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

►**B** ►**M18** **DIRETTIVA DEL CONSIGLIO**

►**M19** ———— ◄

relativa alle condizioni sanitarie per la produzione e l'immissione sul mercato di carni fresche

(64/433/CEE) ◄

(GU P 121 del 29.7.1964, pag. 2012)

Modificata da:

		Gazzetta ufficiale		
		n.	pag.	data
►**M1**	Direttiva 66/601/CEE del Consiglio del 25 ottobre 1966	P 192	3302	27.10.1966
►**M2**	Direttiva 69/349/CEE del Consiglio del 6 ottobre 1969	L 256	5	11.10.1969
►**M3**	Direttiva 72/461/CEE del Consiglio del 12 dicembre 1972	L 302	24	31.12.1972
►**M4**	Direttiva 72/462/CEE del Consiglio del 12 dicembre 1972	L 302	28	31.12.1972
►**M5**	Direttiva 74/387/CEE del Consiglio del 15 luglio 1974	L 202	36	24.7.1974
►**M6**	Direttiva 75/379/CEE del Consiglio del 24 giugno 1975	L 172	17	3.7.1975
►**M7**	Direttiva 81/476/CEE del Consiglio del 24 giugno 1981	L 186	20	8.7.1981
►**M8**	Direttiva 83/90/CEE del Consiglio del 7 febbraio 1983	L 59	10	5.3.1983
►**M9**	Direttiva 85/323/CEE del Consiglio del 12 giugno 1985	L 168	43	28.6.1985
►**M10**	Direttiva 85/325/CEE del Consiglio del 12 giugno 1985	L 168	47	28.6.1985
►**M11**	Regolamento (CEE) n. 3768/85 del Consiglio del 20 dicembre 1985	L 362	8	31.12.1985
►**M12**	Direttiva 85/586/CEE del Consiglio del 20 dicembre 1985	L 372	44	31.12.1985
►**M13**	Direttiva 86/587/CEE del Consiglio del 18 novembre 1986	L 339	26	2.12.1986
►**M14**	Regolamento (CEE) n. 3805/87 del Consiglio del 15 dicembre 1987	L 357	1	19.12.1987
►**M15**	Direttiva 88/288/CEE del Consiglio del 3 maggio 1988	L 124	28	18.5.1988
►**M16**	Direttiva 88/657/CEE del Consiglio del 14 dicembre 1988	L 382	3	31.12.1988
►**M17**	Direttiva 89/662/CEE del Consiglio dell'11 dicembre 1989	L 395	13	30.12.1989
►**M18**	Direttiva 91/497/CEE del Consiglio del 29 luglio 1991	L 268	69	24.9.1991
►**M19**	modificata dalla direttiva 92/5/CEE del Consiglio del 10 febbraio 1992	L 57	1	2.3.1992

Modificata da:

►**A1**	Atto di adesione della Danimarca, dell'Irlanda e del Regno Unito di Gran Bretagna e Irlanda del Nord	L 73	14	27.3.1972
	(adattato dalla decisione del Consiglio del 1º gennaio 1973)	L 2	1	1.1.1973
►**A2**	Atto di adesione della Grecia	L 291	17	19.11.1979
►**A3**	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

Rettificata da:

►**C1** Rettifica, GU P 176 del 5.11.1964, pag. 2799 (64/433/CEE)

►**C2** Rettifica, GU P 32 del 24.2.1966, pag. 480 (64/433/CEE)

►**C3** Rettifica, GU L 18 del 26.1.1982, pag. 19 (69/349/CEE)

►**C4** Rettifica, GU L 176 del 6.7.1985, pag. 24 (83/90/CEE)

►**C5** Rettifica, GU L 178 del 2.7.1987, pag. 12 (86/587/CEE)

►**C6** Rettifica, GU L 87 del 2.4.1992, pag. 34 (91/497/CEE)

▼B
▼M18

DIRETTIVA DEL CONSIGLIO

►M19 ——————— ◄

relativa alle condizioni sanitarie per la produzione e l'immissione sul mercato di carni fresche

(64/433/CEE)

IL CONSIGLIO DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

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

vista la proposta della Commissione,

visto il parere del Parlamento europeo,

visto il parere del Comitato economico e sociale,

considerando che il regolamento (CEE) n. 805/68 del Consiglio, del 27 giugno 1968, relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore delle carni bovine ([1]), il regolamento (CEE) n. 2759/75 del Consiglio, del 29 ottobre 1975, relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore delle carni suine ([2]) e il regolamento (CEE) n. 3013/89 del Consiglio, del 25 settembre 1989, relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore delle carni ovine e caprine ([3]) hanno creato le basi per la libera circolazione delle carni bovine, suine, ovine e caprine;

considerando che l'applicazione dei summenzionati regolamenti non avrà gli effetti desiderati fintantoché gli scambi intracomunitari saranno ostacolati dalle disparità esistenti negli Stati membri in materia di prescrizioni sanitarie nel settore delle carni;

considerando che, per eliminare tali disparità, è necessario procedere, parallelamente ai regolamenti succitati, ad un ravvicinamento delle prescrizioni degli Stati membri in materia sanitaria;

considerando che tale ravvicinamento deve essere inteso, in particolare, a rendere uniformi le condizioni sanitarie nei macelli e nei laboratori di sezionamento, come anche in materia di deposito e di trasporto delle carni; che è parso opportuno prevedere una procedura di riconoscimento per i macelli e laboratori di sezionamento rispondenti alle condizioni sanitarie stabilite dalla presente direttiva e una procedura di ispezione comunitaria per garantire il rispetto delle condizioni previste per tale riconoscimento; che è anche opportuno prevedere un riconoscimento dei depositi frigoriferi;

considerando che, pur rispettando le norme igieniche previste dalla presente direttiva, gli stabilimenti di scarsa capacità devono essere riconosciuti in base a criteri semplificati in materia di struttura ed infrastruttura;

considerando che la bollatura sanitaria delle carni e la vidimazione del documento di trasporto da parte del veterinario ufficiale dello stabilimento di origine costituiscono il mezzo più idoneo per fornire alle autorità competenti del luogo di destinazione la garanzia che una spedizione di carni risponda alle prescrizioni della presente direttiva; che occorre mantenere il certificato sanitario per controllare la destinazione di talune carni;

considerando che nel caso di cui trattasi devono essere applicati le norme, i principi e le misure di salvaguardia stabiliti dalla direttiva 90/675/CEE del Consiglio, del 10 dicembre 1990, che fissa i principi

([1]) GU n. L 148 del 28. 6. 1968, pag. 24. Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CEE) n. 3577/90 (GU n. L 353 del 17. 12. 1990, pag. 23).
([2]) GU n. L 282 dell'1. 11. 1975, pag. 1. Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CEE) n. 1249/89 (GU n. L 129 dell'11. 5. 1989, pag. 12).
([3]) GU n. L 289 del 7. 10. 1989, pag. 1. Regolamento modificato dal regolamento (CEE) n. 3577/90 (GU n. L 353 del 17. 12. 1990, pag. 23).

▼M18

relativi all'organizzazione dei controlli veterinari per i prodotti che provengono dai paesi terzi e che sono introdotti nella Comunità ([1]);

considerando che nel contesto degli scambi intracomunitari devono essere applicate anche le norme fissate 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 ([2]);

considerando che alla Commissione deve essere affidato il compito di prendere determinate misure per l'attuazione della presente direttiva; che occorre istituire a questo scopo procedure che istituiscano una cooperazione stretta ed efficace fra la Commissione e gli Stati membri in seno al comitato veterinario permanente,

HA ADOTTATO LA PRESENTE DIRETTIVA:

Articolo 1

1. La presente direttiva stabilisce le condizioni sanitarie per la produzione e l'immissione sul mercato di carni fresche destinate al consumo umano, ottenute da animali domestici delle specie bovina (comprese le specie Bubalus bubalis e Bison bison), suina, ovina, caprina e dei solipedi domestici.

2. La presente direttiva non si applica al sezionamento ed al magazzinaggio di carni fresche effettuati nei negozi per la vendita al minuto o in locali adiacenti ai punti di vendita, ove tali operazioni siano compiute unicamente per la vendita diretta al consumatore.

3. La presente direttiva lascia impregiudicate le norme comunitarie specifiche relative alle carni macinate.

4. La presente direttiva non pregiudica le eventuali restrizioni imposte, nell'osservanza delle disposizioni generali del trattato, alla commercializzazione di carni di solipedi nella fase della vendita al minuto.

Articolo 2

Ai fini della presente direttiva si intendono per:

a) carni: tutte le parti atte al consumo umano di animali domestici appartenenti alle specie bovina (comprese le specie Bubalus bubalis e Bison bison), suina, ovina, caprina, nonché dei solipedi domestici;

b) carni fresche: carni, comprese quelle confezionate sotto vuoto o in atmosfera controllata, che non hanno subito alcun trattamento diverso dal trattamento per mezzo del freddo, destinato ad assicurarne la conservazione;

c) carni separate meccanicamente: carni separate meccanicamente da ossa carnose, escluse le ossa della testa, delle estremità degli arti al di sotto delle articolazioni carpali e tarsali nonché le vertebre coccigee dei suini, destinate agli stabilimenti riconosciuti conformemente all'articolo 6 della direttiva 77/99/CEE ([3]);

d) carcassa: il corpo intero di un animale da macello dopo dissanguamento, eviscerazione, sezionamento e asportazione delle estremità degli arti in corrispondenza del carpo e del tarso, della testa, della coda e delle mammelle, e inoltre, per i bovini, ovini, caprini e solipedi, dopo scuoiamento. Tuttavia, per i suini, l'asportazione delle estremità degli arti in corrispondenza del carpo, del tarso e della testa può non essere praticata qualora le carni siano destinate ad essere trattate conformemente alle disposizioni della direttiva 77/99/CEE;

([1]) GU n. L 373 del 31. 12. 1990, pag. 1.
([2]) GU n. L 395 del 30. 12. 1989, pag. 13. Direttiva modificata dalla direttiva 90/675/CEE (GU n. L 373 del 31. 12. 1990, pag. 1).
([3]) GU n. L 26 del 31. 1. 1977, pag. 85. Direttiva modificata da ultimo dalla direttiva 89/662/CEE (GU n. L 395 del 30. 12. 1989, pag. 13).

▼**M18**

e) frattaglie: le carni fresche diverse da quelle della carcassa definita alla lettera d), anche se in connessione naturale con la carcassa;

f) visceri: le frattaglie che si trovano nella cavità toracica, addominale e pelvica, compresi la trachea e l'esofago:

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

h) paese speditore: lo Stato membro dal quale le carni fresche sono spedite;

i) paese destinatario: lo Stato membro nel quale sono spedite le carni fresche provenienti da un altro Stato membro;

j) mezzi di trasporto: le sezioni di autoveicoli, veicoli ferroviari ed aeromobili destinate al carico, nonché le stive delle navi o i contenitori destinati al trasporto per via terrestre, marittima od aerea;

k) stabilimento: macello riconosciuto, laboratorio di sezionamento riconosciuto, deposito frigorifero riconosciuto, o un insieme che riunisca più stabilimenti di questo tipo;

l) confezionamento: operazione diretta a proteggere le carni fresche con un primo involucro o contenitore a diretto contatto con le carni fresche, come pure questo stesso primo involucro o contenitore;

m) imballaggio: la sistemazione delle carni fresche confezionate in un secondo contenitore, come pure questo stesso contenitore;

n) macellazione speciale d'urgenza: macellazione ordinata da un veterinario in seguito ad un incidente o allorché l'animale soffre di gravi disturbi fisiologici e funzionali. La macellazione speciale d'urgenza è effettuata in luogo diverso dal macello allorché il veterinario ritenga che il trasporto dell'animale sia impossibile o imporrebbe all'animale inutili sofferenze.

Articolo 3

1. Ogni Stato membro provvede affinché:

A. le carcasse, le mezzene, le mezzene sezionate al massimo in tre pezzi o i quarti:

a) siano ottenuti in un macello che soddisfi le condizioni di cui all'allegato I, capitoli I e II, e sia riconosciuto e controllato in conformità dell'articolo 10 oppure in un macello riconosciuto specificamente in conformità dell'articolo 4.

b) provengano da un animale da macello che un veterinario ufficiale abbia sottoposto all'ispezione ante mortem conformemente all'allegato I, capitolo VI, e che, in seguito a tale ispezione, sia stato riconosciuto atto alla macellazione ai fini della presente direttiva:

c) siano trattati in condizioni igieniche soddisfacenti in conformità dell'allegato I, capitoli V e VII;

d) in conformità dell'allegato I, capitolo VIII, siano stati sottoposti ad un'ispezione post mortem effettuata da un veterinario ufficiale, e non presentino alcuna alterazione, ad eccezione di lesioni traumatiche sopraggiunte poco prima della macellazione e di malformazioni o di alterazioni localizzate, purché sia constatato, se necessario per mezzo di adeguate analisi di laboratorio, che tali lesioni, malformazioni o alterazioni non rendono le carcasse e le frattaglie inadatte al consumo umano o pericolose per la salute dell'uomo;

e) abbiano il bollo sanitario, in conformità dell'allegato I, capitolo XI;

f) siano accompagnati durante il trasporto:

i) fino al 30 giugno 1993 dal certificato sanitario rilasciato dal veterinario ufficiale al momento del caricamento, corrispondente nella presentazione e nel contenuto al modello che figura nell'allegato V. Esso deve essere redatto almeno nella lingua o nelle lingue ufficiali del luogo di destinazione. Deve essere costituito da un unico foglio;

▼**M18**

ii) a decorrere dal 1º luglio 1993 da un documento di accompagnamento commerciale vistato dal veterinario fermo restando che tale documento dovrà:

— oltre alle indicazioni previste all'allegato I, capitolo X, punto 50, compresa, per le carni congelate, l'indicazione in chiaro del mese e dell'anno di congelamento — recare un numero di codice che consenta l'identificazione del veterinario ufficiale;

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

▼**A3**

— comportare, per le carni destinate alla Finlandia e alla Svezia, una delle indicazioni previste all'allegato IV, parte IV, terzo trattino;

▼**M18**

iii) di un certificato sanitario, in conformità dell'allegato I, capitolo XI, qualora si tratti di carni provenienti da un macello situato in una regione od in una zona soggetta a restrizioni o di carni destinate ad un altro Stato membro, con transito, in un autocarro sigillato, attraverso un paese terzo.

Le modalità di applicazione del punto ii), 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 16;

g) in conformità dell'allegato I, capitolo XIV, siano conservati dopo l'ispezione post mortem in condizioni igieniche soddisfacenti all'interno di stabilimenti riconosciuti a norma dell'articolo 10 e controllati a norma dell'allegato I, capitolo X;

h) siano trasportati in condizioni igieniche soddisfacenti, in conformità delle disposizioni dell'allegato I, capitolo XV;

B. le pezzature inferiori a quelle di cui al punto A o le carni disossate:

a) siano sezionate o disossate in un laboratorio di sezionamento riconosciuto e controllato conformemente all'articolo 10, che soddisfi le condizioni di cui all'allegato I, capitoli I e III;

b) siano sezionate o disossate e ottenute conformemente all'allegato I, capitolo IX, e provengano

— da carni fresche rispondenti alle condizioni di cui al punto A, escluse le condizioni di cui alla lettera h), e trasportate conformemente all'allegato I, capitolo XV oppure

— da carni fresche importate da paesi terzi conformemente alle disposizioni della direttiva 90/675/CEE;

c) siano immagazzinate, in condizioni rispondenti alle disposizioni dell'allegato I, capitolo XIV, presso stabilimenti riconosciuti a norma dell'articolo 10 e controllati a norma dell'allegato I, capitolo X;

d) siano controllate da un veterinario ufficiale conformemente all'allegato I, capitolo X;

e) rispondano, per quanto riguarda l'imballaggio e il confezionamento, alle prescrizioni dell'allegato I, capitolo XII;

f) soddisfino alle condizioni di cui al punto A, lettere c), e), f) ed h);

C. le frattaglie provengano da un macello o laboratorio di sezionamento riconosciuto. Le frattaglie intere devono soddisfare alle condizioni di cui ai punti A e B. Le frattaglie a fette devono rispondere alle condizioni di cui al punto B.

Le frattaglie non possono essere affettate, fatta eccezione per i fegati dei bovini che siano affettati in laboratori di sezionamento approvati. L'estensione di questa deroga ai fegati di animali di altre specie può essere decisa dal Consiglio che delibera a maggioranza qualificata su proposta della Commissione;

▼**M18**

D. le carni fresche che sono state immagazzinate, conformemente alle disposizioni della presente direttiva, in un magazzino frigorifero riconosciuto e non sono state da allora sottoposte ad alcuna manipolazione, salvo per il magazzinaggio.

   a) soddisfino alle condizioni fissate al punto A, lettere c), e), g) e h) e ai punti B e C o siano importate in provenienza da paesi terzi conformemente alle disposizioni della direttiva 90/675/CEE;

   b) siano accompagnate, durante il trasporto verso il luogo di destinazione, da un documento di accompagnamento commerciale o certificato di cui al punto a, lettera f).

   Nel caso in cui le carni debbano essere accompagnate da un certificato, quest'ultimo è redatto dal veterinario ufficiale in base ai certificati sanitari allegati alle spedizioni di carni fresche al momento dell'ammissione al magazzinaggio o deve, in caso d'importazione, precisare l'origine delle carni fresche;

E. le carni fresche che sono state prodotte conformemente alle disposizioni della presente direttiva e che sono state immagazzinate in un magazzino frigorifero approvato di un paese terzo riconosciuto conformemente alla direttiva 72/462/CEE [1] sotto controllo doganale, e che non sono state da allora sottoposte ad alcuna manipolazione, salvo per il magazzinaggio:

   a) soddisfino alle condizioni di cui ai punti A, B, e C;

   b) offrano le garanzie specifiche concernenti il controllo e la certificazione del rispetto delle condizioni di maggazzinaggio e di trasporto;

   c) siano accompagnate da un certificato conforme al modello che sarà elaborato secondo la procedura di cui all'articolo 16.

   Le garanzie particolari concernenti il controllo e la certificazione del rispetto delle condizioni di magazzinaggio e di trasporto e le condizioni per il rilascio del certificato sono adottate secondo la procedura prevista all'articolo 16.

2. Tuttavia, fatte salve le disposizioni comunitarie di polizia sanitaria, il paragrafo 1 non si applica:

a) alle carni fresche destinate ad usi diversi dal consumo umano;

b) alle carni fresche destinate ad esposizioni o a studi speciali, ovvero ad essere analizzate, purché un controllo ufficiale renda possibile assicurare che tali carni non saranno utilizzate per il consumo umano e che, dopo la chiusura delle esposizioni o la conclusione degli studi speciali o delle analisi, esse siano distrutte, ad eccezione di quelle utilizzate per le analisi stesse;

c) alle carni fresche destinate esclusivamente al rifornimento delle organizzazioni internazionali.

Articolo 4

A. Gli Stati membri provvedono affinché a decorrere dal 1° gennaio 1993 ►**A3** ad eccezione dell'Austria, della Finlandia e della Svezia, per le quali la data è quella del 1°gennaio 1995, ◄ i macelli che esercitano la loro attività al 31 dicembre 1991 ►**A3** ad eccezione dell'Austria, della Finlandia e della Svezia, per le quali la data è quella del 31 dicembre 1993 ◄ e che trattano un massimo di 12 UGB [a] alla settimana con un massimo di 600 UGB

[1] GU n. L 302 del 31. 12. 1972, pag. 28. Direttiva modificata da ultimo dalla direttiva 91/69/CEE (GU n. L 46 del 19. 2. 1991, pag. 37).

[a] Bovini e solipedi: 1,0 UGB.
Suini: 0,33 UGB.
Ovini: 0,15 UGB.

▼**M18**

all'anno siano, qualora non soddisfino i requisiti dell'allegato I, soggetti ai seguenti requisiti:

1) Devono formare oggetto di una registrazione veterinaria speciale ed essere muniti di un numero di riconoscimento specifico, legato all'unità locale di controllo.

   Per poter esser riconosciuto dalle autorità nazionali competenti:

   a) lo stabilimento deve soddisfare le condizioni per il riconoscimento di cui all'allegato II;

   b) il conduttore del macello, il proprietario o il suo rappresentante deve tenere un registro che consenta di controllare:

      — le entrate di animali e le uscite di prodotti della macellazione,

      — i controlli effettuati,

      — i risultati dei controlli.

      Questi dati devono essere comunicati all'autorità competente su richiesta di quest'ultima;

   c) il macello deve comunicare al servizio veterinario l'ora della macellazione, il numero e l'origine degli animali, per consentirgli di procedere all'ispezione ante mortem conformemente all'allegato I, capitolo VI, presso l'azienda agricola o immediatamente prima della macellazione;

   d) il veterinario ufficiale o un ausiliario deve essere presente al momento della macellazione per accertarsi che siano rispettate le norme d'igiene di cui all'allegato I, capitoli V, VII e VIII.

      Qualora il veterinario ufficiale non possa essere presente all'atto della macellazione, le carni possono lasciare lo stabilimento solo dopo che egli avrà proceduto all'ispezione post mortem, la quale deve avere luogo il giorno stesso della macellazione;

   e) l'autorità competente deve controllare il circuito di distribuzione delle carni provenienti dallo stabilimento, la bollatura appropriata dei prodotti dichiarati inadatti al consumo nonché la loro destinazione e utilizzazione successiva.

      Lo Stato membro compila l'elenco degli stabilimenti che beneficiano di queste deroghe e comunica alla Commissione quest'ultimo, nonché le successive modifiche di tale elenco;

   f) l'autorità competente deve provvedere affinché le carni fresche provenienti dagli stabilimenti di cui alla lettera e) siano bollate con i marchi approvati a tal fine secondo la procedura di cui all'articolo 16 e recanti l'indicazione della circoscrizione amministrativa dell'unità sanitaria da cui dipende lo stabilimento.

2) Qualora si tratti di un laboratorio di sezionamento che non è situato in uno stabilimento autorizzato e che produce non più di 3 tonnellate alla settimana, l'autorità competente può inoltre concedere deroghe conformemente all'allegato II.

   Le disposizioni di cui all'allegato I, capitoli VII, IX e X, punto 48, non si applicano alle operazioni di magazzinaggio e sezionamento effettuate negli stabilimenti di cui al primo comma.

3) Le carni che sono state ritenute conformi ai requisiti di igiene e di ispezione sanitaria previsti dalla presente direttiva devono essere munite di un marchio che indichi la circoscrizione amministrativa dell'unità sanitaria responsabile dello stabilimento d'origine. Il modello di tali marchi deve essere fissato secondo la procedura prevista all'articolo 16.

4) Le carni che provengono dagli stabilimenti di cui al presente articolo:

   i) devono essere riservate, fresche o trasformate, alla vendita diretta ai dettaglianti o al consumatore sul mercato locale, senza preimballaggio o confezionamento preliminare;

▼**M18**

ii) devono essere trasportate dallo stabilimento al destinatario in condizioni igieniche adatte al trasporto.

B. Se necessario, in deroga ai requisiti dell'allegato I della presente direttiva in materia di struttura e infrastruttura, nuovi stabilimenti possono essere riconosciuti secondo la procedura di cui all'articolo 16 purché siano soddisfatte le condizioni previste al punto A.

C. Gli esperti veterinari della Commissione, in collaborazione con le autorità nazionali competenti e nella misura necessaria all'applicazione uniforme del presente articolo, possono effettuare controlli in loco su un numero rappresentativo di stabilimenti che beneficiano delle condizioni previste nel presente articolo.»

D. Le modalità di applicazione del presente articolo sono adottate secondo la procedura prevista all'articolo 16.

E. Prima del 1º gennaio 1998 il Consiglio procede, sulla base di una relazione della Commissione, al riesame delle disposizioni del presente articolo.

Articolo 5

1. Gli Stati membri provvedono affinché siano dichiarati non idonei al consumo umano dal veterinario ufficiale:

a) le carni di animali:

i) sui quali è stata constatata, fatte salve le malattie di cui all'allegato C della direttiva 90/425/CEE ([1]), una delle seguenti malattie:

— Actinobacillosi o actinomicosi generalizzate,

— Carbonchio ematico e carbonchio sintomatico,

— Tubercolosi generalizzata,

— Linfadenite generalizzata,

— Morva,

— Rabbia,

— Tetano,

— Salmonellosi acuta,

— Brucellosi acuta,

— Malrossino (Erisipela),

— Botulismo,

— Setticemia, piemia, tossiemia e viremia;

ii) che presentavano lesioni acute di broncopolmonite, pleurite, peritonite, metrite, mastite, artrite, pericardite, enterite o meningoencefalomielite confermate da un'ispezione particolareggiata, completata eventualmente da un esame batteriologico e dalla ricerca di residui di sostanze aventi azione farmacologica.

Tuttavia, qualora i risultati di tali esami specifici siano favorevoli le carcasse sono dichiarate idonee al consumo umano, previa asportazione delle parti non idonee al consumo;

iii) che erano affetti dalle seguenti malattie parassitarie: sarcosporidiosi e cisticercosi generalizzate e trichinellosi;

iv) che erano morti, nati morti o morti nell'utero;

v) che sono stati macellati troppo giovani, le cui carni siano edematose;

vi) che presentavano una cachessia oppure un'anemia in fase avanzata;

vii) che presentavano tumori, ascessi o gravi ferite in diverse parti della carcassa o in vari visceri;

([1]) GU n. L 224 del 18. 8. 1990, pag. 29. Direttiva modificata da ultimo dalla direttiva 91/174/CEE (GU n. L 85 del 5. 4. 1991, pag. 37).

▼M18

b) le carni di animali:

i) che abbiano reagito in modo positivo o dubbio a tubercolinoreazione e nelle quali un esame effettuato conformemente all'allegato I, capitolo VIII, punto 41, lettera G, ►C6 abbia consentito di evidenziare ◄ lesioni tubercolari localizzate in vari organi o in diverse parti della carcassa.

Tuttavia, qualora una lesione tubercolare sia stata constatata nei linfonodi di uno stesso organo o di una stessa parte di carcassa, solo l'organo colpito o la parte di carcassa colpita ed i linfonodi associati sono dichiarati non idonei al consumo umano;

ii) che abbiano reagito in modo positivo o dubbio al test per la brucellosi confermato da lesioni che mettano in evidenza un'affezione acuta.

Anche se non si constata alcuna lesione, le mammelle, gli organi genitali ed il sangue devono essere dichiarati non idonei al consumo umano;

c) — le parti di carcasse che presentino infiltrazioni sierose o emorragie gravi, ascessi localizzati o contaminazioni localizzate,

— le frattaglie e i visceri che presentino lesioni patologiche di origine infettiva, parassitaria o traumatica;

d) le carni:

— febbrose,

— che presentano gravi anomalie per quanto riguarda il colore, l'odore, la consistenza e il sapore;

e) allorché il veterinario ufficiale constata che una carcassa o una frattaglia è affetta da linfoadenite caseosa o da qualsiasi altra affezione suppurativa, senza che tale affezione sia generalizzata o accompagnata da cachessia:

i) tutti gli organi e i linfonodi corrispondenti, qualora l'affezione precedentemente descritta sia presente alla superficie o all'interno di tale organo o di tali linfonodi;

ii) in tutti i casi in cui non si applica il precedente i), la lesione e tutte le parti circostanti che il veterinario ufficiale ritenga necessario eliminare tenuto conto del grado di evoluzione della lesione, fermo restando che una lesione vecchia, solidamente incapsulata, può essere considerata inattiva;

f) le carni risultanti dalla rifilatura del punto di dissanguamento;

g) qualora il veterinario ufficiale constati che una carcassa intera o una parte di carcassa o una frattaglia siano affette da una malattia o da un'affezione diversa da quelle menzionate nelle lettere precedenti, l'intera carcassa e le frattaglie, oppure la parte della stessa che reputi necessario dichiarare non idonee al consumo umano;

h) le carcasse le cui frattaglie non siano state sottoposte ad ispezione post mortem;

i) il sangue di un animale le cui carni siano state dichiarate non idonee al consumo conformemente ai punti precedenti, nonché il sangue contaminato dal contenuto dello stomaco o da qualsiasi altra sostanza;

j) le carni provenienti da animali ai quali siano stati somministrati:

i) sostanze vietate in applicazione delle direttive 81/602/CEE ([1]) e 88/146/CEE ([2]);

ii) prodotti che possono rendere le carni pericolose o nocive per la salute umana e su cui dovrà essere presa una decisione secondo la procedura di cui all'articolo 16, previo parere del comitato scientifico veterinario;

iii) prodotti inteneritori:

([1]) GU n. L 222 del 7. 8. 1981, pag. 32. Direttiva modificata da ultimo dalla direttiva 85/358/CEE (GU n. L 191 del 23. 7. 1985, pag. 46).

([2]) GU n. L 70 del 16. 3. 1988, pag. 16.

▼M18

k) le carni contenenti residui delle sostanze autorizzate conformemente alle eccezioni previste all'articolo 4 della direttiva 81/602/CEE e agli articoli 2 e 7 della direttiva 88/146/CEE, residui di farmaci, di antibiotici, di antiparassitari o di altre sostanze nocive o che potrebbero rendere il consumo di carni fresche pericoloso o nocivo per la salute umana, ove tali residui superino i limiti di tolleranza fissati dalla normativa comunitaria;

l) le carni contaminate o alterate in proporzioni da decidere secondo la procedura di cui all'articolo 16, previo parere del comitato scientifico veterinario;

m) il fegato e i reni di animali di età superiore a due anni originari di regioni nelle quali l'esecuzione dei programmi approvati conformemente all'articolo 4 della direttiva 86/469/CEE ([1]) ha permesso di constatare la presenza generalizzata di metalli pesanti nell'ambiente;

n) le carni che, fatta salva un'eventuale normativa comunitaria applicabile in materia di ionizzazione siano state trattate con radiazioni ionizzanti o ultraviolette;

o) le carni che presentino intenso odore sessuale.

2. Secondo la procedura prevista all'articolo 16 e previo parere del comitato veterinario scientifico, possono essere adottate eventuali integrazioni o modifiche al paragrafo 1, in particolare per la tubercolosi, la brucellosi e la salmonellosi.

▼A3

3. Per quanto riguarda la salmonellosi e in attesa dell'adozione delle disposizioni comunitarie di cui al paragrafo 2, alle carni destinate alla Finlandia e alla Svezia si applicano le norme seguenti:

a) le spedizioni di carni sono sottoposte a un test microbiologico effettuato per campionatura nello stabilimento di origine, secondo le norme che il Consiglio dovrà stabilire, su proposta della Commissione, prima della data di entrata in vigore del trattato di adesione;

b) i) il test di cui alla lettera a) non è effettuato per le carni destinate ad uno stabilimento per essere pastorizzate, sterilizzate o sottoposte a un trattamento di effetto equivalente;

ii) tuttavia, durante un periodo di tre anni a decorrere dall'entrata in vigore del trattato di adesione, alle carni indicate al punto i) si applicheranno le norme previste dal programma operativo presentato dalla Finlandia e dalla Svezia. A tale riguardo, si applicheranno alle carni in questione le stesse misure previste per le carni originarie della Finlandia e della Svezia. Prima dello scadere del periodo di tre anni, questa disposizione sarà riesaminata ed eventualmente modificata conformemente alla procedura di cui all'articolo 16;

c) il test di cui alla lettera a) non è effettuato per le carni originarie di uno stabilimento cui si applica un programma riconosciuto equivalente a quello stabilito nel paragrafo 4, conformemente alla procedura di cui all'articolo 16.

4. Le garanzie previste al paragrafo 3 si applicano soltanto previa approvazione da parte della Commissione di un programma operativo presentato dalla Finlandia e dalla Svezia. Affinché i programmi operativi e le garanzie previste al paragrafo 3 possano applicarsi fin dalla data di entrata in vigore del trattato di adesione, la Commissione deve adottare le decisioni prima di tale data.

▼M18

Articolo 6

1. Gli Stati membri provvedono affinché:

a) fatti salvi i casi di cui all'articolo 5, paragrafo 1, lettera a), punto iii) e il paragrafo 2, le carni fresche di origine suina o equina di cui

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

▼**M18**

all'articolo 3, che non siano state sottoposte alla ricerca delle trichine conformemente all'allegato I della direttiva 77/96/CEE ([1]), siano sottoposte a un trattamento mediante il freddo, conformemente all'allegato della suddetta direttiva;

b) le carni:

i) di suini maschi impiegati a fini riproduttivi,

ii) di suini criptorchidi ed ermafroditi,

iii) fatti salvi i casi di cui all'articolo 5, paragrafo 1, lettera o), di suini maschi non castrati di peso, espresso in carcassa, superiore a 80 chilogrammi, tranne qualora lo stabilimento sia in grado di garantire, in base a un metodo riconosciuto secondo la procedura di cui all'articolo 16 oppure, in mancanza di tale metodo, secondo un metodo riconosciuto dall'autorità competente interessata, che è possibile individuare le carcasse che presentano un intenso odore sessuale;

siano munite del bollo speciale stabilito dalla decisione 84/371/CEE ([2]) e sottoposte al trattamento previsto dalla direttiva 77/99/CEE;

c) le carni separate meccanicamente siano sottoposte al trattamento termico conformemente alla direttiva 77/99/CEE;

d) in seguito all'asportazione delle parti non idonee al consumo, le carni fresche e frattaglie provenienti da animali che presentano un'infestazione non generalizzata da Cysticercus bovis o Cysticercus cellulosae siano sottoposte a un trattamento mediante il freddo secondo un metodo definito in base alla procedura dell'articolo 16;

e) le carni provenienti da animali macellati di urgenza possano essere ammesse al consumo umano solo sul mercato locale e solo se sono osservate le seguenti condizioni:

— l'azienda di provenienza non può costituire oggetto di restrizioni di polizia sanitaria,

— anteriormente alla macellazione, l'animale deve essere sottoposto ad un'ispezione ante mortem da parte di un veterinario conformemente all'articolo 3, paragrafo 1, punto A, lettera b),

— l'animale deve essere stato abbattuto previo stordimento, dissanguato ed eventualmente eviscerato sul posto; il veterinario può, in casi particolari, derogare allo stordimento e autorizzare l'abbattimento con proiettile,

— l'animale abbattuto dissanguato deve essere trasportato, in condizioni igieniche soddisfacenti, in un macello riconosciuto a norma della presente direttiva il più rapidamente possibile dopo la macellazione. Qualora l'animale macellato non possa essere portato entro un'ora in tale macello, esso deve essere trasportato in un contenitore o con un altro mezzo di trasporto in cui la temperatura sia compresa tra 0 e 4 ºC. L'eviscerazione, qualora non sia stata praticata al momento della macellazione, deve essere effettuata al più tardi tre ore dopo quest'ultima; qualora l'eviscerazione sia praticata sul posto, i visceri devono essere aggiunti alla carcassa fino a che sia stato raggiunto il macello;

— nel trasporto al macello gli animali macellati devono essere accompagnati da un attestato del veterinario che ha ordinato la macellazione che menzioni il risultato dell'ispezione ante mortem, la corretta esecuzione del dissanguamento, l'ora della macellazione e la natura dell'eventuale cura somministrata all'animale e, se del caso, il risultato dell'ispezione dei visceri; tale attestato deve essere conforme ad un modello da elaborare secondo la procedura prevista all'articolo 16,

— fintantoché l'ispezione post mortem effettuata conformemente all'articolo 3, paragrafo 1, punto A, lettera d) eventualmente completata da un esame batteriologico, non abbia consentito di

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

([2]) GU n. L 196 del 26. 7. 1984, pag. 46.

▼**M18**

considerarla totalmente o parzialmente atta al consumo umano, la carcassa dell'animale macellato deve essere manipolata in modo da non entrare in contatto con carcasse, carni e frattaglie destinate al consumo umano;

f) le carni provenienti da una zona soggetta a restrizioni in materia di polizia sanitaria siano soggette alle norme specifiche decise caso per caso secondo la procedura di cui all'articolo 16;

g) i trattamenti previsti alle lettere precedenti siano effettuati nello stabilimento d'origine o in qualsiasi altro stabilimento designato dal veterinario ufficiale;

h) le carni siano munite del marchio previsto all'articolo 4, punto A, paragrafo 3.

2. Il Consiglio, che deliberà a maggioranza qualificata su proposta della Commissione, stabilisce, anteriormente al 1º luglio 1992, in quali parti del territorio della Comunità si può derogare al requisito di cui al paragrafo 1, lettera a), qualora:

— l'assenza di trichina sia dimostrata da studi epidemiologici,

— gli animali vivi e quelli abbattuti siano sottoposti ad uno screening e ad un controllo basati su un metodo efficace.

Articolo 7

1. Gli Stati membri provvedano 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 ([1]).

2. Le eventuali modalità di applicazione del presente articolo vengono adottate, se del caso, secondo la procedura prevista all'articolo 16.

Articolo 8

1. Fatto salvo il disposto della direttiva 86/469/CEE, gli animali o le loro carni devono essere sottoposti ad esame per la ricerca di residui, qualora il veterinario ufficiale ne sospetti la presenza in base ai risultati dell'ispezione sanitaria.

Tale esame va effettuato per individuare residui di sostanze aventi azione farmacologica e dei relativi prodotti di trasformazioni nonché di altre sostanze trasmesse alle carni che possono nuocere alla salute umana.

Qualora le carni esaminate presentino tracce di residui in quantitativi superiori alle tolleranze ammesse, esse devono essere dichiarate non idonee al consumo umano.

Gli esami per la ricerca di residui devono essere effettuati secondo metodi comprovati e scientificamente riconosciuti, in particolare secondo i metodi previsti dalla normativa comunitaria o da altre norme internazionali.

I risultati degli esami dei residui devono poter essere valutati mediante metodi di riferimento adottati secondo procedura di cui all'articolo 16.

In ogni Stato membro viene designato, secondo la procedura prevista all'articolo 16, almeno un laboratorio di riferimento per l'esecuzione degli esami dei residui.

2. Il Consiglio, deliberando su proposta della Commissione, determina le tolleranze relative alle sostanze trasmesse alle carni che possono essere pericolose per la saluta umana, escluse quelle contem-

([1]) GU n. L 363 del 27. 12. 1990, pag. 51.

▼M18

plate dalla direttiva 86/363/CEE [1] e dal regolamento (CEE) n. 2377/90 [2].

Articolo 9

Gli Stati membri provvedono ad assicurare

i) la presenza permanente, durante tutto il periodo dell'ispezione ante mortem e post mortem, di almeno un veterinario ufficiale in un macello riconosciuto conformemente all'articolo 10;

ii) la presenza di almeno una volta al giorno, durante la lavorazione delle carni, di un veterinario ufficiale in un laboratorio di sezionamento riconosciuto conformemente all'articolo 10, per il controllo dell'igiene generale del laboratorio e del registro che indica l'entrata e l'uscita delle carni fresche;

iii) la presenza periodica di un veterinario ufficiale in un magazzino frigorifero.

Il veterinario ufficiale può essere assistito da ausiliari che operano sotto il suo controllo e la sua responsabilità, per le seguenti operazioni:

a) ispezione ante mortem; il ruolo dell'ausiliario consiste nell'effettuare una prima osservazione degli animali e in mansioni di carattere esclusivamente pratico;

b) ispezione post mortem, purché il veterinario ufficiale sia in grado di sorvegliare realmente in loco il lavoro degli ausiliari,

c) controllo sanitario delle carni sezionate e immagazzinate;

d) ispezione e controllo degli stabilimenti riconosciuti, conformemente all'articolo 10.

Il numero massimo di ausiliari che possono assistere il veterinario ufficiale nelle sue mansioni sarà stabilito dal Consiglio che delibera su proposta della Commissione, anteriormente al 1º gennaio 1992. Tale numero dovrà essere sufficientemente limitato onde consentire a un veterinario ufficiale di assicurare un controllo effettivo dell'ispezione «post mortem».

Come ausiliari possono essere designate soltanto le persone che possiedono i requisiti di cui all'allegato III, che abbiano previamente sostenuto un esame organizzato dall'autorità centrale competente dello Stato membro o dall'autorità designata da tale autorità centrale.

Ai fini dello svolgimento delle mansioni succitate, gli ausiliari sono aggregati in un gruppo d'ispezione sottoposto al controllo del veterinario ufficiale. Essi devono essere indipendenti dallo stabilimento in questione. L'autorità competente dello Stato membro interessato determina, per ogni stabilimento, la composizione del gruppo di ispezione, in modo che il veterinario ufficiale possa controllare le operazioni succitate.

Le disposizioni particolareggiate concernenti le mansioni di assistenza di cui al presente articolo sono, se necessario, stabilite secondo la procedura di cui all'articolo 16.

Articolo 10

1. Ciascuno Stato membro redige un elenco degli stabilimenti da esso riconosciuti diversi da quelli di cui all'articolo 4, attribuendo un numero di riconoscimento veterinario a ciascuno di essi, ed invia tale elenco agli altri Stati membri ed alla Commissione.

I laboratori di sezionamento di cui all'allegato I, capitolo V, punto 19, secondo comma, secondo trattino, devono altresì essere riconosciuti conformemente alla direttiva 71/118/CEE [3]. La Commissione

(1) GU n. L 221 del 7. 8. 1986, pag. 43.
(2) GU n. L 224 del 18. 8. 1990, pag. 1.
(3) 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).

▼M18

menzionerà tale riconoscimento speciale nell'elenco dei laboratori di sezionamento.

Uno Stato membro non riconosce uno stabilimento 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 VIII, punto 41 F si siano rivelate insufficienti a porvi rimedio, l'autorità nazionale competente sospende temporaneamente il riconoscimento.

Se il conduttore dello stabilimento, il proprietario o il suo rappresentante non pone rimedio alle carenze constatate entro il termine fissato dall'autorità nazionale competente, quest'ultima ritira 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 del ritiro del riconoscimento.

2. Il conduttore dello stabilimento, il proprietario o il suo rappresentante deve far effettuare, conformemente al secondo comma del 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 dello stabilimento, il proprietario o il suo rappresentante deve essere in grado, su richiesta del servizio ufficiale, di 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 16.

3. Il conduttore dello stabilimento, il proprietario o il suo rappresentante 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 dello stabilimento deve essere associato alla concezione ed all'attuazione del programma.

4. L'ispezione e la sorveglianza degli stabilimenti riconosciuti devono essere effettuate sotto la responsabilità del veterinario ufficiale, il quale può essere assistito, conformemente all'articolo 9, nelle mansioni puramente materiali, da personale ausiliario. Il veterinario ufficiale deve avere libero accesso in ogni momento a tutti i reparti dello stabilimento per accertarsi dell'osservanza delle disposizioni della presente direttiva e, in caso di dubbi sull'origine delle carni o degli animali abbattuti, ai documenti contabili che gli permettano di risalire all'azienda di provenienza dell'animale abbattuto.

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

I risultati di queste analisi formano oggetto di una relazione le cui conclusioni o raccomandazioni sono comunicate al conduttore dello stabilimento, al proprietario o al suo rappresentante che provvede ad ovviare alle carenze constatate, onde migliorare le condizioni di igiene.

Articolo 11

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

▼M18

Qualora venga diagnosticata siffatta malattia, i risultati del caso specifico sono comunicati al più presto alle autorità veterinarie competenti che hanno sotto il loro controllo la mandria da cui provengono gli animali.

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 che agisce secondo la procedura prevista all'articolo 16, 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 12

1. Esperti veterinari della Commissione possono procedere, laddove ciò sia necessario per l'applicazione uniforme della presente direttiva e in collaborazione con le autorità nazionali competenti, a controlli sul posto; in particolare possono controllare se gli stabilimenti riconosciuti applichino effettivamente le disposizioni della presente direttiva. 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 disposizioni generali di applicazione del presente articolo sono adottate secondo la procedura prevista all'articolo 16.

La Commissione, sentito il parere degli Stati membri in sede di comitato veterinario permanente, elabora una raccomandazione relativa alle norme da osservare al momento dei controlli previsti nel presente paragrafo.

2. Anteriormente al 1º gennaio 1995 il Consiglio procederà al riesame del presente articolo in base ad una relazione della Commissione, corredata di eventuali proposte.

Articolo 13

1. Secondo la procedura prevista all'articolo 16, gli Stati membri possono essere autorizzati a far beneficiare delle disposizioni previste all'articolo 4 i macelli che trattano fino a 20 UGB alla settimana e 1 000 UGB all'anno:

a) se sono situati in regioni che presentano particolari difficoltà di ordine geografico o di approvvigionamento:

b) se al 1º luglio 1991 hanno partecipato a un programma di ristrutturazione nell'ambito di un piano nazionale esistente a tale data.

Secondo la stessa procedura e in deroga al tasso di conversione dei limiti per UGB fissati all'articolo 4, punto A primo comma, l'autorizzazione prevista nel primo comma del presente paragrafo potrà essere estesa a stabilimenti che trattano al massimo 60 suini alla settimana, qualora siano soddisfatte le seguenti condizioni:

a) il proprietario dello stabilimento ha beneficiato, in materia di igiene della produzione, di una particolare formazione riconosciuta dall'autorità competente;

b) gli animali destinati ad essere macellati appartengono al proprietario dello stabilimento o sono stati acquistati da quest'ultimo a scopi di cui alla lettera d);

c) la produzione delle carni avviene in locali che rispondono ai requisiti dell'allegato II, situati nello stabilimento;

▼M18

d) la produzione di carni è limitata all'approvvigionamento dello stabilimento o alla vendita diretta in loco al consumatore.

All'atto di adottare tali deroghe, possono essere previsti requisiti particolari e in particolare una definizione del mercato locale.

Gli stabilimenti che beneficiano di tali deroghe sono soggetti all'ispezione comunitaria prevista per gli stabilimenti riconosciuti.

2. Secondo la procedura prevista all'articolo 16:

— a qualsiasi Stato membro che ne faccia richiesta e che offra garanzie simili, possono essere accordate deroghe all'allegato I, capitolo II, punto 14, lettera c), secondo, terzo e quarto trattino, capitolo VIII punto 42 A.2) e capitolo IX, punto 46 lettera d). Queste deroghe esigono condizioni sanitarie almeno equivalenti a quelle previste dall'allegato I;

— possono essere decisi requisiti supplementari adattati alla situazione specifica degli Stati membri interessati al riguardo di determinate malattie che possano compromettere la salute umana,

— possono essere adottate particolari condizioni per il riconoscimento degli stabilimenti situati in mercati all'ingrosso.

Articolo 14

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 dubiti che le carni non siano esenti da malattie, procede a tutti i controlli veterinari che ritenga opportuni.

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

Articolo 15

Gli allegati della presente direttiva sono modificati dal Consiglio che delibera a maggioranza qualificata su proposta della Commissione, in particolare per il loro adeguamento all'evoluzione tecnologica.

Articolo 16

1. Qualora si faccia riferimento alla procedura definita nel presente articolo, il comitato veterinario permanente è immediatamente consultato dal presidente su iniziativa di quest'ultima o su richiesta del rappresentante di uno Stato membro.

2. Il rappresentante della Commissione presenta un progetto delle misure da adottare. Il comitato esprime il proprio parere su tale progetto entro un termine che il presidente può fissare in base all'urgenza del problema. Esso si pronuncia alla maggioranza di cinquantaquattro voti; ai voti degli Stati membri è attribuita la ponderazione di cui all'articolo 148 paragrafo 2 del trattato. Il presidente non partecipa alla votazione.

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

Se il Consiglio non ha adottato alcuna misura entro tre mesi dalla data della presentazione della proposta, la Commissione adotta le misure proposte e ne assicura l'immediata applicazione, tranne nel caso in cui il Consiglio si sia pronunciato a maggioranza semplice contro di esse.

▼**M18**

Articolo 17

Anteriormente al 1º luglio 1994 la Commissione presenterà al Consiglio una relazione, corredata di eventuali proposte sulle quali il Consiglio si pronuncerà secondo la procedura di voto prevista all'articolo 43 del trattato, relativa a metodi di ispezione atti ad assicurare un livello sanitario equivalente a quelli garantiti dai metodi di ispezione ante mortem e post mortem descritti nell'allegato I, capitoli VI e VIII.

Articolo 18

Le norme previste dalla direttiva 89/662/CEE si applicano segnatamente per quanto riguarda i controlli all'origine, l'organizzazione e il seguito da dare ai controlli da effettuare da parte dello Stato membro destinatario e le misure di salvaguardia da attuare.

Articolo 19

Gli Stati membri sono destinatari della presente direttiva.

▼**M18**

ALLEGATO I

CAPITOLO I

CONDIZIONI GENERALI PER IL RICONOSCIMENTO DEGLI STABILIMENTI

Gli stabilimenti devono avere almeno:

1. Nei locali in cui le carni fresche sono prodotte, manipolate o depositate e nelle aree e nei corridoi in cui transitano le carni fresche:

   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 di cui al capitolo II, punto 14, lettere d) ed f), al capitolo III, punto 15, lettera a) ed al capitolo IV, punto 16, lettera a), non è necessario incanalare l'acqua verso pozzetti muniti di griglia e sifone e nei locali di cui al punto 16, lettera a), è sufficiente un dispositivo che consenta un'evacuazione facile dell'acqua;

      — nei locali di cui al capitolo IV, punto 17, lettera a) e nelle aree e nei corridoi in cui transitano le carni fresche sono sufficienti pavimenti impermeabili ed imputrescibili;

   b) pareti liscie, in materiali solidi e impermeabili, rivestite con materiale lavabile e chiaro fino ad un'altezza di almeno due metri, ma di almeno tre metri nei locali di macellazione, e almeno fino all'altezza di immagazzinamento nei locali di refrigerazione e nei depositi; angoli e spigoli devono essere arrotondati o comunque rifiniti in modo analogo, tranne nei locali di cui al capitolo IV, punto 17, lettera a).

      Tuttavia, l'utilizzazione di pareti di legno nei locali di cui al capitolo IV, punto 17, costruiti anteriormente al 1º gennaio 1983 non costituisce un motivo di ritiro del 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;

2. a) un numero sufficiente di dispositivi, il più vicino possibile ai posti di lavoro, per la pulizia e la disinfezione delle mani e per la pulizia degli attrezzi mediante acqua calda; i rubinetti non 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 disinfezione, nonché dei 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;

3. adeguati dispositivi di protezione contro gli animali indesiderabili, quali insetti o roditori;

4. a) attrezzi ed utensili, ad esempio tavoli di sezionamento, piani di sezionamento amovibili, recipienti, nastri trasportatori e seghe, in materiali resistenti alla corrosione, che non alterino le carni e siano facilmente lavabili e disinfettabili. Le superfici che vengono, o possono venire, a contatto con le carni, incluse le saldature e le giunture, devono essere mantenute liscie. L'utilizzazione del legno è vietata salvo nei locali dove si trovano solo carni fresche imballate in maniera igienica;

   b) utensili e attrezzature resistenti alla corrosione, 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;

▼M18

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 l'eliminazione di tali carni avviene mediante tubi di scarico, questi devono essere costruiti e installati in modo da evitare qualsiasi rischio di contaminazione delle carni fresche;

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

5. 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 condensata in modo che non comporti rischi di contaminazione delle carni;

6. un impianto che fornisca esclusivamente acqua potabile, ai sensi della direttiva 80/778/CEE ([1]), sotto pressione ed in quantità sufficiente. Tuttavia, a titolo eccezionale, è autorizzato l'uso di acqua non potabile per la produzione di vapore, per la lotta antincendio e per il raffreddamento delle macchine frigorifere, purché le relative condutture non permettano di usare tale acqua per altri scopi e non presentino alcun pericolo di contaminazione per le carni fresche. Le tubature per l'acqua non potabile devono essere chiaramente distinguibili da quelle per l'acqua potabile;

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

8. un sistema di evacuazione dei rifiuti liquidi e solidi rispondente ai requisiti igienici;

9. un locale sufficientemente attrezzato, che possa essere chiuso a chiave, riservato all'uso esclusivo del servizio veterinario, oppure, nel caso dei depositi di cui al capitolo IV, punto 17, attrezzature adeguate;

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

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

Queste ultime devono essere sistemate in modo da non immettere direttamente nei locali di lavoro. La presenza di docce non è necessaria nei magazzini frigoriferi atti a ricevere e immagazzinare unicamente carni fresche 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 di 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 questi lavabi;

12. Un posto e attrezzature adeguati per la pulizia e la disinfezione dei mezzi di trasporto delle carni, tranne per quanto riguarda i magazzini frigoriferi destinati a ricevere e spedire soltanto carni fresche imballate igienicamente. Nei macelli devono essere previsti un posto e attrezzature adeguati distinti per i mezzi di trasporto di bestiame destinato alla macellazione. Tuttavia essi non sono obbligatori qualora esistano disposizioni che impongano il lavaggio e la disinfezione dei mezzi di trasporto in locali ufficialmente autorizzati;

13. Un locale o un dispositivo per riporvi i detersivi, i disinfettanti e sostanze analoghe.

CAPITOLO II

CONDIZIONI SPECIALI PER IL RICONOSCIMENTO DEI MACELLI

14. Oltre a rispondere ai requisiti generali, i macelli debbono avere almeno:

a) stalle di sosta sufficientemente ampie e igieniche per il ricovero degli animali o, se la situazione climatica lo permette, recinti di attesa; pareti e pavimenti devono essere solidi, impermeabili e facilmente lavabili e disinfettabili; tali stalle e reparti devono essere attrezzati con dispositivi

([1]) GU n. L 229 del 30. 8. 1980, pag. 11. Direttiva modificata da ultimo dalla direttiva 81/858/CEE (GU n. L 319 del 7. 11. 1981, pag. 19).

▼M18

per abbeverare gli animali e, se necessario, nutrirli; se del caso devono disporre di canali di scolo atti all'evacuazione dei liquidi;

b) locali per la macellazione, di dimensioni tali da consentire il normale svolgimento delle relative operazioni. Quando in un locale adibito alla macellazione si effettua sia la macellazione dei suini, sia quelle di animali di altra specie, dev'essere previsto un apposito reparto per la macellazione dei suini; tuttavia, tale apposito reparto non è indispensabile se la macellazione dei suini e quella degli altri animali hanno luogo in momenti diversi; in tal caso, però, le operazioni di scottatura, di depilazione, di raschiatura e di bruciatura devono essere effettuate in reparti speciali nettamente separati dalla catena di macellazione da uno spazio libero di almeno cinque metri o da un tramezzo alto almeno tre metri;

c) locali separati, sufficientemente ampi e utilizzati esclusivamente:

— per lo svuotamento, la pulitura e la lavorazione degli stomachi e degli intestini.

Tuttavia, questi locali separati non sono necessari se le operazioni sugli stomachi sono effettuate mediante un attrezzo meccanico in circuito chiuso munito di un sistema di ventilazione appropriato e rispondente ai requisiti seguenti:

i) l'attrezzo deve essere installato e sistemato in modo che le operazioni di separazione degli intestini dagli stomachi e di svuotamento e di pulitura degli stomachi si svolgano igienicamente. Esso deve essere collocato in un sito apposito, nettamente separato dalle carni fresche esposte mediante un tramezzo che parte dal suolo fino ad un'altezza di almeno tre metri e che circonda la superficie in cui si sono effettuate queste operazioni;

ii) la forma e il funzionamento del macchinario devono essere tali da prevenire effettivamente qualsiasi contaminazione delle carni fresche;

iii) un dispositivo di estrazione d'aria deve essere situato e funzionare in condizioni tali da eliminare gli odori ed i rischi di contaminazione da aerosol;

iv) il macchinario deve essere munito di un dispositivo per l'evacuazione in circuito chiuso delle acque residue e del contenuto degli stomachi verso il sistema di drenaggio;

v) il circuito in cui passano gli stomachi in direzione dell'apparecchio e in provenienza dal medesimo deve essere nel contempo nettamente separato e distanziato dal circuito delle altre carni fresche. Immediatamente dopo lo svuotamento e la pulitura gli stomachi devono essere portati via igienecamente;

vi) gli stomachi non devono essere manipolati dal personale che manipola le altre carni fresche. Il personale che manipola gli stomachi non deve avere accesso alle altre carni fresche;

— per la trasformazione delle budella e delle trippe, se tali lavori vengono effettuati nel macello; tuttavia queste operazioni possono essere eseguite nel medesimo locale di cui al primo trattino, purché vengano effettuate in modo da evitare contaminazioni incrociate;

— per la preparazione e la pulizia delle frattaglie diverse da quelle menzionate ai precedenti trattini, compreso uno spazio a parte per le teste, che devono essere adeguatamente separate dalle altre frattaglie, qualora tali operazioni vengano effettuate nel macello, ma non sulla linea di macellazione;

— per il deposito delle pelli, delle corna e degli zoccoli, nonché delle setole dei suini, quando tali materali non sono evacuati dal macello direttamente lo stesso giorno della macellazione in contenitori a chiusura ermetica in attesa del loro trasporto;

d) uno spazio separato per l'imballaggio delle frattaglie, qualora esso venga eseguito nel macello;

e) locali chiudibili a chiave o, se il clima lo permette, recinti riservati per il ricovero degli animali malati o sospetti, situati in uno spazio adeguato e muniti di un dispositivo distinto di scolo, locali chiudibili a chiave riservati alla macellazione di tali animali, al deposito delle carni tenute in osservazione e al deposito delle carni dichiarate non idonee al consumo umano. La presenza di locali riservati alla macellazione di tali animali non è obbligatoria in uno stabilimento non autorizzato dall'autorità competente ad effettuare la macellazione di tali animali o se la macellazione è effettuata al termine delle operazioni normali e se sono prese misure per evitare la contaminazione delle carni dichiarate idonee al consumo umano. In tali casi, i locali devono essere sottoposti a particolare pulizia e disinfezione sotto controllo ufficiale prima di poter essere

▼M18

nuovamente utilizzati per la macellazione di animali che non siano né malati né sospetti;

f) locali frigoriferi di capacità adeguata con apparecchiature resistenti alla corrosione, destinate ad evitare il contatto delle carni fresche con il pavimento o con le pareti durante il trasporto o il magazzinaggio;

g) un sistema che permetta di controllare ogni entrata ed ogni uscita dal macello;

h) una netta separazione tra la zona sudicia e quella pulita, tale da proteggere quest'ultima dalla contaminazione;

i) un dispositivo tale da permettere che le operazioni successive allo stordimento vengano effettuate per quanto possibile sull'animale sospeso; durante tali operazioni, in nessun caso l'animale deve entrare in contatto con il suolo;

j) una rete di guidovie aeree per l'ulteriore movimentazione delle carni;

k) qualora sia ammassato del concime nell'area del macello, un locale appositamente allestito a tal fine;

l) un locale adeguatamente attrezzato per l'esecuzione dell'esame delle trichine, qualora esso venga effettuato presso lo stabilimento.

CAPITOLO III

REQUISITI SPECIALI PER IL RICONOSCIMENTO DEI LABORATORI DI SEZIONAMENTO

15. Oltre alle esigenze generali, i laboratori di sezionamento devono avere almeno:

a) locali frigoriferi di capacità adeguata per la conservazione delle carni, nonché, quando nello stabilimento sono depositate carni imballate, un locale frigorifero riservato ad esse. Carni non imballate possono essere depositate in un locale frigorifero di questo tipo solo se esso è stato previamente pulito e disinfettato;

b) un locale per le operazioni di sezionamento, disossamento e confezionamento delle carni, provvisto di un termometro o di un teletermometro registratori;

c) un locale adibito alle operazioni di imballaggio, se esse sono effettuate nel laboratorio di sezionamento, a meno che siano soddisfatte le condizioni di cui al capitolo XII, punto 63;

d) un locale adibito a deposito dei materiali di confezionamento e d'imballaggio, se tali operazioni sono effettuate nel laboratorio di sezionamento.

CAPITOLO IV

REQUISITI SPECIALI PER IL RICONOSCIMENTO DEI DEPOSITI FRIGORIFERI

16. Oltre ai requisiti generali, i depositi nei quali le carni fresche sono immagazzinate in conformità delle disposizioni di cui al capitolo XIV, punto 66, primo comma, debbono avere almeno:

a) locali frigoriferi di capacità adeguata, facili da lavare, nei quali le carni fresche possano essere immagazzinate alle temperature di cui al suddetto punto 66, primo comma;

b) un termometro o un teletermometro registratori in o per ciascun locale di deposito.

17. Oltre ai requisiti generali, i depositi in cui le carni fresche sono immagazzinate in conformità delle disposizioni di cui al capitolo XIV, punto 66, quarto comma, debbono avere almeno:

a) locali frigoriferi di capacità adeguata, facili da lavare, nei quali le carni fresche possano essere immagazzinate alle temperature di cui al suddetto punto 66, quarto comma;

b) un termometro o un teletermometro registratori in o per ciascun locale di deposito.

▼M18

CAPITOLO V

IGIENE DEL PERSONALE, DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE NEGLI STABILIMENTI

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

    a) Il personale che manipola carni fresche da esporre o confezionate 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 macellazione degli animali e 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 abbiano maneggiato animali malati o carni infette devono lavarsi immediatamente e accuratamente mani e braccia con acqua calda, poi disinfettarle. È vietato fumare nei locali di lavoro e di deposito, nelle aree di carico, di ricevimento, di smistamento, di scarico e nelle altre aree e nei corridoi in cui le carni fresche transitano.

    b) Negli stabilimenti non sono ammessi animali, salvo, nel caso dei macelli, gli animali destinati ad esservi macellati, e per quanto concerne l'area di tali macelli, gli animali necessari per il loro funzionamento. I roditori, gli insetti ed altri parassiti devono essere sistematicamente distrutti.

    c) Le attrezzature e gli utensili utilizzati per la lavorazione delle carni fresche devono essere sempre in ottimo stato di manutenzione e di pulizia. Essi devono essere puliti e disinfettati con cura più volte nel corso della giornata di lavoro, nonché al termine delle operazioni della giornata e prima di essere riutilizzati, ogni qualvolta siano stati insudiciati.

19. I locali, le attrezzature e gli utensili di lavoro non debbono essere adibiti ad usi diversi dalla lavorazione delle carni fresche o delle carni di selvaggina di allevamento autorizzato conformemente alla direttiva 91/495/CEE [1].

    Tale requisito non si applica:

    — al materiale da trasporto utilizzato nei locali di cui al punto 17, lettera a), quando le carni sono imballate,

    — al sezionamento di carni di pollame o di altre carni di selvaggina o di coniglio oppure all'elaborazione di preparazioni di carne, a condizione che tali operazioni siano effettuate in un momento diverso da quello del sezionamento delle carni fresche o di carni di selvaggina di allevamento di cui al primo comma e che il locale di sezionamento sia completamente pulito e disinfettato prima di essere nuovamente adibito al sezionamento di carni fresche o di carni di selvaggina di allevamento.

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

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

21. L'utilizzazione dell'acqua potabile è prescritta per tutti gli usi; tuttavia, a titolo eccezionale, è autorizzato l'uso di acqua non potabile per la produzione di vapore, purché le relative condutture non permettano di usare tale acqua per altri scopi e non rappresentino un pericolo di contaminazione delle carni fresche. Inoltre, l'acqua non potabile può essere impiegata in casi eccezionali per il raffreddamento delle macchine frigorifere. Le condutture dell'acqua non potabile devono essere facilmente distinguibili da quelle per l'acqua potabile.

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

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

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

---

[1] Vedi pagina 41 della presente Gazzetta ufficiale.

▼M18

All'atto dell'assunzione, le persone addette alla lavorazione e alla manipolazione delle carni fresche sono tenute a provare mediante certificato medico che nulla 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.

CAPITOLO VI

ISPEZIONE SANITARIA ANTE MORTEM

25. Gli animali devono essere sottoposti all'ispezione ante mortem il giorno stesso del loro arrivo al macello o prima dell'inizio della macellazione giornaliera; se gli animali sono stati tenuti in stalla durante la notte, tale esame deve essere rinnovato immediatamente prima della macellazione.

    Il conduttore del macello, il proprietario o il suo rappresentante, deve facilitare le operazioni di ispezione sanitaria ante mortem, in particolare qualsiasi manipolazione ritenuta necessaria.

    Ogni animale macellato deve portare un marchio di identificazione il quale permetta all'autorità competente di determinare l'origine di detto animale.

26. a) Il veterinario ufficiale deve eseguire l'ispezione ante mortem conformemente alle norme della professione e in condizioni di illuminazione adeguata.

    b) Il veterinario ufficiale deve accertarsi, per quanto riguarda gli animali consegnati al macello, che sono state osservate le norme comunitarie in materia di benessere degli animali.

27. L'ispezione deve permettere di accertare:

    a) se gli animali sono affetti da malattia trasmissibile all'uomo o agli animali, o se presentano sintomi o un quadro clinico che possa far sospettare l'insorgenza di tale malattia;

    b) se presentano sintomi di malattie o turbe generali che possono rendere le carni non idonee al consumo umano; durante l'ispezione si dovrà altresì prestare attenzione a qualsiasi segno dal quale risulti che agli animali siano stati somministrati prodotti farmacologicamente attivi, o che essi possano aver consumato qualsiasi altra sostanza che ne renda le carni nocive per la salute umana;

    c) se presentano segni di stanchezza o di agitazione o lesioni.

28. a) Gli animali stanchi o agitati devono essere lasciati a riposo per almeno 24 ore, tranne se il veterinario ufficiale decide altrimenti.

    b) Gli animali che risultino affetti da una delle malattie di cui al punto 27, lettere a) e b), non possono essere macellati a scopo di consumo umano.

    c) La macellazione di animali che si sospetta siano affetti da una delle malattie elencate nel punto 27, lettere a) e b), deve essere differita e gli animali devono essere sottoposti ad un esame accurato per effettuare una diagnosi.

    Qualora, per effettuare una diagnosi, sia necessario procedere ad una ispezione post mortem, il veterinario ufficiale dispone affinché gli animali in questione siano macellati separatamente o al termine delle operazioni normali.

    Gli animali in questione sono sottoposti ad ispezione post mortem accurata e integrata, se il veterinario lo ritiene necessario per conferma, da un esame batteriologico appropriato e dalla ricerca di residui di sostanze aventi azione farmacologica di cui si può supporre che siano state somministrate, tenuto conto delle condizioni patologiche osservate.

CAPITOLO VII

IGIENE DELLA MACELLAZIONE DEGLI ANIMALI, DEL SEZIONAMENTO E DELLA MANIPOLAZIONE DELLE CARNI FRESCHE

29. Gli animali da macello introdotti nei locali per la macellazione devono essere immediatamente macellati e le operazioni di dissanguamento, scuoiatura o depilazione, tolettatura ed eviscerazione devono essere effettuate in modo da evitare qualsiasi contaminazione delle carni.

30. Il dissanguamento deve essere completo. Il sangue destinato al consumo umano deve essere raccolto in recipienti perfettamente puliti. Esso non può essere agitato a mano, ma soltanto con strumenti rispondenti alle esigenze igieniche.

31. Salvo per i suini e fatta salva la deroga di cui al capitolo VIII, punto 41, D, lettera a), seconda frase, è obbligatorio lo scuoiamento immediato e completo. I suini, se non vengono scuoiati, devono essere immediatamente

▼M18

privati delle setole. Per tale operazione possono essere utilizzati coadiuvanti, a condizione che gli animali siano succesivamente risciacquati a fondo con acqua potabile.

Non è necessario scuoiare le teste di vitelli e ovini se sono manipolate in modo da evitare qualsiasi contaminazione delle carni fresche.

32. L'eviscerazione deve essere effettuata immediatamente e terminata al più tardi 45 minuti dopo lo stordimento o, in caso di macellazione imposta da un rito religioso, mezz'ora dopo il dissanguamento. Il polmone, il cuore, il fegato, i reni, la milza e i linfonodi mediastinici possono essere asportati o lasciati aderenti alla carcassa mediante le loro connessioni anatomiche.

Gli organi asportati devono essere muniti di un numero o di altro mezzo di identificazione che consenta di riconoscere la loro appartenenza alla carcassa; ciò vale anche per la testa, la lingua, il tubo digerente e ogni altra parte dell'animale necessaria per l'ispezione o eventualmente necessaria per l'esecuzione dei controlli previsti nella direttiva 86/469/CEE. Le parti suddette devono restare nelle vicinanze della carcassa fino alla fine dell'ispezione. Tuttavia i peni possono essere evacuati immediatamente, purché non presentino alcun segno patalogico o lesione. Per tutte le specie, i reni devono essere privati della loro copertura di grasso; nel caso degli animali delle specie bovina e suina e dei solipedi, va asportata anche la capsula perirenale.

33. È vietato piantare coltelli nelle carni, utilizzare panni o altri materiali per la loro ripulitura o procedere a loro insufflazione. Tuttavia, l'insufflazione di un organo può essere autorizzata quando sia imposta da un rito religioso ma in tal caso è vietato il consumo umano dell'organo che è stato oggetto di insufflazione.

34. Le carcasse dei solipedi, dei suini di oltre quattro settimane e dei bovini di oltre sei mesi devono essere presentate all'ispezione tagliate in mezzene con i tagli longitudinali della colonna vertebrale. Se necessario per esigenze ispettive, il veterinario ufficiale può richiedere la divisione longitudinale della testa e della carcassa di qualsiasi animale.

Tuttavia, per tener conto di esigenze tecniche o di abitudini di consumo locali, l'autorità competente può autorizzare la presentazione all'ispezione di carcasse di suini non tagliate in mezzene.

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

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

37. Se il sangue o le frattaglie di più animali sono raccolti nello stesso recipiente prima che sia terminata l'ispezione post mortem, tutto il contenuto del recipiente deve essere dichiarato non idoneo al consumo umano qualora la carcassa di uno di tali animali sia dichiarata non idonea al consumo umano.

38. La tolettatura, la manipolazione, l'ulteriore trattamento e trasporto delle carni e frattaglie devono avvenire in osservanza di tutti i requisiti in materia di igiene. L'imballaggio delle carni deve essere effettuato in conformità del capitolo II, punto 14, lettera d) ed alle condizioni previste dal capitolo XI. Una volta imballate le carni devono essere immagazzinate in un locale diverso da quello in cui si trovano carni fresche esposte.

CAPITOLO VIII

ISPEZIONE SANITARIA POST MORTEM

39. Tutte le parti dell'animale, ivi compreso il sangue, devono essere sottoposte ad ispezione immediatamente dopo la macellazione, per consentire di verficare se esse siano idonee al consumo umano.

40. L'ispezione post mortem deve comprendere:

a) esame visivo dell'animale macellato e dei relativi organi

b) palpazione degli organi di cui al punto 41 e, qualora il veterinario ufficiale lo ritenga necessario, dell'utero;

c) incisione di alcuni organi e linfonodi e, tenuto conto delle conclusioni tratte dal veterinario ufficiale, dell'utero. Se, dall'ispezione visiva o dalla

▼M18

palpazione di taluni organi, risulta che l'animale è affetto da lesioni tali da poter provocare la contaminazione delle carcasse, delle apparecchiature, del personale o dei locali di lavoro, questi organi non devono essere incisi nel locale di macellazione o in altre parti dello stabilimento in cui possa verificarsi la contaminazione di carni fresche;

d) ricerca di alterazioni di consistenza, di colore, di odore ed eventualmente di sapore;

e) se del caso, analisi di laboratorio, comportanti in particolare la ricerca delle sostanze di cui all'articolo 5, paragrafo 1, lettere j) e k).

41. Il veterinario ufficiale deve eseguire, in particolare, le operazioni seguenti:

A. **nei bovini di età superiore a sei settimane:**

a) esame visivo della testa e della gola. Incisione ed esame dei linfonodi sottomascellari, retrofaringei e parotidei (lnn. retropharyngiales, mandibulares e parotidei). Esame dei masseteri esterni in cui si devono praticare due incisioni parallele alla mandibola, e dei masseteri interni (muscoli pterigoidei interni) che devono essere incisi lungo un unico piano.

Esame visivo e palpazione della lingua, previamente isolata in modo da consentire un'accurata esplorazione delle cavità boccale e retroboccale. Asportazione delle amigdale;

b) ispezione della trachea; esame visivo e palpazione dei polmoni e dell'esofago; incisione ed esame dei linfonodi bronchiali e mediastinici (lnn. bifurcationes, eparteriales e mediastinales). La trachea e le principali ramificazioni dei bronchi devono essere aperte mediante taglio longitudinale e i polmoni devono essere incisi nel loro terzo inferiore perpendicolarmente al loro asse maggiore; tuttavia, dette incisioni non sono necessarie quando i polmoni sono esclusi dal consumo umano;

c) esame visivo del pericardio e del cuore; quest'ultimo deve essere inciso longitudinalmente in modo da aprire i ventricoli e tagliare il setto interventricolare;

d) esame visivo del diaframma;

e) esame visivo e palpazione del fegato e dei linfonodi periportali (lnn. portales); incisione del fegato sulla faccia gastrica e incisione alla base del lobo caudato per l'esame dei dotti biliari. Ispezione e palpazione dei linfonodi pancreatici;

f) esame visivo del tubo gastroenterico, del mesenterio e dei linfonodi gastrici e mesenterici (lnn. gastrici, mesenterici, craniales e caudales); palpazione e, se del caso, incisione dei linfonodi gastrici e mesenterici;

g) esame visivo e, se necessario, palpazione della milza;

h) esame visivo dei reni e incisione, se del caso, dei reni e di linfonodi renali (lnn. renales);

i) esame visivo della pleura e del peritoneo;

j) esame visivo degli organi genitali;

k) esame visivo e, se del caso, palpazione e incisione delle mammelle e dei relativi linfonodi (lnn. supramammari). Nella vacca, le mammelle devono essere aperte con una lunga e profonda incisione fino ai seni galattofori (sinus galactophores) e i linfonodi delle mammelle devono essere incisi, salvo quando esse sono escluse dal consumo umano;

B. **nei bovini di età inferiore a sei settimane:**

a) esame visivo della testa e della gola. Incisione ed esame dei linfonodi retrofaringei (lnn. retropharyngiales). Ispezione della cavità boccale e retroboccale e palpazione della lingua. Asportazione delle amigdale;

b) esame visivo dei polmoni, della trachea e dell'esofago; palpazione dei polmoni; incisione ed esame dei linfonodi bronchiali e mediastinici (lnn. bifurcationes, eparteriales e mediastinales).

La trachea e le principali ramificazioni dei bronchi devono essere aperte mediante taglio longitudinale e i polmoni devono essere incisi nel loro terzo inferiore perpendicolarmente al loro asse maggiore; tuttavia, dette incisioni non sono necessarie quando i polmoni sono esclusi dal consumo umano;

c) esame visivo del pericardio e del cuore; quest'ultimo deve essere inciso longitudinalmente in modo da aprire i ventricoli e tagliare il setto interventricolare;

▼**M18**

d) esame visivo del diaframma;

e) esame visivo del fegato e dei linfonodi periportali (lnn. portales); palpazione e, se del caso, incisione del fegato e dei suoi linfonodi;

f) esame visivo del tubo gastroenterico, del mesenterio e dei linfonodi gastrici e mesenterici (lnn. gastrici, mesenterici, craniales e caudales); palpazione e, se del caso, incisione dei linfonodi gastrici e mesenterici;

g) esame visivo e, se necessario, palpazione della milza;

h) esame visivo dei reni e incisione, se del caso, dei reni e dei linfonodi renali (lnn. renales);

i) esame visivo della pleura e del peritoneo;

j) esame visivo e palpazione della regione ombelicale e delle articolazioni. In caso di dubbio, la regione ombelicale deve essere incisa e le articolazioni devono essere aperte; esame del liquido sinoviale;

C. **nei suini:**

a) esame visivo della testa e della gola. Incisione ed esame dei linfonodi sottomascellari (lnn. mandibulares); esplorazione della cavità boccale e retroboccale e della lingua. Asportazione delle amigdale;

b) esame visivo dei polmoni, della trachea e dell'esofago. Palpazione dei polmoni e dei linfonodi bronchiali e mediastinici (lnn. bifurcationes, eparteriales e mediastinales). La trachea e le principali ramificazioni dei bronchi devono essere aperte mediante taglio longitudinale e i polmoni devono essere incisi nel loro terzo inferiore trasversalmente alle ramificazioni principali della trachea; tuttavia dette incisioni non sono necessarie quando i polmoni sono esclusi dal consumo umano;

c) esame visivo del pericardio e del cuore; quest'ultimo deve essere inciso longitudinalmente in modo da aprire i ventricoli e tagliare il settore interventricolare;

d) esame visivo del diaframma;

e) esame visivo del fegato, dei linfonodi periportali (lnn. portales); palpazione del fegato e dei suoi linfonodi;

f) esame visivo del tubo gastroenterico, del mesenterio e dei linfonodi gastrici e mesenterici (lnn. gastrici, mesenterici, craniales e caudales); palpazione e, se del caso, incisione dei linfonodi gastrici e mesenterici;

g) esame visivo e se necessario palpazione delle milza;

h) esame visivo dei reni e incisione, se del caso, dei reni e dei linfonodi renali (lnn. renales);

i) esame visivo della pleura e del peritoneo;

j) esame visivo degli organi genitali;

k) esame visivo della mammella e dei relativi linfonodi (lnn. supramammarii); nella scrofa, incisione dei linfonodi sopramammari;

l) esame visivo e palpazione della regione ombelicale e delle articolazioni degli animali giovani. In caso di dubbio, la regione ombelicale deve essere incisa e le articolazioni devono essere aperte;

D. **negli ovini e nei caprini:**

a) esame visivo della testa dopo scuoiamento e, in caso di dubbio, esame della gola, della bocca, della lingua e dei linfonodi retrofaringei e parotidei. Senza pregiudizio delle condizioni di polizia sanitaria, detti esami non sono necessari se l'autorità competente è in grado di garantire che la testa, compresi la lingua e il cervello, è esclusa dal consumo umano;

b) esame visivo dei polmoni, della trachea e dell'esofago; palpazione dei polmoni e dei linfonodi bronchiali e mediastinici (lnn. bifurcationes, eparteriales e mediastinales). In caso di dubbio, tali organi e linfonodi devono essere incisi ed esaminati;

c) esame visivo del pericardio e del cuore. In caso di dubbio, il cuore deve essere inciso ed esaminato;

d) esame visivo del diaframma;

e) esame visivo del fegato e dei linfonodi periportali (lnn. portales): palpazione del fegato e dei suoi linfonodi; incisione del fegato sulla faccia gastrica per l'esame dei dotti biliari;

▼**M18**

f) esame visivo del tubo gastroenterico, del mesenterio e dei linfonodi gastrici e mesenterici (lnn. gastrici, mesenterici, craniales e caudales);

g) esame visivo e se necessario palpazione della milza;

h) esame visivo dei reni e incisione, se del caso, dei reni e dei linfonodi renali (lnn. renales);

i) esame visivo della pleura e del peritoneo;

j) esame visivo degli organi genitali;

k) esame visivo della mammella e dei relativi linfonodi;

l) esame visivo e palpazione della regione ombelicale e delle articolazioni degli animali giovani. In caso di dubbio, la regione ombelicale deve essere incisa e le articolazioni devono essere aperte;

E. **solipedi domestici:**

a) esame visivo della testa e, previa separazione della lingua, esame visivo della gola; palpazione e incisione, se del caso, dei linfonodi sottomascellari, retrofaringei e parotidei (lnn. mandibulares retropharingiales, e parotidei); esame visivo e palpazione della lingua, previamente isolata in modo da consentire un'accurata esplorazione della cavità boccale e retroboccale. Asportazione delle amigdale;

b) esame visivo dei polmoni, della trachea e dell'esofago; palpazione dei polmoni; palpazione e, se del caso, incisione dei linfonodi bronchiali e mediastinici (lnn. bifurcationes, eparteriales e mediastinales). La trachea e le principali ramificazioni dei bronchi devono essere aperte mediante taglio longitudinale e i polmoni devono essere incisi nel loro terzo inferiore perpendicolarmente al loro asse maggiore; tuttavia, dette incisioni non sono necessarie quando i polmoni sono esclusi dal consumo umano;

c) esame visivo del pericardio e del cuore; quest'ultimo deve essere inciso longitudinalmente in modo da aprire i ventricoli e tagliare il setto interventricolare;

d) esame visivo del diaframma;

e) esame visivo del fegato e dei linfonodi periportali (lnn. portales); palpazione del fegato e dei suoi linfonodi; se del caso, incisione del fegato e dei linfonodi periportali;

f) esame visivo del tubo gastroenterico, del mesenterio e dei linfonodi gastrici e mesenterici (lnn. gastrici, mesenterici, craniales e caudales); se del caso, incisione dei linfonodi gastrici e mesenterici;

g) esame visivo e se necessario palpazione della milza;

h) esame visivo e palpazione dei reni; se del caso, incisione dei reni e dei linfonodi renali (lnn. renales);

i) esame visivo della pleura e del peritoneo;

j) esame visivo degli organi genitali degli stalloni e delle giumente;

k) esame visivo delle mammelle e dei relativi linfonodi (lnn. supramammarii); se del caso, incisione dei linfonodi supramammari;

l) esame visivo e palpazione della regione ombelicale e delle articolazioni degli animali giovani. In caso di dubbio, la regione ombelicale deve essere incisa e le articolazioni devono essere aperte;

m) ricerca della melanosi e dei melanomi su tutti i cavalli grigi o bianchi in corrispondenza dei muscoli e dei linfonodi (lnn. lymphonodi subrhomboidei) delle spalle sotto la cartilagine scapolare previo distacco del legamento di una spalla. I reni devono essere isolati ed esaminati mediante incisione attraverso l'intero organo.

F. In caso di dubbio, il veterinario ufficiale può eseguire, sulle parti in causa degli animali, ulteriori tagli e ispezioni che ritenga necessari per fare una diagnosi definitiva.

Qualora il veterinario ufficiale constati una evidente trasgressione alle norme d'igiene previste dal presente capitolo o un ostacolo ad un'ispezione sanitaria adeguata, è abilitato a intervenire sull'utilizzazione delle attrezzature o dei locali e ad adottare le misure necessarie che possono anche comportare la riduzione del ritmo di produzione o la sospensione temporanea del processo di produzione.

G. I linfonodi sopra menzionati di cui è prescritta l'incisione devono essere sottoposti sistematicamente ad incisioni multiple e ad un esame visivo.

▼**M18**

42. A. Il veterinario ufficiale deve inoltre effettuare sistematicamente:

1) la ricerca della cisticercosi nei suini. Tale ricerca deve comprendere l'esame delle superfici muscolari direttamente visibili, in particolare al livello dei muscoli adduttori della coscia, dei pilastri del diaframma, dei muscoli intercostali, del cuore, della lingua e della laringe e se necessario della parete addominale e degli psoas, liberati dal tessuto adiposo;

2) la ricerca della morva nei solipedi, mediante esame accurato della trachea, della laringe, delle cavità nasali e dei seni e loro ramificazioni, previa spaccatura mediana della testa ed ablazione del setto nasale.

3) la ricerca delle trichine sulle carni fresche di animali delle specie suina ed equina contenenti muscoli striati.

L'esame deve essere effettuato secondo metodi scientificamente e praticamente sperimentali, in particolare metodi fissati nelle direttive comunitarie o in altre norme internazionali.

I risultati devono essere valutati sulla base di un metodo di riferimento stabilito secondo la procedura dell'articolo 16 della presente direttiva previo parere del comitato scientifico e veterinario e devono essere almeno equivalenti per quanto riguarda l'esattezza ad un esame trichinoscopico ai sensi dell'allegato I, punto I, della direttiva 77/96/CEE.

La Commissione pubblica tale metodo di riferimento nella *Gazzetta ufficiale delle Comunità europee*.

B. I risultati delle ispezioni sanitarie ante e post mortem vengono registrati dal veterinario ufficiale e, in caso di diagnosi di una malattia trasmissibile all'uomo, di cui all'articolo 6, vengono comunicati alle autorità veterinarie competenti, preposte al controllo della mandria da cui provengono gli animali nonché al responsabile della stessa mandria.

CAPITOLO IX

NORME RELATIVE ALLE CARNI DESTINATE AL SEZIONAMENTO

43. Il sezionamento in pezzi più piccoli di quelli di cui all'articolo 3, paragrafo 1, punto A, il disossamento o il sezionamento di frattaglie di bovini è autorizzato soltanto nei laboratori di sezionamento riconosciuti.

44. Il conduttore dello stabilimento, il proprietario o il suo rappresentante è tenuto ad agevolare le operazioni di controllo dell'impresa, in particolare ad effettuare qualsiasi manipolazione ritenuta utile e a mettere a disposizione del servizio di controllo le attrezzature necessarie. Deve in particolare essere in grado, ad ogni richiesta, di indicare al veterinario ufficiale incaricato del controllo la provenienza delle carni introdotte nel proprio stabilimento e l'origine degli animali abbattuti.

45. Fatto salvo il capitolo V, punto 19, secondo comma, le carni che non rispondono alle condizioni di cui all'articolo 3, paragrafo 1, punto B, lettera b) della presente direttiva possono trovarsi nei laboratori di sezionamento riconosciuti soltanto a condizione di esservi depositate in locali speciali; esse devono essere sezionate in luoghi o in momenti diversi dalle carni che rispondono a dette condizioni. Il veterinario ufficiale deve avere libero accesso in qualsiasi momento a tutti i locali di deposito e di lavoro per accertarsi della rigorosa osservanza delle precedenti disposizioni.

46. a) Le carni fresche devono essere trasferite progressivamente, secondo necessità, nei locali di cui al capitolo III, punto 15, lettera b). Subito dopo il sezionamento e, se del caso, l'imballaggio, le carni devono essere trasportate nel locale frigorifero appropriato di cui al punto 15, lettera a) di detto capitolo.

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, confezionamento ed imballaggio, le carni devono essere mantenute costantemente ad una temperatura interna inferiore o uguale a + 7 ºC. Durante il sezionamento la temperatura del locale deve essere inferiore o ugale a + 12 ºC. Durante le operazioni di sezionamento, confezionamento e imballaggio, i fegati di bovini devono essere mantenuti costantemente ad una temperatura interna inferiore o uguale a + 3 ºC.

Durante le operazioni di sezionamento, disossamento, affettatura, spezzettatura, confezionamento ed imballaggio, il fegato, i reni e la testa debbono essere mantenuti costantemente ad una temperatura uguale o inferiore a + 3 ºC.

▼M18

d) In deroga alle lettere a) e c) le carni possono essere sezionate a caldo; in tal caso devono essere trasportate direttamente dal locale di macellazione al locale di sezionamento. Il locale di macellazione e quello di sezionamento devono allora essere situati in uno stesso isolato ed essere sufficientemente vicini l'uno all'altro, dato che carni da sezionare devono essere trasferite senza rotture del carico da un locale all'altro e il sezionamento deve essere effettuato immediatamente. Subito dopo il sezionamento e, se del caso, l'imballaggio, le carni devono essere trasportate in un locale frigorifero appropriato.

e) Il sezionamento deve essere eseguito in modo da evitare qualsiasi contaminazione delle carni. Le scheggie 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 negli attrezzi, nei recipienti o locali di cui al punto 4, lettera d).

CAPITOLO X

CONTROLLO SANITARIO DELLE CARNI IN PEZZI E DELLE CARNI IMMAGAZZINATE

47. I laboratori di sezionamento riconosciuti e i depositi frigoriferi delle carni riconosciuti sono soggetti ad un controllo effettuato da un veterinario ufficiale.

48. Il controllo del veterinario ufficiale comprende i seguenti compiti:

— controllo delle entrate e delle uscite delle carni fresche;

— ispezione sanitaria delle carni fresche presenti negli stabilimenti di cui al punto 47;

— ispezione sanitaria delle carni fresche prima delle operazioni di sezionamento e al momento della loro uscita dagli stabilimenti di cui al punto 47;

— controllo della pulizia dei locali, degli impianti e degli utensili di cui al capitolo V 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 XI

BOLLATURA SANITARIA

49. La bollatura sanitaria deve essere effettuata sotto la responsabilità del veterinario ufficiale. A tal fine, quest'ultimo detiene e custodisce sotto la propria responsabilità:

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

b) le etichette e il materiale per il confezionamento qualora vi sia stato già stampato il bollo di cui al presente capitolo. Tali etichette e tale materiale per il confezionamento devono essere consegnati al personale ausiliario al momento dell'applicazione in numero corrispondente alle necessità.

50. La bollatura sanitaria deve essere praticata:

a) a mezzo di un bollo di forma ovale, delle dimensioni di almeno 6,5 cm di larghezza e di 4,5 cm di altezza. Sul bollo devono figurare, in caratteri perfettamente leggibili, le indicazioni seguenti:

— nella parte superiore, la sigla di identificazione del paese speditore in lettere maiuscole, vale a dire:

►A3 AT — ◄ B — DK — D — EL — E — ►A3 FI — ◄ F — IRL — I — L — N L — P — ►A3 SE — ◄ UK

seguita dal numero di riconoscimento del veterinario dello stabilimento:

— nella parte inferiore, una delle sigle CEE, EØF, EWG, EOK, EEC, EEG ►A3 o ETY ◄;

b) oppure a mezzo di un bollo di forma ovale, delle dimensioni di almeno 6,5 cm di larghezza e di 4,5 cm di altezza. Sul bollo devono figurare, in caratteri perfettamente leggibili, le indicazioni seguenti:

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

— al centro, il numero di riconoscimento veterinario dello stabilimento;

— nella parte inferiore, una delle sigle CEE, EØF, EWG, EOK, EEC, EEG ►A3 o ETY ◄;

▼M18

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

La bollatura sanitaria può inoltre comportare un'indicazione che permetta di identificare il veterinario che ha proceduto all'ispezione sanitaria delle carni.

51. Le carcasse sono bollate a inchiostro o a fuoco mediante un bollo conformemente al punto 50:

— quelle di peso superiore a 65 kg devono essere contrassegnate con bolli su ciascuna mezzena, almeno nelle regioni seguenti: faccia esterna della coscia, lombata, groppa, costato e spalla;

— le altre devono recare almeno quattro bolli, e precisamente su ciascuna spalla e sulla faccia esterna di ciascuna coscia.

52. I fegati di bovini, suini e solipedi vanno bollati con marchio a fuoco conformemente al punto 50.

Le frattaglie di tutte le specie devono essere contrassegnate a inchiostro o a fuoco conformemente al punto 50 se non sono confezionate o imballate e bollate in conformità dei punti 55 e 56.

53. Le parti ricavate nei laboratori di sezionamento dalle carcasse regolarmente bollate devono essere provviste di bollo a inchiostro o a fuoco conformemente al punto 50, se non sono confezionate o imballate, e, se si tratta di costate, munite di un bollo che consenta di individuare il macello di provenienza.

54. L'imballaggio deve essere sempre bollato conformemente al punto 55.

55. I tagli di carne imballati e le frattaglie imballate di cui al punto 52, secondo comma, e al punto 53, compresi i fegati sezionati di bovini, devono essere muniti di una bollatura sanitaria conforme al punto 50 e recante il numero di riconoscimento veterinario del laboratorio di sezionamento in luogo di quello del macello, applicato su un'etichetta fissata o stampata sull'imballaggio in modo da lacerarsi al momento della sua apertura. L'etichetta deve inoltre recare un numero di serie. Tuttavia, quando le carni o le frattaglie sono confezionate conformemente al capitolo XII, punto 62, l'etichetta di cui sopra può essere fissata al confezionamento. Inoltre, se le frattaglie sono imballate presso un macello, la bollatura sanitaria deve recare il numero di riconoscimento veterinario di tale macello.

56. Oltre alle esigenze del punto 55, per le carni fresche confezionate in porzioni commerciali destinate ad essere vendute direttamente al consumatore, una riproduzione stampata della bollatura sanitaria di cui al punto 50, lettera a), deve figurare sulla confezione o su un'etichetta applicata alla confezione stessa. La bollatura sanitaria deve recare il numero di riconoscimento veterinario del laboratorio di sezionamento. Le dimensioni di cui al punto 50 non si applicano alla bollatura di cui al presente punto. Tuttavia, se le frattaglie sono confezionate presso il macello, la bollatura sanitaria deve recare il numero di riconoscimento veterinario di tale macello.

57. Le carni di solipedi ed i loro imballaggi devono essere contrassegnati da un marchio speciale da stabilire secondo la procedura di cui all'articolo 16 della presente direttiva.

58. I coloranti da utilizzare per la bollatura sanitaria devono essere autorizzati conformemente alla direttiva del Consiglio relativa al ravvicinamento delle regolamentazioni degli Stati membri sulle sostanze coloranti che possono essere impiegate nei prodotti destinati all'alimentazione umana ([1]).

CAPITOLO XII

CONFEZIONAMENTO E IMBALLAGGIO DELLE CARNI FRESCHE

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

— tali da non alterare le caratteristiche organolettiche delle carni;

— 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.

([1]) GU n. 115 dell'11. 11. 1962, pag. 2645/62. Direttiva modificata da ultimo dalla direttiva 85/7/CEE (GU n. L 2 del 3. 1. 1985, pag. 22).

▼**M18**

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

    Salvo i pezzi di lardo e di pancetta, la carne in pezzi e le frattaglie devono comunque essere munite di un involucro di protezione, a meno che non vengano trasportate appese.

    Questi involucri devono essere trasparenti e incolori e rispondere inoltre alle condizioni di cui al punto 59, lettera a), primo e secondo trattino; essi non possono essere riutilizzati per avvolgere carni. ►**M19** Si può derogare a questo requisito per le carni congelate destinate ad essere utilizzate senza subire alterazioni come materia prima per i prodotti di cui alla direttiva 77/99/CEE o alla direttiva 88/657/CEE. ◄

    I fegati sezionati dei bovini devono essere confezionati individualmente. Un imballaggio può contenere soltanto un organo completo, affettato e presentato nella sua forma originale.

61. Le carni confezionate devono essere imballate.

62. Tuttavia, quando l'involucro corrisponde a tutte le condizioni protettive dell'imballaggio, non è necessario che esso sia trasparente ed incolore e non è obbligatorio porlo in un secondo contenitore, purché siano rispettate le condizioni del punto 59.

63. Le operazioni di sezionamento, disossamento, confezionamento 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, il confezionamento e l'imballaggio devono essere racchiusi in un involucro protettivo sigillato che deve rimanere protetto da eventuali danni durante il trasporto allo stabilimento e sono immagazzinati in condizioni igieniche in un locale separato dello 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 locali contenenti sostanze che possano contaminare le carni fresche. Gli imballaggi non devono essere appoggiati sul pavimento;

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

    e) gli imballaggi devono essere introdotti nel locale nel rispetto delle norme igieniche ed essere impiegati immediatamente. Essi non devono essere manipolati dal personale addetto alla lavorazione delle carni fresche;

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

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

CAPITOLO XIII

CERTIFICATO SANITARIO

65. 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 IV; deve essere redatto perlomeno nella lingua o nelle lingue ufficiali del luogo di destinazione. Esso deve essere costituito di un unico foglio.

CAPITOLO XIV

DEPOSITO

66. Le carni fresche devono essere sottoposte a refrigerazione subito dopo l'ispezione post mortem ed essere mantenute costantemente a una temperatura interna inferiore o pari a + 7 ºC per le carcasse e loro parti e + 3 ºC per le frattaglie.

    Le autorità competenti possono concedere, caso per caso, deroghe al suddetto requisito per permettere il trasporto delle carni verso laboratori di sezionamento o macelleria situati nelle immediate vicinanze del macello, purché la durata del trasporto non superi un'ora e per motivi connessi con la tecnica di maturazione delle carni.

▼**M18**

Le carni fresche destinate ad essere congelate devono provenire da un macello o da un laboratorio di sezionamento riconosciuti.

Le carni fresche possono essere congelate, per mezzo di attrezzature idonee, soltanto nei locali dello stabilimento in cui sono state ottenute o sezionate o in magazzini frigoriferi riconosciuti.

I pezzi di cui all'articolo 3, paragrafo 1, punto A della presente direttiva, i pezzi di cui al capitolo XI, punto 53 del presente allegato e le frattaglie destinate ad essere congelate devono essere sottoposte a congelamento senza ritardi, eccetto quando la maturazione sia necessaria per motivi sanitari. In questo caso essi debbono essere immediatamente congelati dopo la maturazione.

Le carcasse, le mezzene o le mezzene sezionate al massimo in tre prezzi e i quarti destinati ad essere congelati devono essere sottoposti a congelamento senza indebiti ritardi dopo un periodo di stabilizzazione.

Le carni in pezzi destinate ad essere congelate devono essere sottoposte a congelamento senza indebiti ritardi dopo essere state sezionate.

Le carni congelate devono raggiungere una temperatura interna inferiore o uguale a − 12 ºC ed essere poi immagazzinate a temperature non superiori.

Sulle carni fresche sottoposte a congelamento devono essere indicati il mese e l'anno in cui sono state congelate.

67. Nessuna sostanza che possa contaminare le carni o pregiudicarne le condizioni igieniche deve essere immagazzinata nei locali di cui al capitolo IV, punti 16 e 17, a meno che le carni siano imballate e immagazzinate separatamente.

68. La temperatura di deposito dei locali di cui al capitolo IV, punti 16 e 17 deve essere registrata.

CAPITOLO XV

TRASPORTO

69. Le carni fresche devono essere trasportate con mezzi di trasporto dotati di un sistema di chiusura ermetico oppure, se si tratta di carni fresche importate conformemente alla direttiva 90/675/CEE o di carni fresche in transito nel territorio di un paese terzo con mezzi di trasporto sigillati, costruiti ed attrezzati in modo da mantenere per tutta la durata del trasporto le temperature indicate nel capitolo XIV.

In deroga al comma precedente, carcasse, mezzene, mezzene sezionate al massimo in tre pezzi o i quarti possono essere trasportati a temperature più elevate di quelle indicate nel capitolo XIV, a condizioni da stabilire previo parere del comitato scientifico secondo la procedura di cui all'articolo 16 della presente direttiva.

70. I mezzi di trasporto di dette carni devono corrispondere ai seguenti requisiti:

a) le loro pareti interne e tutte le altre parti che possono venire a contatto con le carni devono essere in materiali resistenti alla corrosione e tali da non alterare le caratteristiche organolettiche delle carni né renderle nocive alla salute dell'uomo; le pareti devono essere lisce, di facile pulizia e disinfezione;

b) devono essere provvisti di dispositivi atti ad assicurare la protezione delle carni contro insetti e polvere e costruiti in modo da impedire ogni fuoriuscita di liquidi;

c) per il trasporto delle carcasse, mezzene, mezzene sezionate al massimo in tre pezzi o dei quarti nonché delle carni in pezzi non imballate, essi devono essere muniti di dispositivi di sospensione in materiale resistente alla corrosione, fissati ad altezza tale che le carni non tocchino il pavimento. Tale disposizione non si applica alle carni congelate e provviste di imballaggio igienico. Nel caso del trasporto per via aerea, tuttavia, i dispositivi di sospensione delle carni non sono richiesti, purché siano disponibili accessori, in materiale non soggetto a corrosione, destinati al carico, al mantenimento ed allo scarico delle carni.

71. I veicoli o mezzi utilizzati per il trasporto di carni non possono in alcun caso essere adibiti al trasporto di animali vivi o di prodotti che possano alterare o contaminare le carni.

72. Le carni fresche non possono essere trasportate in uno stesso veicolo insieme a sostanze che possano contaminarle o pregiudicarne le condizioni igieniche, a meno che non siano adottate le opportune precauzioni. Le carni imballate debbono essere trasportate con mezzi di trasporto separati rispetto alle carni non imballate a meno che lo stesso mezzo di trasporto sia munito

▼**M18**

di un'adeguata separazione fisica al fine di proteggere le carni non imballate da quelle imballate. Inoltre, le trippe possono essere trasportate soltanto se sbiancate o ripulite, le teste e le zampe soltanto se scuoiate o scottate e depilate.

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

74. Le carcasse, le mezzene, le mezzene sezionate al massimo in tre pezzi o i quarti, eccetto le carni congelate e imballate in condizioni che corrispondono alle esigenze dell'igiene, devono essere sempre trasportati appesi, salvo in caso di trasporto per via aerea, ai sensi del punto 70, lettera c).

    Le altre parti e le frattaglie, ove non siano imballate o contenute in recipienti resistenti alla corrosione, devono essere trasportate appese o collocate su supporti. I suddetti supporti, imballaggi e recipienti devono soddisfare le esigenze dell'igiene e, in particolare per quanto riguarda gli imballaggi, le disposizioni della presente direttiva. I visceri devono essere sempre trasportati in imballaggi resistenti ed impermeabili ai liquidi ed alle sostanze grasse. Gli imballaggi non possono essere riutilizzati se non previa pulizzia e disinfezione.

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

▼**M18**

ALLEGATO II

CAPITOLO I

CONDIZIONI PER IL RICONOSCIMENTO DEI MACELLI DI CAPACITA LIMITATA

I macelli di capacità limitata devono avere almeno:

1. nei locali in cui le carni sono prodotte e manipolate:

   a) un pavimento in materiali impermeabili, facile da pulire e disinfettare, 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;

   b) pareti lisce, in materiali solidi e impermeabili, rivestite con materiale lavabile e chiaro fino ad un'altezza di almeno due metri, ma di almeno tre metri nei locali di macellazione.

      Tuttavia, l'utilizzazione di pareti di legno costruite anteriormente al 1º luglio 1991 nei locali di cui all'allegato I, capitolo III, punto 16, non costituisce un motivo di ritiro del riconoscimento;

   c) porte in materiali imputrescibili e inodori, facili da pulire.

      Qualora le carni vengano immagazzinate nello stabilimento in questione, quest'ultimo deve disporre di un deposito che soddisfi i requisiti sopramenzionati;

   d) materiali isolanti imputrescibili ed inodori;

   e) un adeguato sistema di ventilazione e, se necessario, di estrazione del vapore;

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

2. a) un numero sufficiente di dispositivi, il più vicino possibile ai luoghi di lavoro, per la pulizia e la disinfezione delle mani e per la pulizia degli attrezzi mediante acqua calda. 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 disinfezione, nonché di dispositivi igienici per asciugare le mani;

   b) sul posto o in un locale adiacente, un dispositivo per la disinfezione degli attrezzi di lavoro, in cui l'acqua deve avere una temperatura non inferiore a 82 ºC;

3. adeguati dispositivi di protezione contro gli animali indesiderabili, quali insetti o roditori;

4. a) attrezzi ed utensili, ad esempio tavoli di sezionamento, piani di sezionamento amovibili, recipienti, nastri trasportatori e seghe, in materiali resistenti alla corrosione, che non alterino le carni e siano facilmente lavabili e disinfettabili. L'utilizzazione del legno è vietata;

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

      — per la movimentazione delle carni fresche,

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

   c) 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 carni non destinate al consumo umano che devono essere rimosse o distrutte al termine di ogni giornata di lavoro;

5. impianti di refrigerazione che permettano di mantenere le carni alle temperature interne previste dalla presente direttiva. Tali impianti devono comprendere un sistema di deflusso, collegato ai tubi di scarico delle acque reflue, che non presenti alcun rischio di contaminazione per le carni;

6. un impianto che fornisca esclusivamente acqua potabile, ai sensi della direttiva 80/778/CEE, sotto pressione ed in quantità sufficiente. Tuttavia, a titolo eccezionale, è autorizzato un impianto che fornisca acqua non potabile per la produzione di vapore, per la lotta anticendio e per il raffreddamento delle macchine frigorifere, purché le relative condutture non permettano di usare tale acqua per altri scopi e non presentino alcun pericolo di contaminazione per le carni fresche. Le tubature per l'acqua non potabile devono essere chiaramente distinguibili da quelle per l'acqua potabile;

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

▼**M18**

8. un sistema che consenta l'evacuazione delle acque di rifiuto in modo igienico;

9. almeno un lavabo e latrine a sciacquone. Queste ultime devono essere sistemate in modo da non immettere direttamente nei locali di lavoro. Il lavabo deve essere fornito di acqua calda e fredda, oppure premiscelata all'opportuna temperatura, nonché di dispositivi igienici per lavare, disinfettare e asciugare le mani. Il lavabo deve trovarsi in prossimità delle latrine.

CAPITOLO II

CONDIZIONI SPECIALI PER IL RICONOSCIMENTO DEI MACELLI DI CAPACITÀ LIMITATA

10. Oltre a rispondere ai requisiti generali, i macelli di capacità limitata debbono avere almeno:

    a) stalle di sosta di capacità sufficiente, per gli animali che passano la notte nel recinto del macello;

    b) un locale per la macellazione e, tenuto conto delle operazioni effettuate durante la macellazione, i locali ad esse necessari di dimensioni tali da consentire il normale svolgimento del lavoro sul piano igienico;

    c) spazi per lo stordimento e il dissanguamento, nettamente separati all'interno del locale di macellazione;

    d) nel locale di macellazione, pareti che possano essere lavate fino ad un'altezza minima di tre metri o fino al soffitto. All'atto della macellazione, il vapore deve essere sufficientemente eliminato;

    e) un dispositivo tale da permettere che le operazioni successive allo stordimento vengano effettuate per quanto possibile sull'animale sospeso. Durante tali operazioni, in nessun caso l'animale deve entrare in contatto con il suolo;

    f) un locale di raffreddamento di capacità adeguata all'entità e tipo delle operazioni di macellazione, in cui si trovi almeno un piccolo spazio isolato chiudibile a chiave, riservato all'osservazione delle carcasse sottoposte ad analisi.

    Le autorità competenti potranno, in determinati casi, accordare deroghe a questo requisito, qualora le carni siano ritirate immediatamente dai macelli per l'approvvigionamento di laboratori di sezionamento o di macellerie situate nelle immediate vicinanze del macello, sempre che la durata del trasporto non superi un'ora.

11. Nel locale di macellazione, è vietato svuotare o pulire gli stomaci e gli intestini e immagazzinare pelli, corna, zoccoli o setole dei suini.

12. Qualora il letame non possa essere evacuato quotidianamente dal recinto del macello, esso deve essere raccolto in una zona nettamente separata.

13. Gli animali introdotti nel locale di macellazione devono essere immediatamente storditi e macellati.

14. Gli animali malati o sospettati di esserlo non devono essere macellati nello stabilimento, salvo deroga concessa dall'autorità competente.

    In caso di deroga la macellazione dovrà essere effettuata sotto il controllo dell'autorità competente e dovranno essere presi i provvedimenti necessari per evitare la contaminazione; i locali devono essere sottoposti a particolare pulizia e disinfezione sotto controllo ufficiale prima di poter essere usati nuovamente.

▼**M18**

ALLEGATO III

QUALIFICHE PROFESSIONALI DEGLI AUSILIARI

1. Solo i candidati che dimostrano di aver seguito un corso teorico comprendente esercitazioni di laboratorio, autorizzato dalle autorità competenti degli Stati membri, sui temi elencati al paragrafo 3, lettera a) del presente allegato, della durata di almeno 400 ore ed un corso pratico di formazione sotto il controllo di un veterinario ufficiale, della durata di almeno 200 ore, sono ammessi alle prove di cui all'articolo 9, quarto comma della presente direttiva. Il corso pratico di formazione si svolge in macelli, laboratori di sezionamento, depositi frigoriferi e posti di ispezione delle carni fresche.

2. Tuttavia, gli ausiliari in possesso dei requisiti di cui all'allegato II della direttiva 71/118/CEE possono seguire un corso di formazione in cui la parte teorica sia ridotta a 200 ore.

3. La prova di cui all'articolo 9, paragrafo 4 della presente direttiva consiste in una parte teorica ed una parte pratica e verte sulle seguenti materie:

   a) parte teorica:

      — nozioni di base di anatomia e fisiologia degli animali macellati:
      — nozioni di base di patologia degli animali macellati;
      — nozioni di base di anatomia patologica degli animali macellati;
      — nozioni di base di igiene, in particolare di igiene aziendale, di igiene della macellazione, del sezionamento e del magazzinaggio, nonché di igiene del lavoro;
      — conoscenza di metodi e procedimenti di macellazione, ispezione, preparazione, confezionamento, imballaggio e trasporto delle carni fresche;
      — conoscenza delle disposizioni legislative, regolamentari ed amministrative necessarie per l'esercizio delle loro funzioni;
      — procedura di prelievo dei campioni;

   b) parte pratica:

      — ispezione e valutazione degli animali macellati;
      — determinazione della specie animale mediante esame di parti tipiche dell'animale;
      — determinazione e relativo commento di più parti di animali macellati che presentano alterazioni;
      — ispezioni post mortem in un macello;
      — controllo dell'igiene;
      — prelievo dei campioni.

▼M18

ALLEGATO IV

MODELLO

CERTIFICATO SANITARIO

relativo alle carni fresche (1) di cui all'articolo 3, paragrafo 1, punto A, lettera f), iii) della direttiva 64/433/CEE

N. (2): .....

Luogo di spedizione: .....

Ministero: .....

Servizio: .....

Riferimento (2): .....

I. **Identificazione delle carni**

Carni di: .....
(specie animale)

Natura dei pezzi: .....

Natura dell'imballaggio: .....

Numero dei pezzi o degli imballaggi: .....

Mese(i) e anno(i) di congelamento: .....

Peso netto: .....

II. **Provenienza delle carni**

Indirizzo(i) e numero(i) del riconoscimento veterinario del(i) macello(i) riconosciuto(i): .....
.....

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

Indirizzo(i) e numero(i) del riconoscimento veterinario del(i) deposito(i) frigorifero(i) riconosciuto(i):
.....
.....

III. **Destinazione delle carni**

Le carni sono spedite

da .....
(luogo di spedizione)

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

col seguente mezzo di trasporto (3): .....

Nome e indirizzo dello speditore: .....
.....

Nome e indirizzo del destinatario: .....
.....

(1) Carni fresche: ai sensi della direttiva di cui al punto IV del presente certificato, sono considerate tali tutte le parti, idonee al consumo umano, di animali domestici delle specie bovina, suina, ovina e caprina, nonché dei solipedi, che non abbiano subito alcun trattamento tale da assicurare la loro conservazione; sono tuttavia considerate fresche le carni trattate per mezzo del freddo.

(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, nonché, se necessario, il numero del container.

▼M18

IV. ' Attestato di sanità

Il sottoscritto, veterinario ufficiale, certifica che le carni sopraindicate sono state ricavate nelle condizioni di produzione e controllo previste dalla direttiva 64/433/CEE:

— in un macello situato in una regione o zona con restrizioni (4),

— sono destinati a uno Stato membro previo transito attraverso un paese terzo (4),

►(1) — sono destinate alla Finlandia o alla Svezia (4):

i) il test di cui all'articolo 5, paragrafo 3, lettera a) è stato effettuato (4),

ii) le carni sono destinate alla trasformazione (4),

iii) le carni provengono da uno stabilimento cui si applica un programma quale previsto dall'articolo 5, paragrafo 3, lettera c) (4).◄

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

.....
(nome e firma del veterinario ufficiale)

(4) Cancellare la dicitura inutile.

►(1) A3

▼M18

ALLEGATO V

MODELLO

CERTIFICATO SANITARIO

relativo a carni fresche (1) destinate a uno Stato membro della CEE

N. (2): .....

Paese speditore: .....

Ministero: .....

Servizio: .....

Riferimento: .....
(facoltativo)

I. Identificazione delle carni

Carni di: .....
(specie animale)

Natura dei pezzi: .....

Natura dell'imballaggio: .....

Numero dei pezzi o degli imballaggi: .....

Mese(i) e anno(i) di congelamento: .....

Peso netto: .....

II. Provenienza delle carni

Indirizzo(i) e numero(i) del riconoscimento veterinario del(i) macello(i) riconosciuto(i): .....
.....

Indirizzo(i) e numero(i) di riconoscimento veterinario del(i) laboratorio(ri) di sezionamento riconosciuto(i)
.....
.....

Indirizzo(i) e numero(i) del riconoscimento veterinario del(i) deposito(i) frigorifero(i) riconosciuto(i):
.....
.....

III. Destinazione delle carni

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

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

col seguente mezzo di trasporto (3): .....

Nome e indirizzo dello speditore: .....
.....

Nome e indirizzo del destinatario: .....
.....

(1) Carni fresche: ai sensi della direttiva di cui al punto IV del presente certificato, sono considerate tali tutte le parti, adatte al consumo umano, di animali domestici delle specie bovina, suina, ovina, caprina, nonché dei solipedi, che non abbiano subito alcun trattamento tale da assicurare la loro conservazione; sono tuttavia considerate fresche le carni trattate per mezzo del freddo.

(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, nonché, se necessario, il numero del container.

▼M18

IV. **Attestato di sanità**

Il sottoscritto, veterinario ufficiale, certifica che le carni sopraindicate sono state ricavate nelle condizioni di produzione e controllo previste dalla direttiva 64/433/CEE relativa a problemi sanitari in materia di scambi intracomunitari di carni fresche e che sono pertanto riconosciute atte incondizionatamente al consumo umano.

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

.....

(firma del veterinario ufficiale)