II

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

CONSIGLIO

DIRETTIVA DEL CONSIGLIO

del 13 dicembre 1977

che completa, per quanto concerne il procedimento di refrigerazione, la direttiva 71/118/CEE, relativa a problemi sanitari in materia di scambi di carni fresche di volatili da cortile

(78/50/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 e sociale (2),

considerando che a norma dell'articolo 14 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 (3), modificata da ultimo dalla direttiva 75/431/CEE (4), gli Stati membri devono vietare l'impiego del procedimento di refrigerazione dei volatili da cortile previsto dall'articolo suddetto ;

considerando che questo divieto diventa obbligatorio soltanto diciotto mesi dopo la presentazione di una relazione della Commissione sui procedimenti di refrigerazione che non rientrano nel divieto stesso, e al più tardi a decorrere dal 1° gennaio 1978 ;

considerando che la Commissione, previa consultazione degli Stati membri in sede di comitato veterinario permanente, ha sottoposto al Consiglio una relazione nella quale sono indicate le condizioni in materia di installazione, di funzionamento e di controllo cui deve rispondere il procedimento di refrigerazione mediante immersione in acqua per non rientrare nel divieto summenzionato ; che la presente direttiva è fondata sulle conclusioni di tale relazione,

HA ADOTTATO LA PRESENTE DIRETTIVA :

Articolo 1

L'articolo 14 della direttiva 71/118/CEE è sostituito dal testo seguente :

« *Articolo 14*

1. A decorrere dal 15 febbraio 1979 gli Stati membri vietano l'uso del procedimento di refrigerazione di carni fresche di volatili da cortile per immersione in acqua, salvo se effettuato in conformità delle condizioni stabilite ai punti 28 bis e 28 ter del capitolo V dell'allegato I, purché le carcasse così refrigerate vengano immediatamente congelate o surgelate.

2. Tuttavia, per quanto concerne le carcasse ottenute e destinate ad essere commercializzate nel loro territorio, gli Stati membri sono autorizzati a concedere a quegli stabilimenti che alla data del 1° gennaio 1978 esercitano la loro attività nel loro territorio, e che ne facciano richiesta, deroghe alle esigenze di cui al paragrafo 1. Tali deroghe non sono valide oltre la data del 15 agosto 1982.

Gli Stati membri che si avvalgono delle deroghe previste nel primo comma ammettono l'introduzione nel loro territorio di carni di volatili da cortile, ottenute negli altri Stati membri alle medesime condizioni.

(1) GU n. C 293 del 13. 12. 1976, pag. 70.
(2) GU n. C 56 del 7. 3. 1977, pag. 88.
(3) GU n. L 55 dell'8. 3. 1971, pag. 23.
(4) GU n. L 192 del 24. 7. 1975, pag. 6.

3. Gli Stati membri che vogliono avvalersi della facoltà di cui al paragrafo 2 ne informano quanto prima, ed in ogni caso entro il 15 febbraio 1979, la Commissione e gli altri Stati membri.

4. Qualora si usufruisca delle deroghe previste al paragrafo 2, è vietato l'impiego della bollatura sanitaria di cui al capitolo X dell'allegato I.

Ai fini dell'applicazione del paragrafo 2, secondo comma, gli Stati membri interessati sono tuttavia autorizzati a consentire l'introduzione nel loro territorio di carcasse che non siano provviste della bollatura sanitaria di cui al capitolo X dell'allegato I. »

Articolo 2

Il seguente articolo è inserito nella direttiva 71/118/CEE :

« *Articolo 14 bis*

1. Previa consultazione degli Stati membri in sede di comitato veterinario permanente, la Commissione sottoporrà al Consiglio entro il 1° gennaio 1980 una relazione, eventualmente corredata o seguita da proposte adeguate,

a) sulla prosecuzione dello studio dei procedimenti di raffreddamento delle carcasse, ritenuti soddisfacenti dal punto di vista igienico, dato che la relazione concernerà tanto l'evoluzione del sistema di cui ai punti 28 bis e 28 ter del capitolo V dell'allegato I, quanto gli altri procedimenti di refrigerazione, soprattutto quelli a base di CO_2 e di azoto liquido, o quello per aspersione ;

b) sui controlli microbiologici — compreso il ruolo dei valori limite — nonché i metodi microbiologici da utilizzare ai fini di detti controlli, concernenti

   i) il livello igienico del procedimento di raffreddamento per immersione, previsto ai punti 28 bis e 28 ter del capitolo V dell'allegato I ;

   ii) l'insieme del processo di macellazione, dal momento in cui i volatili da cortile vivi entrano nel macello fino alla fase dell'imballaggio o, se necessario, fino al momento in cui le carcasse lasciano il macello ;

c) l'assorbimento d'acqua — compresa la valutazione del ruolo del valore limite — come parametro di controllo dell'igiene dell'impianto di raffreddamento per immersione.

2. Previa consultazione degli Stati membri in sede di comitato veterinario permanente, la Commissione presenta al Consiglio, entro il 15 ottobre 1978, una relazione eventualmente corredata di proposte sulle particolari condizioni igieniche in base alle quali il procedimento che soddisfa i requisiti fissati ai punti 28 bis e 28 ter del capitolo V dell'allegato I può essere applicato alle carcasse che non siano immediatamente congelate o surgelate.

3. Il Consiglio delibera all'unanimità sulle proposte della Commissione di cui al paragrafo 1, entro 12 mesi dalla loro presentazione e, sulle proposte di cui al paragrafo 2, entro il 31 dicembre 1978. »

Articolo 3

Al capitolo V dell'allegato I della direttiva 71/118/CEE sono aggiunti i seguenti punti :

« 28 bis. Le carcasse destinate ad essere sottoposte ad un procedimento di raffreddamento per immersione secondo il processo definito al punto 28 ter devono — subito dopo l'eviscerazione — subire un lavaggio a fondo mediante aspersione e un'immersione immediata. L'aspersione deve essere effettuata da un impianto che assicuri un lavaggio efficace delle superfici interne ed esterne delle carcasse.

Per le carcasse il cui peso

— non supera 2,5 kg, la quantità d'acqua da utilizzare deve essere pari ad almeno 1,5 litri per carcassa,

— è compreso tra 2,5 e 5 kg, la quantità d'acqua da utilizzare deve essere pari ad almeno 2,5 litri per carcassa,

— è uguale o supera 5 kg la quantità d'acqua da utilizzare deve essere pari ad almeno 3,5 litri per carcassa.

28 ter. Il procedimento di raffreddamento per immersione deve soddisfare ai seguenti requisiti :

a) le carcasse passano attraverso uno o più serbatoi d'acqua, o di ghiaccio ed acqua, il cui contenuto è costantemente rinnovato. È ammesso a questo riguardo solo il sistema nel quale le carcasse sono costantemente spinte da mezzi meccanici attraverso un fiotto d'acqua, facendole avanzare contro corrente ;

b) la temperatura dell'acqua del serbatoio, o dei serbatoi, misurata al punto d'entrata e di uscita delle carcasse, non deve superare rispettivamente + 16 °C e + 4 °C ;

c) deve essere realizzato in modo che la temperatura prevista al capitolo XII sia rispettata entro i termini più brevi ;

d) l'erogazione minima d'acqua per l'intero procedimento di raffreddamento di cui al punto a) deve essere di :

— 2,5 litri per carcassa uguale o inferiore a 2,5 kg,

— 4 litri per carcassa di peso compreso tra 2,5 e 5 kg,

— 6 litri per carcassa uguale o superiore a 5 kg.

Quando esistono più serbatoi, l'afflusso d'acqua fresca e lo scarico dell'acqua utilizzata in ciascun serbatoio devono essere regolati in modo che vadano decrescendo nel senso del movimento delle carcasse ; l'acqua fresca deve essere suddivisa tra i serbatoi in modo che il flusso d'acqua attraverso l'ultimo serbatoio non sia inferiore a

— 1 litro per carcassa, per le carcasse il cui peso è uguale o inferiore a 2,5 kg,

— 1,5 litri per carcassa, per le carcasse il cui peso è compreso tra 2,5 e 5 kg,

— 2 litri per carcassa, per le carcasse il cui peso è uguale o superiore a 5 kg.

L'acqua utilizzata per il primo riempimento dei serbatoi non deve essere conteggiata nel calcolo di tali quantità ;

e) le carcasse non devono restare ferme nella prima parte dell'apparecchio, o nel primo serbatoio, per più di mezz'ora né rimanere nel resto dell'apparecchio, o nell'altro o altri serbatoi, più del tempo strettamente necessario.

Occorre prendere tutte le disposizioni necessarie affinché sia rispettata la durata del passaggio prevista al primo comma, soprattutto in caso d'interruzione del lavoro.

Dopo ogni interruzione, il veterinario ufficiale deve accertarsi, prima che l'impianto sia rimesso in funzione, che le carcasse soddisfino sempre ai requisiti della direttiva e si prestino all'alimentazione dell'uomo, ovvero, in caso contrario, sorvegliare che le carcasse siano trasportate non appena possibile nei locali previsti al numero 1, sub h) e i) ;

f) ogni apparecchio deve essere completamente svuotato, pulito e disinfettato ogniqualvolta ciò sia necessario, alla fine del lavoro, e comunque almeno una volta al giorno ;

g) deve essere munito di appositi apparecchi di controllo, tarati, che consentano di controllare in modo adeguato e permanente la misurazione e la registrazione

— del consumo di acqua durante l'aspersione precedente l'immersione,

— della temperatura dell'acqua del serbatoio, o dei serbatoi, nei punti di entrata e uscita delle carcasse,

— del consumo d'acqua durante l'immersione,

— del numero delle carcasse di ogni categoria di peso menzionata al paragrafo d) e al punto 28 bis ;

h) i risultati dei vari controlli effettuati a cura del produttore devono essere conservati per essere presentati a ogni richiesta del veterinario ufficiale ;

i) il regolare funzionamento dell'impianto di raffreddamento e la sua influenza sul livello delle condizioni igieniche sono valutati — fino all'adozione di norme microbiologiche comunitarie, conformemente all'articolo 14 bis — in base a metodi microbiologici scientifici riconosciuti dagli Stati membri, confrontando la contaminazione delle carcasse da germi totali ed enterobatteriacee prima e dopo l'immersione. Questo confronto deve essere fatto alla prima entrata in funzione dell'impianto e in seguito periodicamente e, comunque, ogniqualvolta l'impianto abbia subito trasformazioni. Il funzionamento dei diversi apparecchi deve essere regolato in modo da garantire risultati soddisfacenti dal punto di vista igienico. ».

Articolo 4

Per tutto il periodo in cui sono concesse deroghe ai sensi dell'articolo 16 bis, lettera a), secondo trattino, della direttiva 71/118/CEE, gli Stati membri si assicurano della possibilità di effettuare un regolare controllo degli impianti iniziali e del funzionamento continuo dei procedimenti di raffreddamento in ogni macello che beneficia di una deroga.

Articolo 5

Gli Stati membri adottano le disposizioni legislative, regolamentari ed amministrative, necessarie per conformarsi alle disposizioni della presente direttiva non oltre il 1° gennaio 1978.

Articolo 6

Gli Stati membri sono destinatari della presente direttiva.

Fatto a Bruxelles, addì 13 dicembre 1977.

Per il Consiglio

Il Presidente

A. HUMBLET