colore chiaro e, se necessario, coprinuca puliti o altri indumenti protettivi. Il personale addetto alla lavorazione o manipolazione delle carni deve indossare abiti da lavoro puliti all'inizio di ogni giorno lavorativo e, se necessario, cambiare tali indumenti durante il giorno e deve lavarsi e disinfettarsi le mani più volte durante la giornata di lavoro, oltre che ad ogni ripresa del lavoro. Le persone che siano state in contatto con capi di selvaggina malata o con carne infetta devono lavarsi immediatamente e accuratamente mani e braccia con acqua calda, poi disinfettarle. È vietato fumare nei locali di lavoro e di deposito, nelle aree di carico, di ricevimento, di smistamento, di scarico e nelle altre aree e nei corridoi in cui transitano carni di selvaggina;

   b) negli stabilimenti non sono ammessi animali. I roditori, gli insetti ed altri parassiti devono essere sistematicamente distrutti;

   c) le attrezzature e gli utensili 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, ogni qualvolta siano stati insudiciati.

2. I locali, le attrezzature e gli utensili di lavoro non debbono essere adibiti ad usi diversi dalla lavorazione delle carni fresche, delle carni di volatile o delle carni di selvaggina. La selvaggina di pelo e la selvaggina di penna devono essere sezionate in tempi diversi e il locale di sezionamento deve essere interamente pulito e disinfettato prima di essere nuovamente adibito al sezionamento di carni di un'altra categoria.

   Gli attrezzi usati per il sezionamento delle carni possono essere utilizzati soltanto a tal fine.

3. È vietato piantare coltelli nelle carni, utilizzare panni o altri materiali per la loro ripulitura o procedera alla loro insufflazione.

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

5. 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 condutture installate a tal fine non permettano di usare tale acqua per altri scopi e non presentino alcun pericolo di contaminazione per le carni. Inoltre può essere autorizzato, in casi eccezionali, l'impiego di acqua non potabile per il raffreddamento degli impianti frigoriferi. Le tubature dell'acqua non potabile devono essere chiaramente distinguibili da quelle per l'acqua potabile.

6. È vietato spargere segatura o materiale analogo sul pavimento dei locali di lavoro e di deposito delle carni.

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

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

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

▼B

CAPITOLO III

Igiene in materia di preparazione della selvaggina, sezionamento e manipolazione delle carni di selvaggina

1. I capi interi di selvaggina devono essere sottoposti, immediatamente dopo l'uccisione, alle seguenti operazioni:
   — la selvaggina grossa deve essere sventrata ed eviscerata,
   — le viscere toraciche, se sono staccate dalla carcassa, nonché il fegato e la milza devono accompagnare il capo intero di selvaggina fino al centro di lavorazione ed essere identificate in modo che il veterinario ufficiale possa farne l'ispezione post mortem in relazione al resto della carcassa; le altre viscere addominali devono essere tolte ed ispezionate in loco. La testa può essere tolta per i trofei,
   — per la piccola selvaggina, l'eviscerazione totale o parziale può, fatto salvo il caso di cui all'articolo 3, paragrafo 1, lettera a), terzo trattino della presente direttiva, essere effettuata sul posto o nel centro di lavorazione quando i capi di selvaggina vi sono trasportati entro 12 ore dall'abbattimento ad una temperatura ambiente non superiore a 4 ºC.

2. La selvaggina deve essere raffreddata immediatamente dopo l'uccisione in modo che la temperatura interna sia inferiore o pari a 7 ºC se si tratta di selvaggina grossa e a 4 ºC in caso di selvaggina piccola. Se la temperatura esterna non è sufficientemente bassa, la selvaggina abbattuta deve essere trasportata quanto prima, e al più tardi entro dodici ore dal momento dell'abbattimento, o nel centro di lavorazione o in un centro di raccolta, fermo restando che:
   — i capi interi di selvaggina grossa devono essere trasportati in un centro di lavorazione della selvaggina il più rapidamente possibile dopo le operazioni di cui al paragrafo 1 in condizioni igieniche soddisfacenti, evitando in particolare di ammucchiarli e di impilarli;
   — durante il trasporto al centro di lavorazione, i capi interi di selvaggina le cui viscere sono state sottoposte ad ispezione veterinaria devono essere accompagnati da un attestato del veterinario indicante il risultato favorevole dell'ispezione e l'ora presunta dell'abbattimento.

3. L'eviscerazione deve essere effettuata senza indebito ritardo, all'arrivo nel centro di lavorazione della selvaggina, salvo nel caso autorizzato dall'articolo 3, paragrafo 1, lettera d) qualora non sia stata effettuata sul posto. Il polmone, il cuore, il fegato, i reni, la milza e il mediastino possono essere asportati o lasciati aderenti alla carcassa mediante le loro connessioni anatomiche.

4. Fino alla fine dell'ispezione, le carcasse e le frattaglie non ispezionate non devono poter antrare in contatto con le carcasse e le frattaglie già ispezionate ed è vietato procedere all'asportazione, al sezionamento o all'ulteriore trattamento della carcassa.

5. Le carni trattenute in osservazione o dichiarate non idonee al consumo umano, gli stomaci, gli intestini e i sottoprodotti non commestibili non devono poter entrare in contatto con carni dichiarate idonee al consumo umano e devono essere depositate appena possibile in locali o recipienti speciali situati e disposti in modo da evitare possibili contaminazioni di altre carni.

6. La preparazione, la manipolazione, l'ulteriore trattamento e il trasporto delle carni e frattaglie devono avvenire in osservanza di tutte le prescrizioni in materia di igiene. Quando le carni sono imballate, devono essere osservate le condizioni previste al capitolo VIII. Le carni imballate devono essere immagazzinate in un locale diverso da quello in cui si trovano carni non protette.

7. Le autorità competenti fissano le norme specifiche applicabili all'ispezione dei trofei destinati ad essere conservati dal cacciatore.

CAPITOLO IV

Norme relative alle carni di selvaggina destinate al sezionamento

1. Il sezionamento in pezzi più piccoli delle carasse, o delle mezzane ove si tratti di selvaggina grossa, nonché il disossamento sono autorizzati soltanto nei centri di lavorazione riconosciuti ai sensi dell'articolo 7 della presente direttiva o delle direttive 64/433/CEE e 71/118/CEE e dotati di locali di scuoiamento e sezionamento.

2. Il conduttore o il gerente dello stabilimento è tenuto ad agevolare le operazioni di controllo dell'impresa, in particolare ad effettuare qualsiasi manipolazione ritenuta e a mettere a disposizione del servizio di controllo le attrezzature necessarie. Deve in particolare essere in grado, ad ogni richiesta,

▼B

di indicare al veterinario ufficiale incaricato del controllo la provenienza delle carni introdotte nel proprio stabilimento e l'origine dei capi di selvaggina abbattuta.

3. a) Le carni di selvaggina devono essere trasferite progressivamente, secondo necessità, nei locali di lavorazione. Subito dopo il sezionamento e, se del caso, l'imballaggio, le carni devono essere trasportate in un locale frigorifero appropriato.

   b) Le carni introdotte nei locali di sezionamento debbono essere controllate e, se necessario, ripulite. Il luogo in cui si effettua tale operazione deve essere munito dell'attrezzatura necessaria e dell'illuminazione adeguata.

   c) Durante il lavoro di sezionamento, disossamento, condizionamento ed imballaggio, le carni devono essere mantenute costantemente ad una temperatura interna pari o inferiore a + 7 ºC in caso di selvaggina grossa o, in caso di selvaggina piccola, a + 4 ºC. Durante il sezionamento la temperatura del locale deve essere pari o inferiore a + 12 ºC.

   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 nelle attrezzature, nei recipienti o locali di cui al capitolo I, paragrafo 5, lettera d).

CAPITOLO V

Ispezione sanitaria post mortem

1. Tutti i capi di selvaggina devono essere sottoposti, entro 18 ore dall'ammissione nel centro di lavorazione conformemente ai requisiti di cui all'articolo 3, paragrafo 1, lettera a), terzo trattino, all'ispezione per permettere di verificare se la carne di selvaggina è idonea al consumo umano; in particolare il celoma deve essere aperto per permettere un'ispezione visiva.

2. Su richiesta del veterinario ufficiale, la colonna vertebrale e la testa devono essere divise a metà longitudinalmente.

3. Nell'ispezione post mortem il veterinario ufficiale deve procedere:

   a) ad un esame visivo del capo di selvaggina e dei relativi organi.

      Qualora i risultati dell'esame visivo non permettano una valutazione, deve essere effettuato un esame più accurato in laboratorio. Tale ulteriore esame può limitarsi ad un numero di sondaggi sufficiente per valutare l'insieme dei capi abbattuti in una determinata battuta di caccia;

   b) alla ricerca delle anomalie di consistenza, colore e odore;

   c) alla palpazione degli organi, se la ritiene necessaria;

   d) ad un'analisi dei residui per sondaggio, segnatamente in caso di fondato sospetto.

      Qualora, a causa di un fondato sospetto, venga effettuato un ulteriore esame, la valutazione di tutti i capi abbattuti in una determinata battuta di caccia o di parte di essi che, date le circostanze, si può presumere presentino le stesse anomalie, deve essere rinviata fino alla conclusione dell'ulteriore esame di cui sopra;

   e) all'individuazione di caratteristiche dalle quali possa essere desunta una pericolosità delle carni per la salute. Si tratta in particolare dei seguenti casi:

      i) segnalazione, da parte del cacciatore, di alterazioni del comportamento e perturbazioni nello stato generale dell'animale vivo;
      ii) umori o ascessi che si presentino numerosi o sparsi in organi interni o nella muscolatura;
      iii) artrite, orchite, alterazione del fegato o della milza, infiammazione dell'intestino o della regione ombelicale;
      iv) presenza di corpi estranei, nel celoma, in particolare nello stomaco e nell'intestino o nell'urina, con alterazioni del colore della pleura o del peritoneo;
      v) formazione di gas in notevole quantità nel tubo gastroenterico con alterazione del colore degli organi interni;
      vi) notevoli alterazioni del colore, della consistenza o dell'odore della muscolatura o degli organi;
      vii) fratture aperte, qualora non siano direttamente connesse con la caccia;
      viii) cachessia e/o idremia generalizzata o localizzata;
      ix) conglutinazioni o concrescenze recenti di organi con la pleura o il peritoneo;
      x) altre alterazioni notevoli ed evidenti, come per esempio putrefazione.

▼B

4. Il veterinario ufficiale deve mettere sotto sequestro tutte le carni di selvaggina:

   — che presentino lesioni, ad eccezione di lesioni recenti dovute all'abbattimento, oppure malformazioni o alterazioni localizzate, qualora dette lesioni, malformazioni o alterazioni rendano le carni di selvaggina inadatte al consumo umano o pericolose per la salute dell'uomo,

   — che provengono da animali la cui uccisione non è avvenuta conformemente alle normative nazionali che disciplinano la caccia,

   — sulle quali siano state fatte, nel corso dell'ispezione post mortem, le constatazioni di cui al paragrafo 3, lettera e),

   — che provengono da capi interi di selvaggina piccola che è stata sequestrata ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera d), quarto trattino,

   — nelle quali si sia rilevata la presenza di trichine.

5. In caso di dubbio, il veterinario ufficiale può procedere, sulle parti degli animali esaminate, ad altri sezionamenti e ad altre ispezioni, necessari per una diagnosi definitiva.

   Il veterinario ufficiale, quando constati una violazione manifesta delle norme d'igiene stabilite dal presente capitolo o un ostacolo ad un'adeguata ispezione sanitaria, è abilitato ad intervenire quanto all'uso delle attrezzature o dei locali e ad adottare tutte le misure necessarie, fino a sospendere momentanemante il processo produttivo.

6. I risultati delle ispezioni sanitarie ante mortem o post mortem sono registrati dal veterinario ufficiale e, in caso di diagnosi di malattia trasmissibile all'uomo di cui all'articolo 3, paragrafo 1, lettera d), terzo trattino o all'articolo 9, sono comunicati alle autorità veterinarie competenti per la sorveglianza del territorio di caccia della selvaggina nonché al responsabile di detto territorio.

CAPITOLO VI

Controllo sanitario delle carni di selvaggina in pezzi e delle carni immagazzinate

Il controllo del veterinario ufficiale comprende i seguenti compiti:

— controllo delle entrate e delle uscite delle carni,

— ispezione sanitaria delle carni presenti nei centri di lavorazione,

— ispezione sanitaria delle carni prima delle operazioni di sezionamento e al momento della loro uscita dai centri di lavorazione,

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

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

CAPITOLO VII

Bollatura sanitaria

1. La bollatura sanitaria deve essere effettuata sotto la responsabilità del veterinario ufficiale; a tal fine egli detiene:

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

   b) le etichette e il materiale per il condizionamento se vi è già stato apposto uno dei bolli o dei sigilli menzionati al paragrafo 2. Le etichette, il materiale per il condizionamento ed i sigilli vengono consegnati al personale ausiliario al momento dell'utilizzazione in quantità corrispondente alle necessità.

2. a) Il bollo sanitario deve consistere:

      i) in un bollo di forma pentagonale recante, in caratteri perfettamente leggibili, le seguenti indicazioni:

         — nella parte superiore, il nome per esteso o l'iniziale o le iniziali del paese speditore, apposte in lettere maiuscole: per la Comunità le lettere ►A1 AT — ◄ B — DK — D — EL — E — F — ►A1 FI — ◄ IRL — I — L — N L — P — ►A1 SE — ◄ UK;

         — al centro, il numero di riconoscimento veterinario del centro di lavorazione o, se del caso, del laboratorio di sezionamento della selvaggina;

▼B

— nella parte inferiore, una delle seguenti sigle: CEE — EØF — EWG — EOK — EEC — EEG ►A1 — ETY ◄, o la sigla che permette di identificare il paese terzo originario.

Le lettere e le cifre devono avere un'altezza conforme a quanto previsto rispettivamente all'allegato I, capitolo XI, della direttiva 64/433/CEE per la grossa selvaggina e all'allegato I, capitolo III, della direttiva 91/495/CEE per la piccola selvaggina;

ii) un timbro di forma pentagonale bastevole a contenere le indicazioni di cui alla lettera a).

b) Il materiale per la bollatura deve rispondere a tutti i requisiti d'igiene e su di esso devono essere perfettamente leggibili le indicazioni di cui al paragrafo 1.

c) i) La bollatura sanitaria di cui alla lettera a) deve essere eseguita:

— sulle carcasse nude per mezzo di un sigillo recante le indicazioni di cui alla lettera a);

— sopra oppure, in modo visibile, sotto gli involucri o altri imballaggi di carcasse imballate;

— sopra oppure, in modo visibile, sotto gli involucri o altri imballaggi di parti di carcasse confezionate in piccole quantità.

ii) La bollatura sanitaria di cui alla lettera a), punto ii) deve essere eseguita sui grandi imballaggi.

CAPITOLO VIII

Condizionamento e imballaggio delle carni di selvaggina

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

— tali da non alterare le caratteristiche organolettiche delle carni,

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

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

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

2. Quando le carni in pezzi o le frattaglie sono confezionate, questa operazione deve essere effettuata subito dopo il sezionamento in maniera conforme alle norme di igiene.

Gli involucri devono essere trasparenti e incolori e rispondere inoltre alle condizioni di cui al paragrafo 1, lettera a), primo e secondo trattino; essi non possono essere riutilizzati per avvolgere carni.

3. Le carni condizionate devono essere imballate.

4. 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 paragrafo 1.

5. Le operazioni di sezionamento, disossamento, condizionamento ed imballaggio possono aver luogo nello stesso locale, alle seguenti condizioni:

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

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

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

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

e) gli imballaggi devono essere introdotti nel locale nel rispetto delle norme d'igiene ed essere impiegati immediatamente; essi non devono essere manipolati dal personale addetto alla lavorazione delle carni;

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

▼B

6. Gli imballaggi e involucri di cui al presente capitolo possono contenere soltanto carni in pezzi appartenenti ad una stessa specie animale.

CAPITOLO IX

Certificato sanitario

L'esemplare originale del certificato sanitario che deve accompagnare le carni durante il trasporto verso il luogo di destinazione 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 luogo di destinazione. Esso deve essere costituito di un unico foglio.

CAPITOLO X

Deposito

Dopo l'ispezione post mortem, le carni di selvaggina devono essere refrigerate o congelate e mantenute ad una temperatura che non deve mai superare 4 ºC per la selvaggina piccola e 7 ºC per la selvaggina grossa se sono refrigerate e − 12 ºC se sono congelate.

CAPITOLO XI

Trasporto

1. Le carni di selvaggina devono essere spedite in modo che siano protette durante il trasporto da qualsiasi elemento che possa contaminarle o alterarle, tenuto conto della durata e delle condizioni di trasporto nonché dei mezzi a tale scopo utilizzati. In particolare, i veicoli adibiti al trasporto di queste carni devono essere attrezzati in modo da garantire che le temperature di cui al capitolo X non vengano superate.

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

3. Le carcasse, le mezzene, eccetto le carni congelate e imballate in condizioni conformi alle norme d'igiene, devono essere sempre trasportate appese, salvo in caso di trasporto per via aerea.

   Le altre parti, 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 soddisfare le norme d'igiene e, in particolare per quanto riguarda gli imballaggi, le disposizioni della presente direttiva. Gli imballaggi non possono essere riutilizzati se non previa pulizia e disinfezione.

4. Il veterinario ufficiale deve assicurarsi della spedizione che i mezzi adibiti al trasporto nonché le condizioni di carico corrispondano alle prescrizioni di igiene stabilite nel presente capitolo.

▼B

ALLEGATO II

MODELLO

CERTIFICATO SANITARIO E DI POLIZIA SANITARIA

relativo a carni di selvaggina (1) destinate ad uno Stato membro, previo transito in un paese terzo

Paese speditore: ..... N. (2): .....

Ministero: .....

Servizio competente: .....

Rif. (2): .....

I. **Identificazione delle carni**

Carni di selvaggina 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 dello(degli) stabilimento(i): .....

.....

.....

Indirizzo(i) e numero(i) di riconoscimento veterinario del(dei) laboratorio(i) di sezionamento riconosciuto(i) (4): .....

.....

.....

III. **Destinazione delle carni di selvaggina**

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: .....

.....

(1) Carni di selvaggina che non abbiano subito alcun trattamento, salvo quello col freddo, atto ad assicurarne la conservazione.
(2) Facoltativo.
(3) Per i carri ferroviari e gli autocarri, indicare il numero di immatricolazione, per gli aerei il numero del volo e per le navi il nome dell'imbarcazione.
(4) Cancellare la dicitura inutile.

▼B

IV. **Attestato sanitario**

Il sottoscritto, veterinario ufficiale, CERTIFICA:

a) che le carni di selvaggina delle specie di cui sopra sono state ottenute in un centro di lavorazione situato in una regione o una zona sottoposta a restrizione per motivi di polizia sanitaria e riconosciute idonee al consumo umano in seguito a ispezione veterinaria effettuata conformemente alla direttiva 92/45/CEE [1];

b) che i veicoli o mezzi di trasporto e le condizioni di carico di questa spedizione sono conformi alle norme d'igiene definite nella suddetta direttiva;

c) che i capi interi di selvaggina o le carni di selvaggina [2] sono destinati ad uno Stato membro dopo essere transitati per un paese terzo.

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

.....

(firma del veterinario ufficiale)

---

[1] Compresa la ricerca trichinoscopica prevista all'articolo 3, paragrafo 3.

[2] Cancellare la dicitura inutile.