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

►**B**

DIRETTIVA 92/5/CEE DEL CONSIGLIO

del 10 febbraio 1992

che modifica e aggiorna la direttiva 77/99/CEE relativa a problemi sanitari in materia di scambi intracomunitari di prodotti a base di carne e modifica la direttiva 64/433/CEE

(GU L 57 del 2.3.1992, pag. 1)

Modificata da:

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

▼B

DIRETTIVA 92/5/CEE DEL CONSIGLIO

del 10 febbraio 1992

che modifica e aggiorna la direttiva 77/99/CEE relativa a problemi sanitari in materia di scambi intracomunitari di prodotti a base di carne e modifica la direttiva 64/433/CEE

IL CONSIGLIO DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

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

viste le proposte della Commissione [1],

visto il parere del Parlamento europeo [2],

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

considerando che le carni delle specie bovina, suina, ovina, caprina, le carni dei solipedi domestici, le carni dei volatili, e le carni della selvaggina nonché i prodotti trattati derivati da tali carni sono compresi nell'elenco che figura nell'allegato II del trattato; che la produzione e il commercio di tali prodotti costituiscono una fonte importante di reddito per una parte della popolazione agricola;

considerando che, ai fini dello sviluppo razionale e di un aumento della produttività del settore, devono essere adottate, a livello comunitario, norme sanitarie relative alla loro produzione e immissione sul mercato;

considerando che la Comunità deve adottare le misure intese alla progressiva realizzazione del mercato interno entro un periodo che scade il 31 dicembre 1992;

considerando che la direttiva 77/99/CEE [4] ha fissato le condizioni sanitarie da osservare per gli scambi intracomunitari di prodotti a base di carne;

considerando che la direttiva 89/662/CEE [5] ha fissato le norme di controllo applicabili nella prospettiva del mercato interno, segnatamente la soppressione dei controlli veterinari alle frontiere tra Stati membri;

considerando che per tener conto della soppressione di tali controlli e del rafforzamento delle garanzie all'origine, non essendo più possibile operare una distinzione tra prodotti destinati al mercato nazionale o al mercato di un altro Stato membro, è opportuno adattare le disposizioni della direttiva 77/99/CEE ed estenderle a tutta la produzione a base di carne;

considerando che tale modifica deve essere intesa, in particolare, a rendere uniformi le condizioni sanitarie applicabili alla produzione, al magazzinaggio e al trasporto dei prodotti a base di carne e degli altri prodotti di origine animale destinati al consumo umano;

considerando che è parso opportuno prevedere una procedura di riconoscimento degli stabilimenti rispondenti alle condizioni sanitarie stabilite dalla presente direttiva e una procedura di ispezione comunitaria per garantire il rispetto delle condizioni previste per tale riconoscimento;

considerando che, pur rispettando le norme igieniche previste dalla presente direttiva, gli stabilimenti di struttura limitata devono essere

---

(1) GU n. C 84 del 2. 4. 1990, pag. 89, GU n. C 327 del 30. 12. 1989, pag. 25, GU n. C 262 del 14. 10. 1981, pag. 3, GU n. C 267 dell'11. 10. 1982, pag. 59, e GU n. C 296 del 15. 11. 1991, pag. 8.

(2) GU n. C 240 del 16. 9. 1991, pag. 6 e GU n. C 113 del 7. 5. 1990, pag. 205.

(3) GU n. C 332 del 31. 12. 1990, pag. 94, GU n. C 62 del 2. 3. 1990, pag. 25, GU n. C 168 del 10. 7. 1990, pag. 8 e GU n. C 124 del 21. 5. 1990, pag. 15.

(4) GU n. L 26 del 31. 1. 1977, pag. 85. Direttiva modificata da ultimo dalla direttiva 85/328/CEE (GU n. L 168 del 28. 6. 1985, pag. 28).

(5) 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).

▼B

riconosciuti in base a criteri semplificati in materia di struttura ed infrastruttura;

considerando che la bollatura sanitaria dei prodotti a base di carne costituisce il mezzo più idoneo per fornire alle autorità competenti del luogo di destinazione la garanzia che una spedizione risponda alle disposizioni della presente direttiva; che occorre mantenere il certificato sanitario per controllare la destinazione di taluni prodotti;

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 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;

considerando che si deve affidare alla Commissione il compito di adottare talune misure di applicazione della presente direttiva; che occorre prevedere a tale scopo una procedura che instauri una stretta ed efficace collaborazione tra la Commissione e gli Stati membri in serio al comitato veterinario permanente;

considerando che date le particolari difficoltà di approvvigionamento connesse alla situazione geografica della Repubblica ellenica è necessario che per questo Stato membro siano previste disposizioni derogatorie; che per gli stessi motivi occorre concedere alle regioni decentrate una proroga perché possano conformarsi alle esigenze della presente direttiva;

considerando che l'adozione di norme specifiche per i prodotti contemplati dalla presente direttiva non osta all'adozione di norme sull'igiene e la sicurezza alimentare in generale, per le quali la Commissione ha presentato una proposta di direttiva quadro;

considerando che per maggior chiarezza è necessario procedere all'aggiornamento della direttiva 77/99/CEE nonché all'adattamento della direttiva 64/433/CEE relativa a problemi sanitari in materia di scambi intracomunitari di carni fresche [2],

HA ADOTTATO LA PRESENTE DIRETTIVA:

Articolo 1

A decorrere dal 1° gennaio 1993, il titolo, gli articoli da 1 a 21 e gli allegati della direttiva 77/99/CEE sono sostituiti dal testo allegato alla presente direttiva.

Articolo 2

La direttiva 91/497/CEE è così modificata:

1) Nel titolo le parole «modifica e codifica» sono sostituite con «modifica e aggiorna» e sono aggiunti i termini «e modifica la direttiva 72/462/CEE».

2) L'articolo 1 è sostituito dal seguente testo:

«Articolo 1

A decorrere dal 1° gennaio 1993 il titolo e gli articoli della direttiva 64/433/CEE, sono sostituiti in conformità dell'allegato della presente direttiva.»

3) Nell'allegato: nel titolo della direttiva 64/433/CEE è soppressa la data del 26 giugno 1964.

---

[1] GU n. L 373 del 31. 12. 1990, pag. 1.

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

▼B

4) Nell'allegato I, capitolo XII della direttiva 64/433/CEE, al paragrafo 60, terzo comma, è aggiunta la seguente frase:

«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.»

Articolo 3

Gli Stati membri mettono in vigore le disposizioni legislative, regolamentari e amministrative necessarie per conformarsi alle disposizioni della presente direttiva entro e non oltre il 1º gennaio 1993 salvo che

— per le regioni decentrate, riconosciute conformemente all'articolo 17 della direttiva 90/675/CEE, comprese — per quanto riguarda il Regno di Spagna — le isole Canarie, e all'articolo 13 della direttiva 91/496/CEE

— per gli stabilimenti situati nei nuovi Länder della Repubblica federale di Germania ai quali si applicano piani di ristrutturazione devono conformarsi alla presente direttiva entro e non oltre il 1º gennaio 1995 e

▼A1

— per taluni stabilimenti situati in Svezia, riguardo ai quali la Svezia deve conformarsi alla presente direttiva entro il 1º gennaio 1996.

▼B

Ne informano immediatamente la Commissione.

Quando gli Stati membri adottano tali disposizioni, queste contengono un riferimento alla presente direttiva o sono corredate da siffatto riferimento all'atto della pubblicazione ufficiale. Le modalità del riferimento sono decise dagli Stati membri.

Articolo 4

Gli Stati membri sono destinatari della presente direttiva.

▼B

ALLEGATO

«Direttiva del Consiglio relativa a problemi sanitari in materia di produzione e di commercializzazione di prodotti a base di carne e di alcuni prodotti di origine animale

Articolo 1

1. La presente direttiva fissa le condizioni sanitarie per la produzione e l'immissione sul mercato di prodotti a base di carne e degli altri prodotti di origine animale, destinati al consumo umano dopo aver subito un trattamento o alla preparazione di altri prodotti alimentari.

2. La presente direttiva non si applica alla preparazione e al magazzinaggio di prodotti a base di carne e di altri prodotti di origine animale destinati al consumo umano nei negozi per la vendita al minuto o in locali adiacenti ai punti di vendita, dove la preparazione e il magazzinaggio siano effettuati unicamente per la vendita diretta al consumatore.

Articolo 2

Ai sensi della presente direttiva si intendono per:

a) prodotti a base di carne: i prodotti ottenuti da carne o con carne sottoposta ad un trattamento tale che la superficie di taglio al centro permetta di constatare la scomparsa delle caratteristiche della carne fresca.

   Tuttavia non sono considerati prodotti a base di carne:

   i) le carni che sono state trattate soltanto con il freddo, le quali restano disciplinate dalle norme delle direttive di cui alla lettera d);

   ii) i prodotti disciplinati dalla direttiva 88/657/CEE del Consiglio, del 14 dicembre 1988, che fissa i requisiti relativi alla produzione ed agli scambi delle carni macinate, delle carni in pezzi di peso inferiore a cento grammi e delle preparazioni di carni e che modifica le direttive 64/433/CEE, 71/118/CEE e 72/462/CEE [1];

b) altri prodotti di origine animale:

   i) gli estratti di carne;

   ii) il grasso animale fuso: grasso ricavato per fusione dalla carne, comprese le ossa, destinato al consumo umano;

   iii) i ciccioli: i residui proteici della fusione, previa separazione parziale di grassi e acqua;

   iv) le gelatine;

   v) le farine di carne, le cotenne in polvere, il sangue salato o essiccato, il plasma sanguigno salato o essiccato;

   vi) gli stomaci, le vesciche e le budella, puliti e lavati, salati o essiccati e/o riscaldati;

c) piatti cucinati a base di carne: i prodotti a base di carne corrispondenti a preparazioni culinarie, cotte o precotte, confezionati e conservati mediante il freddo;

d) carni: le carni di cui:

   — all'articolo 2, lettera a) della direttiva 64/433/CEE,

   — all'articolo 2 della direttiva 71/118/CEE,

   — all'articolo 2 della direttiva 72/461/CEE,

   — all'articolo 2 della direttiva 72/462/CEE,

   — all'articolo 2 della direttiva 88/657/CEE,

   — all'articolo 2, punti 1 e 2 della direttiva 91/495/CEE;

e) materie prime: i prodotti di origine animale utilizzati come ingredienti per ottenere i prodotti di cui alle lettere a) e b) o per la preparazione dei piatti cucinati;

f) trattamento: il procedimento chimico o fisico, quale il riscaldamento, l'affumicatura, la salatura in superficie, la marinatura, la salatura in profondità o l'essiccazione, destinato a prolungare la conservazione delle carni o dei prodotti di origine animale associati o meno ad altre derrate alimentari, oppure una combinazione di detti procedimenti;

g) riscaldamento: l'utilizzazione del calore secco o umido;

h) salatura in superficie: l'utilizzazione di sali;

[1] GU n. L 382 del 31. 12. 1988, pag. 3.

▼B

i) salatura in profondità: la diffusione di sali nella massa del prodotto;

j) stagionatura: trattamento delle carni crude salate, applicato in condizioni climatiche tali da provocare, nel corso di una riduzione lenta e graduale dell'umidità, l'evoluzione dei processi di fermentazione o enzimatici naturali comportanti nel tempo modifiche che conferiscono al prodotto caratteristiche organolettiche tipiche e ne garantiscono la conservazione e la salubrità in condizioni normali a temperatura ambiente;

k) essiccazione: la riduzione naturale o artificiale dell'umidità;

l) partita: il quantitativo di prodotto a base di carne scortato dallo stesso documento commerciale di accompagnamento o certificato sanitario;

m) confezionamento: l'operazione destinata a realizzare la protezione dei prodotti di cui all'articolo 1, paragrafo 1 mediante un primo involucro o un primo contenitore posti a diretto contatto con il prodotto, nonché il primo involucro o il primo contenitore stesso;

n) imballaggio: l'operazione consistente nel porre uno o più prodotti di cui all'articolo 1, paragrafo 1, confezionati o non, in un secondo contenitore nonché il contenitore stesso;

o) recipiente ermeticamente chiuso: il contenitore destinato a proteggere il contenuto contro l'introduzione di microrganismi durante e dopo il trattamento mediante calore e impenetrabile all'aria;

p) stabilimento: l'impresa che fabbrica i prodotti di cui alle lettere a), b) e c);

q) centro di riconfezionamento: uno stabilimento o un magazzino dove si effettua il raggruppamento e/o il riconfezionamento di prodotti destinati ad essere commercializzati;

r) commercializzazione: la detenzione o l'esposizione ai fini della vendita, la messa in vendita, la vendita, la consegna o qualsiasi altra modalità di cessione nella Comunità eccettuata la vendita al minuto;

s) autorità competente: l'autorità centrale di uno Stato membro competente ad effettuare i controlli veterinari o l'autorità da essa delegata a tal fine.

Articolo 3

A. Ogni Stato membro vigila affinché, fatte salve le condizioni di cui all'articolo 4, i prodotti a base di carne immessi sul mercato:

1) siano preparati e immagazzinati in uno stabilimento riconosciuto e controllato:

— in conformità dell'articolo 8 e rispondente ai requisiti della presente direttiva, a quelli, in particolare, dell'allegato A e dell'allegato B, capitoli I e II,

ovvero

— in conformità dell'articolo 9 per gli stabilimenti che non abbiano una struttura o una capacità di produzione industriali;

2) siano preparati con le carni di cui all'articolo 2, lettera d), fermo restando che

i) le carni importate da un paese terzo devono essere state controllate conformemente alla direttiva 90/675/CEE;

ii) le carni importate conformemente all'articolo 15 della direttiva 71/118/CEE e all'articolo 17, secondo comma della direttiva 91/495/CEE possono essere utilizzate soltanto se:

— i prodotti ottenuti da tali carni soddisfano alle esigenze della presente direttiva;

— tali prodotti non sono sottoposti alla bollatura sanitaria di cui all'allegato B, capitolo VI;

— l'immissione sul mercato di tali prodotti continua ad essere sottoposta alle disposizioni nazionali dello Stato membro del luogo di destinazione.

Non possono essere utilizzate per la preparazione di prodotti a base di carne le carni dichiarate inidonee al consumo, ferma restando l'osservanza dei requisiti di cui agli articoli 5 e 6 della direttiva 64/433/CEE, nonché:

a) gli organi dell'apparato genitale maschili e femminili, ad esclusione dei testicoli,

b) gli organi dell'apparato urinario, ad esclusione dei reni e della vescica,

c) la cartilagine della laringe, della trachea e dei bronchi lobulari,

d) gli occhi e le palpebre,

e) il condotto auditivo esterno,

▼B

f) i tessuti cornei,

g) dei volatili, la testa — ad eccezione della cresta e delle orecchie, dei barbigli e della caruncola, — l'esofago, il gozzo, gli intestini, gli organi dell'apparato genitale.

Secondo la procedura di cui all'articolo 20, all'elenco dei prodotti citati possono essere apportate aggiunte o restrizioni;

3) siano preparati conformemente ai requisiti dell'allegato B, capitolo III e ove trattasi di prodotti pastorizzati o sterilizzati in recipienti ermeticamente chiusi o di piatti cucinati, questi soddisfino ai requisiti di cui all'allegato B, rispettivamente capitolo VIII e capitolo IX;

4) siano sottoposti all'autocontrollo di cui all'articolo 7 e a un controllo dell'autorità competente conformemente all'allegato B, capitolo IV;

5) soddisfino se necessario ai requisiti di cui all'articolo 7, paragrafo 2;

6) ove vi sia confezionamento, imballaggio o etichettatura, siano confezionati, imballati o etichettati conformemente all'allegato B, capitolo V in loco o in centri di confezionamento autorizzati dall'autorità competente a tal fine;

Tuttavia, in attesa di una normativa comunitaria, le disposizioni della presente direttiva relative all'indicazione della denominazione commerciale dei prodotti a base di carne non riguardano i prodotti a denominazione d'origine né i prodotti tipici;

7) fatti salvi i requisiti previsti in materia di bollatura dalla direttiva 80/215/CEE, siano oggetto, sotto la responsabilità del conduttore o del gestore dello stabilimento, di una bollatura mediante:

— un bollo sanitario nazionale, ove la materia prima impiegata venga commercializzata con detto bollo;

— fatte salve eventuali deroghe da precisare con la stessa procedura, un bollo da definire in base alla procedura di cui all'articolo 20, se le carni utilizzate, conformemente alla legislazione comunitaria, devono essere riservate alla commercializzazione sul piano locale;

— negli altri casi, un bollo sanitario conforme all'allegato B, capitolo VI,

laddove detta bollatura deve essere apposta sull'etichetta, sul prodotto o sul confezionamento, fermo restando che per la stampa o la ristampa delle etichette o dei bolli occorre un'autorizzazione dell'autorità competente;

8) siano manipolati, immagazzinati e trasportati conformemente alle disposizioni dell'allegato B, capitolo VII e, in caso di magazzinaggio in un deposito frigorifero separato dallo stabilimento, si tratti di un deposito autorizzato e ispezionato conformemente all'articolo 10 della direttiva 64/433/CEE;

9) siano accompagnati durante il trasporto:

a) fino al 30 giugno 1993, per gli scambi intracomunitari di prodotti a base di carni diversi da quelli di cui alla lettera b), ii), secondo comma, dal certificato sanitario rilasciato dall'autorità competente al momento del carico, corrispondente nella presentazione e nel contenuto al modello che figura nell'allegato D. Tale certificato deve essere redatto almeno nella lingua o nelle lingue ufficiali del luogo di destinazione e deve essere costituito da un unico foglio;

b) a decorrere dal 1º luglio 1993:

i) da un documento di accompagnamento commerciale che dovrà:

— contenere oltre alle indicazioni previste all'allegato B, capitolo IV, punto 4, un numero di codice che consenta l'identificazione dell'autorità competente del controllo dello stabilimento d'origine;

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

— sino al 31 dicembre 1996, e ove si tratti di prodotti a base di carne di cui al punto ii), secondo comma, i quali, destinati alla Repubblica ellenica, transitino nel territorio di un paese terzo, essere vistato dall'autorità competente del posto d'ispezione frontaliero nel quale sono espletate le formalità per il transito per attestare che si tratta di prodotti a base di carne rispondente ai requisiti della presente direttiva;

ii) da un certificato sanitario, in conformità dell'allegato D, qualora si tratti di prodotti di cui all'articolo 1 ottenuti con carni provenienti da un macello situato in una regione o in una zona soggetta a restrizioni di polizia sanitaria, o con carni di cui all'articolo 6 della direttiva 64/433/CEE o di prodotti destinati ad un altro Stato

▼B

membro, con transito attraverso un paese terzo in un mezzo di trasporto sigillato.

Tale obbligo non si applica ai prodotti a base di carne confezionati in recipienti ermeticamente chiusi e sottoposti ad un trattamento di cui all'allegato B, capitolo VIII, punto B, primo trattino, qualora la bollatura sanitaria sia stata loro applicata in modo indelebile conformemente alle disposizioni che saranno fissate secondo la procedura prevista nell'articolo 20.

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 dell'autorità competente, sono adottate secondo la procedura di cui all'articolo 20.

B. In attesa di una eventuale normativa comunitaria in materia di ionizzazione, i prodotti a base di carne non possono essere stati sottoposti a radiazioni ionizzanti.

La presente disposizione lascia impregiudicate le norme nazionali applicabili alla ionizzazione a fini medici.

Articolo 4

Gli Stati membri vigilano che, oltre a soddisfare ai requisiti generali di cui all'articolo 3:

1) i prodotti a base di carne:

a) siano preparati mediante riscaldamento, salatura in profondità, marinatura o essiccazione; tali procedimenti possono essere combinati con l'affumicatura o la stagionatura, se del caso in condizioni microclimatiche particolari, e siano associati, in particolare, a taluni additivi tecnologici di salatura in profondità, nell'osservanza dell'articolo 16, paragrafo 2. I prodotti a base di carne possono anche essere associati ad altri prodotti alimentari e a condimenti;

b) siano eventualmente ottenuti con un prodotto a base di carne o una preparazione di carne;

2) sino allo scadere delle deroghe previste dalle direttive 71/118/CEE e 91/498/CEE, i locali, gli utensili e il materiale impiegati per l'elaborazione di prodotti a base di carne, ottenuti da carne o con carne munita del bollo sanitario CEE, possano essere utilizzati per la produzione di prodotti a base di carne, ottenuti da carne o con carne non munita del bollo suddetto soltanto previa autorizzazione dell'autorità competente e purché siano state prese tutte le precauzioni prescritte da detta autorità per evitare la confusione dei prodotti a base di carne;

3) i prodotti a base di carne di cui all'articolo 3, punto 7 primo e secondo trattino non possano essere spediti nel territorio di un altro Stato membro e la loro commercializzazione nazionale o locale sia rigorosamente controllata.

Articolo 5

Il Consiglio, che delibera su proposta della Commissione a maggioranza qualificata, stabilisce le norme sanitarie e d'igiene cui debbono essere conformi i piatti cucinati diversi dai piatti cucinati a base di carne, prodotti con materie prime di origine animale non contemplate dalla presente direttiva. In attesa di tale decisione gli Stati membri provvedono a che i piatti cucinati in questione rispettino le norme d'igiene previste dall'allegato A, capitolo II, sempreché siano prodotti in uno stabilimento ai sensi dell'articolo 2, lettera p) e che tali piatti soddisfino inoltre ai requisiti specifici previsti all'allegato B, capitolo IX, e vengano controllati conformemente all'articolo 7.

Articolo 6

1. Gli Stati membri vigilano sul fatto che gli altri prodotti di origine animale:

— siano ottenuti in stabilimenti che soddisfano ai requisiti dell'articolo 7 e autorizzati e registrati conformemente all'articolo 11, che rispettano le norme dell'allegato A e sono controllati conformemente all'articolo 8,

— siano fabbricati nel rispetto delle condizioni specifiche previste dall'allegato C,

— siano sottoposti ai controlli di cui all'allegato B, capitolo IV,

— siano corredati, in conformità dell'articolo 3, punto 9, lettera b), i) di un documento commerciale, che ne precisa l'origine.

2. In base alla procedura, di cui all'articolo 20, prima del 31 dicembre 1992 sono adottate le speciali condizioni sanitarie per la preparazione delle gelatine destinate al consumo umano.

▼B

Secondo la stessa procedura, ai fini della protezione della sanità pubblica, condizioni supplementari possono essere stabilite per gli altri prodotti di origine animale.

Articolo 7

1. Gli Stati membri vigilano che il conduttore o il gestore dello stabilimento o dei centri di riconfezionamento prendano tutte le misure necessarie affinché, in tutte le fasi della produzione o del riconfezionamento siano osservate le disposizioni della presente direttiva.

A tal fine dette persone procedono ad autocontrolli costanti basati sui seguenti principi:

— identificazione dei punti critici nel loro stabilimento, in funzione dei procedimenti utilizzati,

— definizione ed attuazione di metodi di sorveglianza e di controllo di detti punti critici,

— prelievo di campioni per analisi in un laboratorio riconosciuto dall'autorità competente, ai fini del controllo dei metodi di pulizia e disinfezione ed ai fini di verifica dell'osservanza delle norme stabilite dalla presente direttiva,

— conservazione di una traccia scritta o registrata delle indicazioni richieste, in conformità dei trattini precedenti, in vista della loro presentazione all'autorità competente. I risultati dei vari controlli ed esami saranno, in particolare, conservati durante un periodo di almeno due anni, salvo per i prodotti di cui al paragrafo 2, per i quali tale termine può essere ridotto a sei mesi a decorrere dalla data di conservazione minima del prodotto,

— garanzie in materia di gestione della bollatura sanitaria, segnatamente delle etichette provviste di bollo sanitario,

— se l'esito dell'analisi di laboratorio o qualsiasi altra informazione di cui dispongono rivelano che sussiste un rischio sanitario grave, informazione dell'autorità competente,

— in caso di rischi immediati per la salute umana, ritiro dal mercato del quantitativo di prodotti ottenuti in condizionitecnologicamente simili che possono presentare lo stesso rischio. Il quantitativo ritirato dal commercio deve rimanere sotto la sorveglianza e la responsabilità dell'autorità competente finché non venga distrutto, utilizzato a fini diversi dal consumo umano o, previa autorizzazione dell'autorità in questione, opportunamente trattato di nuovo in modo da garantirne l'innocuità,

— i requisiti di cui al primo e al secondo trattino debbono essere definiti dall'autorità competente che deve verificarne regolarmente l'osservanza.

2. Per i prodotti a base di carne che non possono essere conservati a temperatura ambiente il conduttore o il gestore dello stabilimento o del centro di riconfezionamento debbono indicare ai fini del controllo, in modo visibile e leggibile sull'imballaggio del prodotto, la temperatura alla quale il prodotto deve essere trasportato e immagazzinato nonché la data indicante la durata minima o, nel caso di prodotti microbiologicamente deperibili, la data limite per il consumo.

3. Il conduttore o il gestore dello stabilimento debbono disporre o istituire un programma di formazione del personale che gli consenta di conformarsi alle condizioni di produzione igienica, adattate alla struttura di produzione, a meno che detto personale possegga già una qualifica sufficiente sancita da un titolo di studio. Tale programma di formazione può avere carattere specifico per gli stabilimenti di cui all'articolo 9.

L'autorità competente responsabile dello stabilimento deve essere associata alla concezione e attuazione di tale programma.

Articolo 8

1. Ciascuno Stato membro redige un elenco degli stabilimenti da esso riconosciuti diversi da quelli di cui all'articolo 11, attribuendo a ciascuno di essi un numero di riconoscimento. L'elenco viene comunicato agli altri Stati membri e alla Commissione.

Un numero di riconoscimento unico può essere attribuito:

i) ad uno stabilimento o centro di riconfezionamento che provvede al trattamento o al riconfezionamento dei prodotti ottenuti da o con le materie prime contemplate da varie direttive cui si riferisce l'articolo 2, lettera d);

ii) ad uno stabilimento ubicato nello stesso sito di uno stabilimento riconosciuto conformemente ad una delle direttive cui si riferisce l'articolo 2, lettera d).

L'autorità competente non riconosce uno stabilimento se non è comprovato che esso soddisfa ai requisiti della presente direttiva per quanto riguarda il tipo di attività esercitate. Tuttavia, nel caso in cui uno stabilimento che chiede il rico-

▼B

noscimento ai sensi della presente direttiva sia integrato in uno stabilimento riconosciuto in base alle direttive 64/433/CEE, 71/118/CEE, 91/493/CEE o 91/495/CEE, i locali e le attrezzature predisposte per il personale nonché tutti i locali che non presentano rischi di contaminazione delle materie prime o dei prodotti non confezionati possono essere in comune a tali stabilimenti.

Qualora l'autorità competente constati che le norme igieniche previste dalla presente direttiva vengano disattese in maniera evidente, o che viene intralciata un'ispezione sanitaria adeguata:

i) essa è abilitata ad intervenire sull'utilizzazione di attrezzature o di locali ed a prendere tutti i provvedimenti necessari, se del caso anche rallentando il ritmo della produzione o sospendendo temporaneamente il processo produttivo;

ii) qualora questi provvedimenti, o i provvedimenti di cui all'articolo 7, paragrafo 1, penultimo trattino, si rivelassero insufficienti, essa sospende temporaneamente il riconoscimento, eventualmente per il tipo di produzione in causa.

Se il conduttore o il gestore dello stabilimento non pongono rimedio alle carenze constatate entro il termine fissato dall'autorità competente, quest'ultima ritira il riconoscimento.

L'autorità competente in questione deve conformarsi alle conclusioni di un eventuale controllo effettuato in base all'articolo 12.

Gli altri Stati membri e la Commissione vengono informati circa la sospensione o il ritiro del riconoscimento.

2. L'ispezione e il controllo degli stabilimenti sono effettuati dall'autorità competente.

Lo stabilimento deve restare sotto il controllo permanente dell'autorità competente, fermo restando che la necessità della presenza permanente o periodica dell'autorità competente in un determinato stabilimento dovrà dipendere dalle dimensioni dello stabilimento, dal tipo di prodotto fabbricato, dal sistema di valutazione dei rischi e dalle garanzie fornite conformemente all'articolo 7, paragrafo 1, secondo comma, trattini quinto e ultimo.

L'autorità competente deve avere libero accesso in ogni momento a tutte le parti degli stabilimenti per accertarsi dell'osservanza delle disposizioni della presente direttiva e, in caso di dubbi sull'origine delle carni, ai documenti contabili che le permettano di risalire al macello o all'azienda di provenienza dell'animale abbattuto o della materia prima.

L'autorità competente deve procedere a regolari analisi dei risultati dei controlli previsti all'articolo 7, paragrafo 1. Esso può, in funzione di queste analisi, far effettuare esamicomplementari in tutte le fasi della produzione o sui prodotti.

La natura dei controlli, la loro frequenza nonché i metodi di campionamento e di esame microbiologico sono fissati secondo la procedura prevista dall'articolo 20.

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

3. In caso di ripetute carenze, il controllo dovrà essere rafforzato e, se del caso, le etichette o altri supporti, su cui è apposto il marchio sanitario, devono essere sequestrati.

4. Le modalità di applicazione del presente articolo sono adottate secondo la procedura prevista dall'articolo 20.

Articolo 9

1. Gli Stati membri, ai fini del riconoscimento, possono accordare agli stabilimenti che fabbricano prodotti a base di carne, non aventi struttura e capacità di produzione industriali deroghe ai requisiti previsti dal capitolo I dell'allegato B e a quelli previsti all'allegato A, capitolo I, punto 2, lettera g), per quanto riguarda i rubinetti e punto 11, per sostituirvi gli armadi agli spogliatoi.

Inoltre, possono essere concesse deroghe per quanto riguarda il punto 3 dell'allegato A, capitolo I, i locali di magazzinaggio delle materie prime e dei prodotti finiti. Tuttavia, in tale ipotesi, lo stabilimento deve disporre di almeno

i) un locale o dispositivo, se del caso refrigerati, per il magazzinaggio delle materie prime se tale magazzinaggio vi viene effettuato;

ii) un locale o dispositivo, se del caso refrigerati, per il magazzinaggio dei prodotti finiti, se tale magazzinaggio vi viene effettuato.

▼B

2. Gli Stati membri possono estendere agli stabilimenti di cui:

— all'articolo 4, paragrafo 1 della direttiva 64/433/CEE, ove siano soddisfatti i requisiti di cui all'articolo 13, paragrafo 1 secondo comma di detta direttiva,

— agli articoli 4, paragrafo 2 e 13, paragrafo 1, secondo comma della direttiva 64/433/CEE,

qualora fabbrichino prodotti a base di carne, il beneficio della deroga di cui al paragrafo 1, fermo restando che il trattamento dei prodotti in questi stabilimenti deve soddisfare agli altri requisiti della presente direttiva.

3. Le disposizioni dell'allegato B, capitolo VII, non si applicano alle operazioni di magazzinaggio negli stabilimenti di cui al paragrafo 1, né alle operazioni di trasporto dei prodotti diversi da quelli previsti all'articolo 7, paragrafo 2.

4. Gli Stati membri comunicano alla Commissione, anteriormente al 1º ottobre 1992, i criteri da essi adottati per valutare se uno stabilimento o una categoria di stabilimenti rientrino nelle disposizioni dell'articolo 9.

Se, previo esame di questi criteri o a seguito dei controlli effettuati conformemente all'articolo 12, la Commissione ritiene che i criteri previsti rischino di pregiudicare l'applicazione uniforme della presente direttiva, tali criteri potranno, per la prima volta anteriormente al 1º gennaio 1993, essere modificati o completati secondo la procedura di cui all'articolo 20. Con la stessa procedura sono stabilite anche le condizioni alle quali le autorità competenti dello Stato membro reinseriscono nell'elenco tali stabilimenti.

5. In base alle informazioni raccolte dalla Commissione conformemente al primo comma, sono fissati, anteriormente al 1º gennaio 1993, criteri uniformi per l'applicazione del presente articolo secondo la procedura di cui all'articolo 20.

Articolo 10

Gli stabilimenti che beneficiano attualmente di un riconoscimento nazionale devono sottoporre, anteriormente al 1º ottobre 1992, una richiesta all'autorità competente per il loro inserimento nell'elenco a titolo delle disposizioni di cui all'articolo 8 o di quelle di cui all'articolo 9.

Finché l'autorità competente dello Stato membro non abbia preso una decisione e al massimo fino al 1º gennaio 1996, tutti i prodotti provenienti dallo stabilimento non inserito nell'elenco devono essere provvisti del bollo sanitario nazionale.

Per gli stabilimenti di cui all'articolo 8, su richiesta di uno Stato membro debitamente motivata, potrà essere accordato secondo la procedura di cui all'articolo 20 un termine supplementare con scadenza il 1º gennaio 1996 per quanto riguarda il rispetto dei requisiti di cui all'allegato B, capitolo I, punto 1, lettera a). I prodotti provenienti da tali stabilimenti devono avere il marchio sanitario nazionale.

Articolo 11

1. In deroga all'articolo 8, e qualora la produzione non venga effettuata in uno stabilimento riconosciuto ai sensi del suddetto articolo, gli Stati membri autorizzano e registrano tutti gli stabilimenti che producono altri prodotti di origine animale, definiti all'articolo 2, lettera b), assegnando a ciascuno di essi un numero ufficiale specifico, a fini ispettivi, e per poter risalire allo stabilimento d'origine dei prodotti di cui trattasi.

Tuttavia, quando la produzione avviene in un locale contiguo ad un macello, l'autorizzazione dovrà essere estesa a detto locale sempre che quest'ultimo soddisfi i requisiti fissati dalla presente direttiva.

2. L'ispezione ed il controllo degli stabilimenti sono effettuati dall'autorità competente, che deve avere libero accesso in qualsiasi momento a tutte le parti degli stabilimenti per accertare l'osservanza delle norme previste dalla presente direttiva.

3. Qualora dalle ispezioni risulti che le norme previste dalla presente direttiva non sono osservate, l'autorità competente prende i provvedimenti del caso, entro i limiti stabiliti dall'articolo 8, paragrafo 1 terzo e quarto comma.

4. Le analisi e le prove devono essere eseguite secondo metodi comprovati e scientificamente riconosciuti, in particolare secondo quelli stabiliti dalla normativa comunitaria o da altre norme internazionali.

La Commissione stabilisce i metodi di riferimento secondo la procedura di cui all'articolo 20.

▼B

Articolo 12

1. Esperti della Commissione possono procedere, laddove ciò sia necessario per l'applicazione uniforme della presente direttiva e in collaborazione con le autorità competenti, a controlli sul posto. A tale scopo possono verificare, controllando una percentuale rappresentativa di stabilimenti, se le autorità competenti controllino a loro volta l'osservanza delle disposizioni della presente direttiva da parte degli stabilimenti riconosciuti. La Commissione informa gli Stati membri dei risultati dei controlli effettuati.

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

Le disposizioni generali di applicazione del presente articolo sono adottate secondo la procedura prevista all'articolo 20.

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. In deroga alle condizioni stabilite nell'articolo 3, può essere deciso, conformemente alla procedura prevista all'articolo 20, che talune disposizioni della presente direttiva non siano applicabili ai prodotti a base di carne che contengono altre derrate alimentari e in cui la percentuale di carne, di prodotti a base di carne o di preparazioni di carne è minima.

Tali deroghe possono riguardare esclusivamente:

a) i requisiti di riconoscimento degli stabilimenti previsti dall'allegato A, capitolo I e dall'allegato B, capitolo I,

b) le condizioni di ispezione previste nell'allegato B, capitolo IV,

c) le condizioni relative alla bollatura sanitaria di cui all'allegato B, capitolo VI e, sino al 1º luglio 1993, al certificato sanitario previsto nell'allegato D.

Nel concedere le deroghe previste dal presente articolo, si tiene conto sia della natura che della composizione del prodotto.

Nonostante le disposizioni del presente articolo, gli Stati membri vigilano che tutti i prodotti a base di carne immessi in commercio siano prodotti sani preparati con carne, prodotti a base di carne o prodotti di cui alla direttiva 88/657/CEE.

2. In attesa che sia presa una decisione conformemente al paragrafo 1, resta applicabile la direttiva 83/201/CEE.

Articolo 14

Si applicano le disposizioni previste dalla direttiva 89/662/CEE del Consiglio relativa ai controlli veterinari negli scambi intracomunitari nella prospettiva della realizzazione del mercato interno, in particolare per quanto riguarda l'organizzazione e le conseguenze dei controlli dello Stato membro destinatario, nonché le misure di salvaguardia da applicare.

Articolo 15

Sentito il parere degli Stati membri in seno al comitato veterinario permanente, se lo ritiene necessario, la Commissione può formulare raccomandazioni accompagnate da linee direttrici concernenti la buona prassi di fabbricazione, applicabili nelle diverse fasi della produzione e dell'immissione sul mercato dei prodotti di cui all'articolo 1.

Articolo 16

1. In attesa della normativa comunitaria relativa alle norme sanitarie applicabili all'atto dell'immissione sul mercato di carni di selvaggina, rimangono applicabili, nel rispetto delle disposizioni generali del trattato, le norme nazionali relative all'utilizzazione di tali carni negli stabilimenti di cui alla presente direttiva e per l'immissione sul mercato di prodotti a base di carne contenenti tali carni.

2. In attesa dell'elaborazione, nell'ambito della legislazione comunitaria sugli additivi, dell'elenco dei prodotti alimentari, a cui possono essere aggiunti gli additivi il cui impiego è autorizzato e della determinazione delle condizioni di detta aggiunta e, se del caso, di una limitazione quanto alla finalità tecnologica della loro utilizzazione, le regolamentazioni nazionali nonché gli accordi bilaterali che esistono alla data della messa in applicazione della direttiva 88/658/CEE e che limitano l'utilizzazione di additivi nei prodotti oggetto della presente direttiva rimangono applicabili, nel rispettodelle disposizioni generali del trattato, a

▼B

condizione che siano applicati indistintamente alla produzione nazionale ed agli scambi.

Fino a che detto elenco non sarà stato redatto, rimangono in vigore le normative nazionali e gli accordi bilaterali che disciplinano l'impiego di additivi per i prodotti oggetto della presente direttiva, nel rispetto delle disposizioni generali del trattato e della vigente normativa comunitaria in materia di additivi.

Articolo 17

Secondo la procedura di cui all'articolo 20, possono essere adottate:

— le condizioni particolari di riconoscimento degli stabilimenti situati in mercati all'ingrosso e centri per il riconfezionamento;

— le norme di bollatura dei prodotti provenienti da un centro di riconfezionamento, nonché le modalità di controllo che permettono di risalire allo stabilimento d'origine delle materie prime;

— a richiesta di uno Stato membro o su iniziativa della Commissione, i pertinenti requisiti della presente direttiva che si applicheranno a qualsiasi prodotto la cui immissione sul mercato è autorizzata in uno Stato membro e la cui composizione o presentazione potrebbe essere all'origine di interpretazioni divergenti secondo gli Stati membri;

— i metodi di controllo della tenuta stagna dei recipienti di cui all'allegato B capitolo VIII, punto 1, lettera f);

— per i prodotti di cui all'articolo 7, paragrafo 2, norme microbiologiche che includono programmi di campionamento e metodi di analisi.

Articolo 18

1. Fatte salve le disposizioni specifiche della presente direttiva, l'autorità competente, qualora sospetti che non siano osservate le disposizioni della presente direttiva o dubiti della salubrità dei prodotti di cui all'articolo 1, procede a tutti i controlli che ritenga opportuni.

2. Gli Stati membri adottano le adeguate misure amministrative o penali per comminare sanzioni contro qualsiasi infrazione della presente direttiva, in particolare quando si è constatato che i certificati o documenti redatti non corrispondono allo stato effettivo dei prodotti di cui all'articolo 1, che la loro bollatura non è conforme a tale normativa, che non sono stati presentati ai controlli previsti dalla presente direttiva o che l'utilizzazione inizialmente prevista per i suddetti prodotti non è stata rispettata.

Articolo 19

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 20

1. Qualora si faccia riferimento alla procedura definita nel presente articolo, il comitato veterinario permanente è immediatamente consultato dal presidente su iniziativa di quest'ultimo 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.

Articolo 21

Il Consiglio, deliberando secondo la procedura prevista all'articolo 43 del trattato, prende anteriormente al 1º gennaio 1993 una decisione concernente l'incorporazione di amido o di proteine di origine animale o vegetale nei

▼B

prodotti a base di carne, nonché le percentuali massime da autorizzarsi dal punto di vista tecnologico.»

▼B

ALLEGATO A

CONDIZIONI GENERALI

CAPITOLO I

Condizioni generali per il riconoscimento degli stabilimenti

Gli stabilimenti devono avere almeno:

1) reparti di lavoro sufficientemente vasti per potervi esercitare le attività professionali in condizioni igieniche appropriate. Essi devono essere progettati e disposti in modo da evitare qualsiasi contaminazione delle materie prime e dei prodotti contemplati dalla presente direttiva;

2) nei reparti in cui si procede alla manipolazione, alla preparazione e alla trasformazione delle materie prime e alla fabbricazione dei prodotti contemplati dalla presente direttiva:

   a) un pavimento in materiale impermeabile e resistente, facile da pulire e da disinfettare, sistemato in modo da agevolare l'evacuazione delle acque e munito di un dispositivo per l'evacuazione delle acque;

   b) pareti con superfici lisce facili da pulire, resistenti ed impermeabili, rivestite con un materiale lavabile e chiaro fino ad un'altezza di almeno due metri o, nei locali di refrigerazione e magazzinaggio, fino all'altezza del deposito;

   c) un soffitto facile da pulire;

   d) porte in materiale inalterabile, facili da pulire;

   e) un'aerazione sufficiente e, se necessario, un buon sistema di evacuazione dei vapori;

   f) un'illuminazione sufficiente, naturale o artificiale;

   g) un numero sufficiente di dispositivi per la pulizia e la disinfezione delle mani provvisti di acqua corrente fredda e calda o di acqua premiscelata a temperatura appropriata. Nei reparti di lavoro e nelle latrine, i rubinetti non devono poter essere azionati a mano; tali dispositivi devono essere forniti di prodotti per la pulizia e disinfezione nonché di mezzi igienici per asciugarsi le mani;

   h) dispositivi per la pulizia degli utensili, delle attrezzature e degli impianti;

3) nei locali di magazzinaggio delle materie prime e dei prodotti contemplati dalla presente direttiva si applicano le stesse condizioni di cui al punto 2), salvo:

   — nei locali di magazzinaggio refrigerati, in cui è sufficiente un pavimento facile da pulire e da disinfettare, sistemato in modo da consentire una facile evacuazione delle acque;

   — nei locali di congelazione o surgelazione in cui è sufficiente un pavimento di materiali impermeabili e imputrescibili, facile da pulire; in tal caso deve essere disponibile una installazione con capacità frigorifera in grado di mantenere le materie prime e i prodotti nelle condizioni termiche prescritte dalla presente direttiva.

   L'utilizzazione di pareti di legno nei locali di cui al secondo trattino e costruiti anteriormente al 1° gennaio 1983 non costituisce un motivo di ritiro del riconoscimento.

   I locali di magazzinaggio debbono essere sufficientemente vasti per contenere le materie prime impiegate e i prodotti contemplati dalla presente direttiva;

4) dispositivi per la manutenzione igienica e la protezione delle materie prime e dei prodotti finiti non imballati o confezionati nel corso delle operazioni di carico e scarico;

5) dispositivi appropriati di protezione contro animali indesiderabili (insetti, roditori, uccelli, ecc.);

6) dispositivi e utensili di lavoro, ad esempio, tavoli di sezionamento, recipienti, nastri trasportatori, seghe e coltelli destinati ad entrare in contatto diretto con le materie prime e i prodotti in materiale resistente alla corrosione, facili da lavare e da disinfettare;

7) recipienti speciali a perfetta tenuta d'acqua di materiali resistenti alla corrosione, muniti di coperchio e di un sistema di chiusura che impedisca qualsiasi prelevamento non autorizzato, per collocarvi le materie prime o i prodotti non destinati al consumo umano, oppure un locale appropriato che possa essere chiuso a chiave se la loro quantità lo rende necessario o se essi

▼B

non vengono rimossi o distrutti al termine di ogni fase di lavoro. Allorché l'eliminazione di tali materie prime o prodotti avviene mediante tubi di scarico, questi devono essere costruiti ed installati in modo da evitare qualsiasi rischio di contaminazione di altre materie prime o prodotti;

8) attrezzature adeguate per la pulizia e disinfezione del materiale e degli utensili;

9) un impianto per l'evacuazione delle acque reflue conforme alle norme igieniche;

10) un impianto che fornisca esclusivamente acqua potabile, ai sensi della direttiva 80/778/CEE del Consiglio, del 15 luglio 1980, relativa alla qualità dell'acqua destinata al consumo umano [1]. 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 purché le relative condutture non permettano di usare tale acqua per altri scopi e non presentino alcun pericolo di contaminazione, diretto o indiretto, del prodotto. Le tubature per l'acqua non potabile devono essere chiaramente distinguibili da quelle destinate all'acqua potabile;

11) un numero sufficiente di spogliatoi provvisti di pareti e pavimenti lisci, impermeabili e lavabili, di lavabi e latrine a sciacquone, queste ultime senza accesso diretto ai locali di lavoro. I lavabi devono essere forniti di dispositivi per la pulizia delle mani nonché di dispositivi igienici per asciugarsi le mani; i rubinetti dei lavabi non devono poter essere azionati a mano;

12) un locale sufficientemente attrezzato, che possa essere chiuso a chiave, riservato all'uso esclusivo del servizio ispezione, se la quantità di prodotti trattati ne rende necessaria la presenza regolare o permanente;

13) un locale o un dispositivo per riporvi i detersivi, i disinfettanti e sostanze analoghe;

14) un locale o un armadio in cui riporre il materiale per la pulizia e la manutenzione;

15) attrezzature adeguate per la pulizia e la disinfezione dei mezzi di trasporto. Tali attrezzature non sono tuttavia obbligatorie se vigono disposizioni che impongono la pulizia e la disinfezione dei mezzi di trasporto in impianti ufficialmente riconosciuti dall'autorità competente.

CAPITOLO II

Condizioni igieniche generali

A. *Condizioni igieniche generali per locali, attrezzature e utensili*

1. Le attrezzature e gli utensili utilizzati per la lavorazione delle materie prime e dei prodotti, i pavimenti, le pareti, i soffitti e i tramezzi devono essere tenuti in condizioni di pulizia e manutenzione soddisfacenti, onde evitare possibili contaminazioni delle materie prime e dei prodotti. Per la pulizia degli utensili l'acqua non deve avere una temperatura inferiore a + 82 ºC.

2. Negli stabilimenti non sono ammessi animali. I roditori, gli insetti e qualsiasi altro parassita devono essere sistematicamente distrutti nei locali o sulle attrezzature. I topicidi, gli insetticidi, i disinfettanti e qualsiasi altra sostanza tossica sono depositati in locali o armadi che possano essere chiusi a chiave. Essi non devono costituire in alcun modo un rischio di contaminazione dei prodotti.

3. I reparti di lavoro, gli utensili e le attrezzature non devono essere adibiti ad usi diversi dalla lavorazione dei prodotti autorizzati. Tuttavia, essi possono essere utilizzati per la lavorazione — simultanea o in momenti diversi — di altri prodotti alimentari adatti al consumo umano, previa autorizzazione dell'autorità competente. Tale restrizione non si applica alle attrezzature di trasporto utilizzate nei locali in cui non si procede alla lavorazione delle materie prime o dei prodotti contemplati dalla presente direttiva.

4. L'uso di acqua potabile ai sensi della direttiva 80/778/CEE è d'obbligo in qualsiasi caso; tuttavia, in via eccezionale, è autorizzato l'uso di acqua non potabile per il raffreddamento degli impianti, la produzione di vapore, la lotta antincendio, a condizione che le condutture all'uopo installate non consentano l'uso di tale acqua per altri scopi e non presentino rischi di contaminazione delle materie prime e dei prodotti.

[1] GU n. L 229 del 30. 8. 1980, pag. 11.

▼B

5. I detersivi, i disinfettanti e le sostanze simili devono essere autorizzati dall'autorità competente e utilizzati in modo da non avere effetti negativi sulle attrezzature, le materie prime e i prodotti.

   Dopo l'uso di detti prodotti, le apparecchiature e gli utensili devono essere sciacquati accuratamente con acqua potabile. I prodotti per la manutenzione e la pulizia devono essere depositati nel luogo di cui al capitolo I, punto 14).

6. È vietato spargere segatura o materiale analogo sui pavimenti dei locali di lavoro e di deposito delle materie prime e dei prodotti di cui alla presente direttiva.

B. *Condizioni igieniche generali per il personale*

1. Il personale deve trovarsi nelle migliori condizioni di pulizia. In particolare:

   a) esso deve indossare abiti da lavoro idonei e puliti nonché copricapi puliti che raccolgano completamente la capigliatura; tale disposizione concerne soprattutto le persone addette alla manipolazione delle materie prime e dei prodotti soggetti a contaminazione non imballati;

   b) il personale addetto alla manipolazione e alla preparazione delle materie prime e dei prodotti deve lavarsi le mani almeno ad ogni ripresa del lavoro e/o in caso di contaminazione; le ferite alle mani devono essere coperte da una fasciatura impermeabile;

   c) è vietato fumare, sputare, bere e mangiare nei locali adibiti alla lavorazione e alla conservazione delle materie prime e dei prodotti.

2. Il datore di lavoro deve prendere i provvedimenti necessari per impedire la manipolazione delle materie prime e dei prodotti alle persone che potrebbero contaminarli fintanto che non sia dimostrato che sono atte ad esercitare senza pericolo tali attività.

   All'atto dell'assunzione, le persone addette alla lavorazione e alla manipolazione delle materie prime e dei prodotti sono tenute a provare mediante certificato medico che nulla osta alla loro assegnazione. I successivi controlli medici di tali persone sono stabiliti dalla legislazione nazionale in vigore nello Stato membro in questione o, per i paesi terzi, dalle garanzie particolari che saranno stabilite secondo la procedura prevista all'articolo 20.

▼B

ALLEGATO B

CONDIZIONI SPECIALI PER I PRODOTTI A BASE DI CARNE

CAPITOLO I

Condizioni speciali per il riconoscimento degli stabilimenti che preparano prodotti a base di carne

1. A prescindere dalle condizioni generali di cui all'allegato A, capitolo I, gli stabilimenti che fabbricano, manipolano e confezionano prodotti a base di carne devono avere almeno:

   a) locali adeguati sufficientemente vasti per il magazzinaggio separato:

      i) a regime frigorifero, delle materie prime,

      ii) a temperatura ambiente o eventualmente, a seconda delle loro caratteristiche, a regime frigorifero, dei prodotti a base di carne,

   fermo restando che le materie prime, i prodotti a base di carne o gli altri prodotti di origine animale non confezionati devono essere immagazzinati separatamente dalle materie prime e dei prodotti imballati;

   b) uno o più locali adeguati sufficientemente vasti per la fabbricazione e il confezionamento di prodotti a base di carne. Dette operazioni possono essere effettuate nello stesso locale, purché costituiscano un ciclo unico di produzione che garantisca l'osservanza dei requisiti della presente direttiva e la salubrità delle materie prime e dei prodotti finiti e purché la concezione e le dimensioni del locale di produzione lo consentano;

   c) un locale o un dispositivo per il deposito di certi ingredienti, come gli additivi alimentari;

   d) un locale per l'imballaggio, a meno che non siano soddisfatte le condizioni previste in materia al capitolo V, punto 3, e per la spedizione;

   e) un locale per il deposito del materiale necessario per il confezionamento e per l'imballaggio;

   f) un locale per la pulitura dell'attrezzatura e del materiale, quali ganci e recipienti.

2. Secondo il tipo del prodotto in questione, lo stabilimento deve avere:

   a) un locale oppure, se non vi è alcun pericolo di contaminazione, un luogo per la rimozione dell'imballaggio;

   b) un locale oppure, se non vi è pericolo di contaminazione, un luogo per scongelare le materie prime;

   c) un locale per le operazioni di sezionamento;

   d) un locale o un impianto per l'essiccazione e la stagionatura;

   e) un locale o un impianto per l'affumicatura;

   f) un locale per la dissalazione, il bagno e altri trattamenti dei budelli naturali, qualora queste materie prime non siano state sottoposte a dette operazioni nello stabilimento di origine;

   g) un locale per la pulitura preliminare delle derrate necessarie all'elaborazione dei prodotti a base di carne;

   h) un locale per la salatura in profondità munito, se necessario, di un dispositivo per la climatizzazione atto a mantenere la temperatura prevista nel capitolo II, punto 4;

   i) un locale, se necessario, per la pulitura preliminare dei prodotti a base di carne destinati all'affettamento, al sezionamento e al confezionamento;

   j) un locale per l'affettatura o il sezionamento e per il confezionamento dei prodotti a base di carne destinati ad essere commercializzati preimballati, munito, se necessario, di un dispositivo per la climatizzazione;

   k) i locali specifici previsti nell'allegato C se i prodotti ivi contemplati sono fabbricati negli stabilimenti di cui al presente capitolo;

   l) qualora non siano soddisfatti i requisiti di cui al punto 1, lettera b) può essere deciso, previo accordo dell'autorità competente, che alcune di tali operazioni possono essere effettuate in un locale comune.

   Qualora non siano soddisfatti i requisiti di cui al punto 1, lettera b), le operazioni che possono costituire un rischio sanitario per taluni prodotti fabbricati simultaneamente e le operazioni che richiedono una produzione eccessiva di calore devono essere effettuate in un locale separato.

▼B

CAPITOLO II

Condizioni di igiene specifiche relative agli stabilimenti che preparano prodotti a base di carne

1. I locali in cui sono immagazzinati o lavorati i prodotti alimentari diversi dalle carni o dai prodotti a base di carne e di cui possono essere composti i prodotti a base di carne, vanno soggetti alle norme generali di igiene contemplate nella presente direttiva.

2. Le materie prime e gli ingredienti di cui sono composti i prodotti a base di carne o detti prodotti e i prodotti di origine animale nonché i recipienti che li contengono non devono entrare in contatto diretto col suolo e devono essere manipolati in condizioni tali da non rischiare la contaminazione. Occorre provvedere a che non vi sia alcun contatto tra materie prime e prodotti finiti.

3. L'impiego di legno nei locali di affumicatura, di salatura in profondità, di stagionatura e di salamoia, di deposito dei prodotti a base di carne, nonché nel locale in cui si effettua la spedizione, è consentito qualora ciò sia indispensabile per ragioni di ordine tecnologico e sempreché non vi siano rischi di contaminazione per i prodotti. Introdurre palette di legno in tali locali è consentito solamente per il trasporto di carni o di prodotti a base di carne imballati ed unicamente per tale uso. Può essere inoltre autorizzato l'uso di metalli galvanizzati per l'essiccazione di prosciutti e salami, a condizione che tali metalli non siano corrosi e che non entrino in contatto con i prodotti a base di carne.

4. Le temperature nei locali o in una parte dei locali in cui vengono lavorate le carni, le carni macinate, usate quali materie prime, le preparazioni di carne e i prodotti a base di carne devono consentire una produzione conforme alle norme igieniche; se del caso, questi locali o parti di essi devono essere provvisti di un impianto di climatizzazione.

   Nei locali in cui vengono effettuate le operazioni di sezionamento e di salatura in profondità, deve essere mantenuta una temperatura massima di 12 ºC, a meno che non si tratti degli stabilimenti di cui all'articolo 9.

   Tuttavia, per gli altri stabilimenti, l'autorità competente ha la possibilità di derogare a detto requisito della temperatura qualora reputi giustificata una siffatta deroga per tener conto delle tecniche di preparazione del prodotto a base di carne.

CAPITOLO III

Disposizioni relative alle materie prime da utilizzarsi per la fabbricazione dei prodotti a base di carne

1. Per poter essere utilizzate per la fabbricazione di prodotti a base di carne, le carni:

   — devono provenire da uno stabilimento riconosciuto conformemente alle direttive di cui all'articolo 2, lettera d), e devono essere state trasportate in condizioni sanitarie soddisfacenti, conformemente a dette direttive,

   — fin dal loro arrivo nello stabilimento di trasformazione e fino al momento della loro utilizzazione, devono essere conservate conformemente alle direttive di cui all'articolo 2, lettera d).

   Tuttavia, fino al 31 dicembre 1995, le carni ottenute negli stabilimenti che beneficiano delle deroghe previste dalla direttiva 91/498/CEE, possono trovarsi negli stabilimenti riconosciuti. Fino a tale data, le carni che non rispondono alle condizioni di cui all'articolo 2, lettera d) possono trovarsi negli stabilimenti riconosciuti solo qualora vi siano immagazzinate in posti separati; esse debbono essere utilizzate in luoghi o momenti diversi dalle carni che soddisfano a dette condizioni. I prodotti a base di carne ottenuti con dette carni devono recare il marchio nazionale.

2. Le carni macinate e le preparazioni di carne che non siano prodotte nel locale di fabbricazione di cui al capitolo I, punto 1, lettera b), devono:

   — provenire da uno stabilimento riconosciuto conformemente alla direttiva 88/657/CEE e devono essere state trasportate in condizioni sanitarie soddisfacenti, conformemente alla suddetta direttiva,

   — essere conservate conformemente alla direttiva 88/657/CEE fin dal loro arrivo nello stabilimento di trasformazione e fino al momento della loro utilizzazione.

3. Si autorizza la presenza di prodotti della pesca nella preparazione di prodotti a base di carne qualora i primi rispondano ai requisiti della direttiva 91/493/CEE.

▼B

CAPITOLO IV

Controllo della produzione

1. Gli stabilimenti sono soggetti ad un controllo da parte dell'autorità competente, la quale deve garantire il rispetto dei requisiti della presente direttiva e, in particolare,

   a) verificare:

      i) lo stato di pulizia dei locali degli impianti, degli utensili e l'igiene del personale;

      ii) l'efficacia dei controlli effettuati dallo stabilimento, in conformità dell'articolo 7, segnatamente mediante l'esame dei risultati ed il prelievo di campioni;

      iii) le condizioni microbiologiche ed igieniche degli altri prodotti di origine animale;

      iv) l'efficacia del trattamento dei prodotti a base di carne;

      v) i recipienti ermeticamente chiusi, mediante campionatura a scelta casuale;

      vi) la bollatura sanitaria adeguata dei prodotti a base di carne nonché l'identificazione dei prodotti dichiarati inadatti al consumo umano e la destinazione di questi ultimi;

      vii) le condizioni d'immagazzinamento e di trasporto;

   b) procedere ai prelievi necessari per gli esami di laboratorio;

   c) procedere a qualsiasi altro controllo che reputi necessario per appurare il rispetto dei requisiti fissati dalla presente direttiva;

   d) accertare se un prodotto a base di carne sia stato fabbricato con carni cui siano stati incorporati altri prodotti alimentari, additivi alimentari o condimenti, mediante un'ispezione adeguata e controllando che il prodotto in questione risponda ai criteri di produzione stabiliti dal produttore e, in particolare, che la sua composizione corrisponda realmente alle diciture dell'etichetta, specie nel caso in cui sia usata la denominazione commerciale di cui al capitolo V, punto 4.

2. In qualsiasi momento l'autorità competente deve avere libero accesso alle celle frigorifere e a tutti i locali di lavoro per verificare la rigorosa osservanza di queste disposizioni.

CAPITOLO V

Confezionamento, imballaggio e etichettatura

1. Il confezionamento e l'imballaggio devono essere effettuati nei locali a tal fine previsti ed in condizioni igieniche soddisfacenti.

   Fatte salve le disposizioni della direttiva 89/109/CEE del Consiglio, del 21 dicembre 1988, relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari ([1]), il confezionamento e l'imballaggio devono rispondere a tutte le norme igieniche e devono essere sufficientemente solidi per garantire una protezione efficace dei prodotti a base di carne.

2. Il confezionamento o l'imballaggio non possono essere riutilizzati per prodotti a base di carne, ad eccezione di taluni speciali contenitori, quali la terracotta e il vetro, o la plastica, che possono essere riutilizzati previa efficace pulitura e disinfezione.

3. La lavorazione dei prodotti a base di carne nonché le operazioni d'imballaggio possono aver luogo nello stesso locale se l'imballaggio presenta le caratteristiche di cui al punto 2 o se sono soddisfatte le 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 materiale di confezionamento e l'imballaggio devono essere racchiusi in un involucro sigillato, il quale deve rimanere protetto da eventuali danni durante il trasporto allo stabilimento ed essere immagazzinato in condizioni igieniche in un locale apposito;

   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, le carni maci-

([1]) GU n. L 40 dell'11. 2. 1989, pag. 38.

▼B

nate, le preparazioni di carne o i prodotti a base di carne. Gli imballaggi non possono essere depositati sul pavimento;

d) l'allestimento degli imballaggi è effettuato in condizioni igieniche prima dell'introduzione nel locale; è ammessa una deroga a questo requisito nel caso in cui l'imballaggio viene confezionato automaticamente, purché non esista alcun rischio di contaminazione dei prodotti a base di carne;

e) gli imballaggi sono introdotti nel locale nel rispetto delle norme igieniche e sono impiegati immediatamente. Essi non possono essere manipolati dal personale addetto alla lavorazione di carni, carni macinate, preparazione di carne e prodotti a base di carne non confezionati;

f) immediatamente dopo l'imballaggio, i prodotti a base di carne devono essere trasferiti negli appositi locali di deposito.

4. Oltre a quanto prescritto dalla direttiva 79/112/CEE del Consiglio, del 18 dicembre 1978, sul ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri in materia di etichettatura e di presentazione delle derrate alimentari nonché di pubblicità fatta al loro riguardo [1], sul confezionamento o sull'etichetta dei prodotti a base di carne devono figurare, in modo visibile e leggibile, le seguenti indicazioni [2]:

— qualora non risulti chiaramente dalla denominazione commerciale del prodotto, o dall'elenco degli ingredienti conformemente alla direttiva 79/112/CEE, la specie o le specie animali da cui le carni sono state ottenute,

— una dicitura che consenta d'identificare un quantitativo di prodotti ottenuti in condizioni tecnologiche analoghe e tali da presentare gli stessi rischi,

— per gli imballaggi non destinati al consumatore finale, la data di preparazione,

— la denominazione commerciale seguita dal riferimento alla norma o legislazione nazionale [3] che l'autorizza,

— quando la legislazione di uno Stato membro autorizzi l'impiego di proteine o di amido, diverso da quello che sarà oggetto di un'autorizzazione in conformità dell'articolo 21, la menzione di tale impiego in connessione con la denominazione commerciale.

CAPITOLO VI

Bollatura sanitaria

1. I prodotti a base di carne devono essere sottoposti a bollatura sanitaria, la quale viene effettuata nello stabilimento o nel centro di riconfezionamento al momento della fabbricazione o immediatamente dopo, in un punto chiaramente visibile e in maniera perfettamente leggibile e indelebile e in caratteri facilmente decifrabili. Il bollo sanitario può essere apposto sul prodotto stesso o sulla confezione, qualora il prodotto a base di carnesia provvisto di imballaggio individuale o su un'etichetta apposta a sua volta sull'imballaggio conformemente a quanto disposto al punto 4, lettera b). Tuttavia, qualora un prodotto a base di carne venga confezionato ed imballato individualmente, è sufficiente che il bollo sia apposto sull'imballaggio.

2. Qualora i prodotti a base di carne provvisti di bollatura sanitaria conformemente a quanto disposto al punto 1 vengano successivamente imballati, il bollo sanitario deve essere apposto anche su tale imballaggio.

3. In deroga ai punti 1 e 2, l'apposizione del marchio sanitario sui prodotti a base di carne, contenuti in unità di spedizione palettizzate, destinati ad essere successivamente trasformati o confezionati in uno stabilimento riconosciuto, non è necessaria a condizione che:

— sulla parte esterna delle unità contenenti i prodotti a base di carne venga apposto il bollo sanitario conformemente a quanto disposto al punto 4, lettera a);

— lo stabilimento ricevente tenga una registrazione separata dei quantitativi, dei tipi e della provenienza dei prodotti a base di carne ricevuti conformemente al presente punto;

---

[1] GU n. L 33 dell'8. 2. 1979, pag. 1. Direttiva modificata da ultimo dalla direttiva 89/395/CEE (GU n. L 186 del 30. 6. 1989, pag. 17).

[2] Queste indicazioni devono accompagnare sino al consumatore finale i prodotti a base di carne, ad eccezione di quelli di cui al terzo trattino.

[3] I termini «norma o legislazione nazionale» comprendono:
a) le condizioni di produzione o di elaborazione autorizzate dal diritto nazionale;
b) le norme particolari del diritto nazionale che impongono vincoli specifici alle condizioni di produzione o elaborazione di determinati prodotti;
c) tutte le denominazioni commerciali le quali, qualora non siano limitate da norme nazionali, sono ammesse dalla legislazione di uno Stato membro o in uno Stato membro in cui tale denominazione è consacrata dall'uso.

▼B

— sul lato esterno del grande imballaggio siano indicati chiaramente il luogo di destinazione e l'impiego previsto dei prodotti a base di carne, salvo quando l'imballaggio è trasparente.

Tuttavia, se un'unita di spedizione di prodotti confezionati è contenuta in un imballaggio trasparente, il bollo sanitario sull'imballaggio non è richiesto qualora tale bollo sui prodotti confezionati sia chiaramente visibile attraverso l'imballaggio.

4. a) Il bollo sanitario deve recare le seguenti indicazioni, racchiuse in un contorno ovale:

i) sia:

— nella parte superiore, l'iniziale o le iniziali del paese speditore in lettere maiuscole, vale a dire:

B — DK — D — EL — E — F — IRL — I — L — N L — P — UK, seguite dal numero di riconoscimento dello stabilimento, ovvero, conformemente alle modalità da stabilire in applicazione dell'articolo 17, secondo trattino, del centro di riconfezionamento, eventualmente con un numero di codice che specifichi il tipo di prodotto per il quale lo stabilimento è stato riconosciuto;

— nella parte inferiore, una delle seguenti sigle: CEE — EØF — EWG — EOK — EEC — EEG;

ii) oppure:

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

— al centro, il numero di riconoscimento dello stabilimento, ovvero conformemente alle modalità da stabilire in applicazione dell'articolo 17, secondo trattino, del centro di riconfezionamento, eventualmente con un numero di codice che specifichi il tipo di prodotto per il quale lo stabilimento è stato riconosciuto,

— nella parte inferiore, una delle seguenti sigle: CEE — EØF — EWG — EOK — EEC — EEG;

b) il bollo sanitario può essere apposto con un tampone ad inchiostro o a fuoco sul prodotto, sulla confezione o sull'imballaggio, oppure essere stampato o collocato su una etichetta. Se è apposto sull'imballaggio, deve essere distrutto all'apertura dell'imballaggio. La mancata distruzione del marchio può essere tollerata soltanto se l'imballaggio viene distrutto al momento dell'apertura. Per i prodotti contenuti in recipienti ermeticamente chiusi il bollo deve essere applicato in maniera indelebile sul coperchio o sulla scatola;

c) la bollatura sanitaria può consistere anche in una targhetta di materiale resistente fissata in modo da essere inamovibile, conforme a tutte le norme igieniche e contenente le indicazioni precisate alla lettera a).

CAPITOLO VII

Magazzinaggio e trasporto

1. I prodotti a base di carne devono essere immagazzinati nei locali previsti nell'allegato B, capitolo I, punto 1, lettera a).

Tuttavia, i prodotti a base di carne, che possono essere conservati a temperatura ambiente, possono essere immagazzinati in depositi costruiti con materiali solidi, facili da pulire e da disinfettare, riconosciuti dall'autorità competente.

2. I prodotti a base di carne per cui sono indicate determinate temperature di immagazzinamento conformemente all'articolo 7, paragrafo 2, devono essere conservati a tali temperature.

3. I prodotti a base di carne devono essere spediti in modo che durante il trasporto siano protetti da contaminazione o eventuali danni, tenuto conto della durata e dei mezzi del trasporto, nonché delle condizioni atmosferiche.

4. I prodotti a base di carne, ove occorra, devono essere trasportati in veicoli attrezzati in modo da assicurare il trasporto a temperature appropriate, in particolare rispettando le temperature indicate conformemente all'articolo 7, paragrafo 2.

▼B

CAPITOLO VIII

Condizioni specifiche per i prodotti pastorizzati o sterilizzati contenuti in recipienti ermeticamente chiusi

A. Oltre a soddisfare alle condizioni stabilite nell'allegato A, gli stabilimenti che fabbricano prodotti pastorizzati o sterilizzati contenuti in recipienti ermeticamente chiusi

1. debbono disporre di:

a) un impianto che consenta di avviare igienicamente le scatole da conserva verso il reparto di lavoro;

b) un dispositivo per l'accurata pulizia delle scatole da conserva immediatamente prima del riempimento;

c) un dispositivo per il lavaggio con acqua potabile abbastanza calda per eliminare i grassi dai recipienti dopo la chiusura ermetica e prima della sterilizzazione in autoclave;

d) un locale adatto, un luogo o un impianto appropriato per raffreddare e asciugare i recipienti dopo il trattamento termico;

e) impianti per l'incubazione dei prodotti a base di carne in recipienti ermeticamente chiusi e prelevati come campioni;

f) apparecchiature apposite per verificare la tenuta dei recipienti e il loro stato di conservazione;

2. devono provvedere affinché:

a) i recipienti ermeticamente chiusi siano estratti dagli apparecchi di riscaldamento ad una temperatura sufficientemente elevata per garantire la rapida evaporazione dell'umidità e non vengano manipolati prima di essere completamente asciutti;

b) i recipienti che presentano formazione di gas siano sottoposti ad un esame complementare;

c) i termometri di cui sono munite le apparecchiature per il trattamento termico siano verificati con termometri tarati;

d) i recipienti siano:

— scartati se danneggiati o difettosi;

— scartati o puliti se puliti non sono e, nel caso delle scatole, pulite con cura immediatamente prima del riempimento con il dispositivo di pulizia di cui al punto 1, lettera b); non è consentito l'uso di acqua stagnante;

— se del caso, messi a sgocciolare per un periodo di tempo sufficiente dopo la pulizia e prima del riempimento;

— se del caso, dopo la chiusura ermetica e prima della sterilizzazione in autoclave, lavati con il dispositivo di lavaggio con acqua potabile, eventualmente abbastanza calda per eliminare i grassi, di cui al punto 1, lettera c);

— dopo il trattamento termico, sottoposti a raffreddamento in acqua che soddisfi i requisiti di cui al punto B, quinto trattino;

— prima e dopo il trattamento termico, manipolati in modo tale da evitare qualsiasi danno o contaminazione.

B. Il conduttore o il gestore dello stabilimento in cui si fabbricano prodotti a base di carne in recipienti ermeticamente chiusi, devono inoltre accertarsi, mediante sondaggio, che:

— si applichi, per i prodotti a base di carne destinati ad essere immagazzinati a temperatura ambiente, un procedimento che consenta di ottenere un valore Fc uguale o superiore a 3,00, a meno che non sia stata ottenuta la stessa stabilità del prodotto mediante salatura in superficie, o si segua un procedimento termico almeno equivalente ad una pastorizzazione, i cui parametri siano approvati dall'autorità competente;

— i recipienti vuoti soddisfino alle norme di produzione;

— si controlli la produzione giornaliera, ad intervalli precedentemente fissati, al fine di garantire l'efficacia della chiusura. A tal fine devono essere disponibili attrezzature adeguate per l'esame delle sezioni perpendicolari delle orlature dei recipienti chiusi;

— si effettuino i necessari controlli e in particolare si utilizzino dispositivi di controllo per assicurarsi che i recipienti abbiano subito un trattamento termico adeguato;

— si effettuino i controlli necessari per garantire che l'acqua di raffreddamento contenga un residuo di cloro dopo l'utilizzazione. Tuttavia gli Stati membri possono concedere una deroga a detto requisito se l'acqua soddisfa alle condizioni di cui alla direttiva 80/778/CEE;

▼B

— si eseguano prove d'incubazione di sette giorni a 37 ºC o di dieci giorni a 35 ºC su prodotti a base di carne conservati in recipienti ermeticamente chiusi che hanno subito un trattamento termico;

— che i prodotti pastorizzati conservati in recipienti ermeticamente chiusi, soddisfino a criteri riconosciuti dall'autorità competente.

C. L'autorità competente può autorizzare l'aggiunta di determinate sostanze all'acqua delle autoclavi per evitare la corrosione delle scatole per conserve nonché per addolcire e disinfettare l'acqua. Un elenco di questi prodotti viene messo a punto secondo la procedura prevista all'articolo 20.

Per il raffreddamento dei recipienti sottoposti a trattamento termico, l'autorità competente può autorizzare l'uso di acqua in circolazione continua. Quest'acqua deve essere filtrata e trattata al cloro o sottoposta ad altro trattamento approvato secondo la procedura prevista all'articolo 20. Scopo di questo trattamento è di ottenere che l'acqua riciclata soddisfi le norme di cui all'allegato I, parte E della direttiva 80/778/CEE, in modo che quest'acqua non possa contaminare i prodotti e costituire un rischio per la salute umana.

L'acqua in circolazione continua deve trovarsi in un circuito chiuso di modo che sia impossibile utilizzarla per altri fini.

Sempre che non ci siano rischi di contaminazione, al termine di tutte le operazioni i pavimenti possono essere puliti con l'acqua utilizzata per raffreddare i recipienti o con l'acqua delle autoclavi.

CAPITOLO IX

Condizioni speciali per i piatti cucinati a base di carne

Oltre a soddisfare alle condizioni generali di cui all' allegato A e ai capitoli I, II e III del presente allegato:

1) gli stabilimenti che fabbricano piatti cucinati debbono disporre di un locale separato per la preparazione e il confezionamento dei piatti cucinati; tale locale separato non è obbligatorio quando i prodotti a base di carne e le carni vengono manipolati in momenti diversi, sempreché i locali utilizzati per tali operazioni vengono puliti e disinfettati ogni volta che sono stati utilizzati per un nuovo tipo di prodotto;

2) a) il prodotto a base di carne di cui è composto il piatto cucinato deve essere, subito dopo la cottura:

   i) mescolato immediatamente agli altri ingredienti, in modo che il tempo in cui la temperatura del prodotto a base di carne è compresa tra 10 ºC e 63 ºC sia ridotto al minimo;

   ii) oppure refrigerato ad una temperatura inferiore o uguale a 10 ºC prima di essere mescolato con gli altri ingredienti;

   b) il prodotto a base di carne e il piatto cucinato devono essere refrigerati ad una temperatura al centro inferiore o uguale a 10 ºC per un periodo di tempo che non superi le due ore dopo la cottura e portati quanto prima alla temperatura di magazzinaggio. Tuttavia l'autorità competente può autorizzare lo stabilimento a derogare al periodo di due ore, qualora un periodo di tempo più lungo sia giustificato per motivi connessi alla tecnologia di produzione applicata, purché sia garantita la salubrità del prodotto finale;

   c) se necessario, il piatto cucinato deve essere congelato o surgelato immediatamente dopo il raffreddamento;

3) l'etichettatura dei piatti cucinati deve essere conforme alla direttiva 79/112/CEE. Ai fini della presente direttiva, l'elenco degli ingredienti deve comprendere la menzione delle specie animali.

Su uno dei lati esterni della confezione del piatto cucinato, oltre alle altre indicazioni già previste, deve essere iscritta molto chiaramente la data di fabbricazione;

4) i risultati dei vari controlli che il conduttore o il gestore deve effettuare sono conservati per essere presentati a qualsiasi richiesta dell'autorità competente per un periodo minimo che sarà fissato dall'autorità competente in base alla deperibilità del prodotto.

▼B

ALLEGATO C

NORME SPECIFICHE DI IGIENE PER LA FABBRICAZIONE DI ALTRI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

CAPITOLO I

Condizioni generali

I luoghi di lavoro possono essere adibiti alla fabbricazione di prodotti non destinati al consumo umano soltanto alle seguenti condizioni:

a) le materie prime non adatte al consumo umano devono essere immagazzinate in un locale completamente separato o in un apposito spazio separato;

b) le materie prime devono venire lavorate in locali separati e in impianti e attrezzature diversi, salvo che la fabbricazione abbia luogo in impianti completamente chiusi o attrezzature adibite esclusivamente a tale scopo;

c) i prodotti finiti ottenuti da dette materie prime devono essere immagazzinati in un locale separato o in contenitori separati e adeguatamente etichettati, e non devono essere destinati al consumo umano.

CAPITOLO II

Condizioni speciali per i grassi animali fusi, i ciccioli e i sottoprodotti della fusione

Oltre alle condizioni specificate nell'allegato A, devono essere soddisfatte le seguenti condizioni:

A. *Norme relative agli stabilimenti di raccolta o di trasformazione di materie prime*

1. I centri che provvedono alla raccolta delle materie prime e al loro successivo trasporto agli stabilimenti di trasformazione devono disporre di un deposito frigorifero per immagazzinarvi le materie prime ad una temperatura uguale o inferiore a 7 ºC, a meno che le materie prime siano raccolte e fuse entro i termini indicati al punto B, 3, lettere b) e c).

2. Gli stabilimenti di trasformazione devono disporre almeno di:

   a) un deposito frigorifero, tranne qualora le materie prime siano raccolte e sottoposte a fusione entro i termini indicati al punto B, 3, lettera b);

   b) un locale o una zona per la ricezione delle materie prime;

   c) un impianto per agevolare l'ispezione a vista delle materie prime;

   d) se del caso, dispositivi per la frantumazione delle materie prime;

   e) un impianto per la fusione delle materie prime mediante calore o pressione o altri metodi appropriati;

   f) recipienti o cisterne in cui il grasso possa essere mantenuto allo stato liquido;

   g) dispositivi per la plastificazione o la cristallizzazione del grasso, per agevolarne il confezionamento e l'imballaggio, tranne qualora lo stabilimento effettui unicamente spedizioni di grassi animali fusi, allo stato liquido;

   h) un locale di spedizione, tranne qualora lo stabilimento proceda soltanto alle spedizioni di grassi animali fusi alla rinfusa;

   i) recipienti a tenuta stagna per l'eliminazione delle materie prime non idonee al consumo umano;

   j) se del caso, impianti adeguati per la preparazione di prodotti aventi come componenti grassi animali fusi e altri prodotti alimentari e/o condimenti;

   k) qualora i ciccioli siano destinati al consumo umano, dispositivi appropriati che ne consentano la raccolta, il confezionamento e l'imballaggio nel rispetto delle norme di igiene prescritte, nonché di immagazzinaggio alle condizioni di cui al punto B, 9.

B. *Norme supplementari di igiene per la preparazione di grassi animali fusi, ciccioli e sottoprodotti*

1. Le materie prime devono provenire da animali che alle ispezioni ante mortem e post mortem siano risultati idonei al consumo umano.

▼B

2. Le materie prime devono essere costituite da tessuti adiposi o ossa considerati idonei al consumo umano e ragionevolmente esenti da sangue e impurità. Esse non devono mostrare tracce di deterioramento e devono essere state prelevate nel rispetto delle condizioni di igiene prescritte.

3. a) Per la preparazione di grassi animali fusi possono essere utilizzati soltanto tessuti adiposi o ossa raccolti presso macelli, laboratori di sezionamento o stabilimenti di trasformazione di carni. Le materie prime devono essere trasportate e immagazzinate fino al momento della loro fusione nel rispetto delle condizioni di igiene prescritte e mantenute ad una temperatura interna pari o inferiore a 7 ºC;

   b) in deroga al disposto di cui alla lettera a), le materie prime possono essere immagazzinate e trasportate senza previa refrigerazione, purché siano sottoposte a fusione entro dodici ore dal giorno in cui sono state ottenute;

   c) in deroga al disposto di cui alla lettera a), le materie prime raccolte presso le macellerie o in locali adiacenti a punti di vendita, dove il sezionamento e il magazzinaggio di carni o di carni di pollame sono effettuati unicamente per la consegna diretta al consumatore finale, possono essere utilizzate per la preparazione di grassi animali fusi, a condizione che siano conformi a condizioni di igiene soddisfacenti e siano adeguatamente imballate. Qualora la raccolta venga effettuata ogni giorno, va osservata la temperatura indicata alle lettere a) e b). Qualora non vengano raccolte ogni giorno, le materie prime devono essere sottoposte a refrigerazione immediatamente dopo essere state prodotte.

4. I veicoli e i contenitori adibiti alla raccolta e al trasporto delle materie prime devono avere le superfici interne lisce e essere di facile lavaggio, pulizia e disinfezione; i veicoli devono essere adeguatamente coperti. I veicoli utilizzati par il trasporto di materie prime congelate devono essere concepiti in modo da mantenere la temperatura prescritta per tutta la durata del trasporto.

5. Prima della fusione, le materie prime devono essere controllate per accertare la presenza di materie prime non idonee al consumo umano o di corpi estranei, che devono essere asportati.

6. Le materie prime devono essere fuse mediante calore, pressione o altro metodo appropriato; la successiva separazione del grasso deve avvenire mediante decantazione, centrifugazione, filtraggio o altro metodo appropriato. È vietato l'uso di solventi.

7. Ai fini della produzione di materia prima, il grasso fuso di animali preparato conformemente alle disposizioni di cui ai punti 1, 2, 3, 5 e 6 può essere raffinato nel medesimo stabilimento o in un altro stabilimento allo scopo di migliorarne la qualità fisico-chimica, se il grasso da raffinare è conforme alle norme di cui al punto 8.

8. Il grasso fuso di animali deve essere conforme alle norme seguenti, a seconda del tipo:

	Bovini			Suini		Altri animali	
	Sego commestibile		Sego da raffinare	Lardo commestibile (2)	Lardo da raffinare	Grasso commestibile	Grasso da raffinare
	Prima spremitura (1)	Altri					
AGL (m/m % acido oleico) massimo	0,75	1,25	3,0	0,75	2,0	1,25	3,00
Perossido massimo	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	10meq/kg
Umidità e impurità	massimo 0,5 %						
Odore, sapore, colore	normale						

(1) Grassi animali fusi ottenuti mediante fusione a bassa temperatura di grasso fresco di cuore, omento, reni e mesentere di bovini, nonché dei grassi provenienti dalle sale di taglio.
(2) Grassi freschi ottenuti mediante fusione del tessuto adiposo dei suini.

▼B

9. I ciccioli destinati al consumo umano devono essere immagazzinati:

   i) se fusi ad una temperatura uguale o inferiore a 70 ºC, ad una temperatura inferiore a 7 ºC per un periodo non superiore a ventiquattro ore, o ad una temperatura uguale o inferiore a − 18 ºC;

   ii) se fusi ad una temperatura superiore a 70 ºC, e se i ciccioli presentano un tenore di umidità uguale o superiore al 10 % (m/m),

   — ad una temperatura inferiore a 7 ºC per un periodo non superiore a quarantotto ore, o a qualsiasi rapporto tempo/temperatura che dia una garanzia equivalente,

   — ad una temperatura uguale o inferiore a − 18ºC;

   iii) se fusi ad una temperatura superiore a 70 ºC e se i ciccioli presentano un tenore di umidità inferiore al 10 % (m/m): nessuna prescrizione specifica.

CAPITOLO III

Condizioni specifiche per stornaci, vesciche e budella

Oltre alle condizioni menzionate nell'allegato A, e nei capitoli I, II e III dell'allegato B, gli stabilimenti che procedono al trattamento di stomaci, vesciche e budella debbono rispettare le seguenti condizioni:

1) i locali, gli attrezzi e gli utensili possono essere utilizzati unicamente per la lavorazione dei prodotti in questione; deve essere effettuata una netta ripartizione tra parte sporca e parte pulita;

2) l'impiego di legno è vietato; tuttavia, è autorizzato l'uso di palette di legno per il trasporto dei recipienti contenenti i prodotti in questione;

3) deve essere previsto un locale per il magazzinaggio del materiale di confezionamento e di imballaggio;

4) il confezionamento e l'imballaggio devono essere effettuati in maniera igienica in un locale o in un luogo adibito a tal fine;

5) i prodotti che non possono essere mantenuti a temperature ambiente debbono essere immagazzinati fino al momento della spedizione nei locali adibiti a tal fine.

   In particolare i prodotti che non sono né salati né essiccati debbono essere mantenuti ad una temperatura non superiore a 3 ºC;

6) le materie prime debbono essere trasportate dal macello d'origine allo stabilimento in condizioni igieniche soddisfacenti e eventualmente refrigerate in funzione del tempo trascorso tra la macellazione e la raccolta delle materie prime. I veicoli e i contenitori adibiti al trasporto debbono avere le superfici interne lisce e essere di facile lavaggio, pulizia e disinfezione. I veicoli utilizzati per il trasporto di materie prime congelate debbono essere concepiti in modo da mantenere la temperatura prescritta per tutta la durata del trasporto.

▼B

ALLEGATO D

CERTIFICATO SANITARIO RELATIVO A PRODOTTI A BASE DI CARNE (1)

N. (2) .....

Paese speditore: .....

Ministero: .....

Servizio: .....

Riferimento (2): .....

I. **Identificazione dei prodotti a base di carne**

Prodotti preparati con carni di: .....
(specie animale)

Natura dei prodotti (3): .....

Natura dell'imballaggio: .....

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

Temperatura di immagazzinamento e di trasporto (3): .....

Durata di conservazione (4): .....

Peso netto: .....

II. **Provenienza dei prodotti a base di carne**

Indirizzo(i) e numero(i) del riconoscimento dello(degli) stabilimento(i) di trasformazione riconosciuto(i):

.....

.....

Se necessario:

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

.....

.....

.....

III. **Destinazione dei prodotti a base di carne**

I prodotti sono spediti

da: .....
(luogo di spedizione)

a: .....
(paese di destinazione)

col seguente mezzo di trasporto (5): .....

Nome e indirizzo dello speditore: .....

.....

Nome e indirizzo del destinatario: .....

.....

(1) Ai sensi dell'articolo 2 della direttiva 77/99/CEE.
(2) Facoltativo.
(3) Eventuale menzione d'irradiamento ionizzante per motivi di carattere medico.
(4) Da completare in caso di informazioni ai sensi dell'articolo 7 della direttiva 77/99/CEE.
(5) 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.

▼B

IV. **Attestato di sanità**

Il sottoscritto certifica che i prodotti a base di carne summenzionati:

a) sono stati preparati con carni fresche o con prodotti a base di carne nelle condizioni specifiche previste dalla direttiva 77/99/CEE (1);

b) sono stati preparati con carni di specie animali diverse da quelle di cui all'articolo 2, lettera d) della direttiva 77/99/CEE (1);

c) sono destinati alla Repubblica ellenica (1).

V. **Se necessario:**

In caso di trasferimento in uno stabilimento o in un deposito frigorifero riconosciuto, l'identificazione

a) del luogo del trasferimento (indirizzo e numero di riconoscimento):

.....

.....

.....

b) del mezzo di trasporto (2):

.....

.....

Fatto a ....., il .....
(luogo) (data)

Timbro

.....
(firma dell'autorità competente)
(cognome in lettere maiuscole)

(1) Cancellare la dicitura inutile.
(2) 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.