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

►**B**

DIRETTIVA DEL CONSIGLIO
del 21 dicembre 1976
relativa a problemi sanitari in materia di scambi intracomunitari di prodotti a base di carne

(77/99/CEE)

(GU L 26 del 31.1.1977, pag. 85)

Modificata da:

		Gazzetta ufficiale		
		n.	pag.	data
►**M1**	Direttiva 80/214/CEE del Consiglio del 22 gennaio 1980	L 47	3	21.2.1980
►**M2**	Direttiva 81/476/CEE del Consiglio del 24 giugno 1981	L 186	20	8.7.1981
►**M3**	Direttiva 85/327/CEE del Consiglio del 12 giugno 1985	L 168	49	28.6.1985
►**M4**	Direttiva 85/328/CEE del Consiglio del 20 giugno 1985	L 168	50	28.6.1985
►**M5**	Direttiva 85/586/CEE del Consiglio del 20 dicembre 1985	L 372	44	31.12.1985
►**M6**	Regolamento (CEE) n. 3768/85 del Consiglio del 20 dicembre 1985	L 362	8	31.12.1985

Modificata da:

►**A1**	Atto di adesione della Grecia	L 291	17	19.11.1979

Rettificata da:

►**C1** Rettifica, GU L 68 del 15.3.1977, pag. 35 (77/99/CEE)

►**C2** Rettifica, GU L 76 del 24.3.1977, pag. 26 (77/99/CEE)

▼B

DIRETTIVA DEL CONSIGLIO

del 21 dicembre 1976

relativa a problemi sanitari in materia di scambi intracomunitari di prodotti a base di carne

(77/99/CEE)

IL CONSIGLIO DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità economica europea, in particolare gli articoli 43 e 100,

vista la proposta della Commissione,

visto il parere del Parlamento europeo [1],

considerando che, in seguito all'attuazione delle organizzazioni comuni dei mercati, i prodotti a base di carne possono circolare liberamente all'interno della Comunità; che, tuttavia, gli scambi intracomunitari di tali prodotti sono frenati dall'esistenza, in questo campo, di prescrizioni sanitarie differenti tra i vari Stati membri; che, al fine segnatamente di eliminare queste disparità, è opportuno sostituire le disposizioni nazionali con disposizioni comuni;

considerando che, al fine di garantire la qualità dei prodotti in questione sul piano sanitario, è opportuno utilizzare per la loro fabbricazione unicamente carni fresche ottenute conformemente alle prescrizioni comunitarie fissate con la direttiva 64/433/CEE del Consiglio, del 26 giugno 1964, relativa a problemi sanitari in materia di scambi intracomunitari di carni fresche [2], modificata da ultimo dalla direttiva 75/379/CEE [3], con la direttiva 71/118/CEE del Consiglio, del 15 febbraio 1971, relativa a problemi sanitari in materia di scambi di carni fresche di volatili da cortile [4], modificata da ultimo dalla direttiva 75/379/CEE, nonché con la direttiva 72/462/CEE del Consiglio, del 12 dicembre 1972, relativa a problemi sanitari e di polizia sanitaria all'importazione di animali delle specie bovina e suina e di carni fresche in provenienza dai paesi terzi [5], modificata da ultimo dalla direttiva 75/379/CEE;

considerando che i prodotti a base di carne devono essere fabbricati, immagazzinati e trasportati in condizioni che offrano tutte le garanzie per quanto riguarda l'igiene; che la necessità di un riconoscimento per gli stabilimenti di fabbricazione e di trasformazione rende più facile il controllo dell'osservanza di queste condizioni; che è opportuno prevedere una procedura destinata a comporre i conflitti che potrebbero sorgere fra Stati membri circa la fondatezza del riconoscimento di uno stabilimento di fabbricazione;

considerando che occorre inoltre instaurare un controllo comunitario per verificare che le norme prescritte siano uniformemente applicate in tutti gli Stati membri; che è opportuno prevedere che le modalità di tali controlli debbano essere precisate secondo una procedura comunitaria nell'ambito del comitato veterinario permanente, istituito con decisione del Consiglio del 15 ottobre 1968 [6];

considerando che occorre prevedere la possibilità di derogare ad alcune disposizioni della presente direttiva per taluni prodotti a base di carne che contengono altre derrate alimentari e nella cui composizione la percentuale di carne è minima; che è opportuno che tali deroghe siano concesse secondo una procedura comunitaria nell'ambito del comitato veterinario permanente;

considerando che, per quanto riguarda gli scambi intracomunitari, il rilascio di un certificato sanitario, compilato dall'autorità competente,

---

[1] GU n. C 114 dell'11. 11. 1971, pag. 40.
[2] GU n. 121 del 29. 7. 1964, pag. 2012/64.
[3] GU n. L 172 del 3. 7. 1975, pag. 17.
[4] GU n. L 55 dell'8. 3. 1971, pag. 23.
[5] GU n. L 302 del 31. 12. 1972, pag. 28.
[6] GU n. L 255 del 18. 10. 1968, pag. 23.

▼B

costituisce il mezzo più idoneo per fornire alle autorità competenti del paese destinatario la garanzia che una spedizione di prodotti a base di carne è conforme alle disposizioni della presente direttiva; che tale certificato deve accompagnare la spedizione di questi prodotti fino al luogo di destinazione;

considerando che gli Stati membri devono avere la facoltà di rifiutare la messa in circolazione sul loro territorio di prodotti a base di carne provenienti da un altro Stato membro che risultino inadatti al consumo umano o che non rispondano alle disposizioni comunitarie in materia;

considerando che, in tale caso, se motivi di ordine sanitario non vi si oppongono e se lo speditore o il suo mandatario ne fa richiesta, occorre acconsentire alla rispedizione dei prodotti a base di carne;

considerando che, per permettere agli interessati di valutare le ragioni che hanno dato luogo ad un divieto o ad una restrizione, occorre che i relativi motivi siano resi noti allo speditore o al suo mandatario ed, in taluni casi, anche alle autorità competenti del paese speditore;

considerando che occorre dare allo speditore, in caso di controversia fra lo stesso e le autorità dello Stato membro destinatario circa la fondatezza di un divieto o di una restrizione, la possibilità di chiedere il parere di un perito;

considerando che per facilitare l'applicazione delle disposizioni proposte, è opportuno prevedere una procedura che stabilisca una cooperazione stretta tra gli Stati membri e la Commissione nell'ambito del comitato veterinario permanente,

HA ADOTTATO LA PRESENTE DIRETTIVA:

Articolo 1

La presente direttiva fissa prescrizioni sanitarie relative ai prodotti a base di carne destinati agli scambi intracomunitari.

Articolo 2

1. Ai sensi della presente direttiva si intendono per:

a) prodotti a base di carne: i prodotti elaborati a partire da carne o con carne che è stata sottoposta ad un trattamento per assicurare una certa conservazione.

   Non sono tuttavia considerati prodotti a base di carne le carni che sono state trattate soltanto col freddo.

   Non rientrano nel settore di applicazione della presente direttiva:

   i) gli estratti di carne, i consommé di carne, i brodi di carne e le salse di carne nonché i prodotti analoghi, senza frammenti di carne;

   ii) le ossa intere, frantumate o macinate, i peptoni di carne, le gelatine animali, le farine di carni, le cotenne in polvere, il plasma sanguigno, il sangue essiccato, il plasma sanguigno essiccato, le proteine cellulari, gli estratti di ossa e i prodotti analoghi;

   iii) i grassi fusi provenienti dai tessuti animali;

   iv) gli stomaci, le vesciche e le budella, puliti e lavati, salati o essiccati;

b) carni: le carni di cui

   — all'articolo 1 della direttiva 64/433/CEE,

   — all'articolo 1 della direttiva 71/118/CEE,

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

▼M1

   — all'articolo 1 della direttiva 72/461/CEE;

c) carni fresche: le carni fresche di cui rispettivamente all'articolo 1 delle direttive 64/433/CEE, 71/118/CEE, 72/461/CEE e all'articolo 2 della direttiva 72/462/CEE;

▼B

d) trattamento: il riscaldamento, la salatura o l'essiccazione delle carni fresche, associate o no ad altre derrate alimentari, oppure la combinazione di questi procedimenti;

e) trattamento completo: il trattamento i cui effetti sono sufficienti a garantire la successiva salubrità dei prodotti in condizioni normali di temperatura ambiente;

f) trattamento incompleto: il trattamento che non soddisfa ai requisiti previsti per il trattamento completo di cui all'allegato A, capitolo V, punto 27;

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

h) salatura: l'utilizzazione di sale commestibile (NaCl);

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

j) paese speditore: lo Stato membro dal quale i prodotti a base di carne sono spediti in un altro Stato membro;

k) paese destinatario: lo Stato membro cui sono spediti i prodotti a base di carne provenienti da un altro Stato membro;

l) partita: il quantitativo di prodotto a base di carne, scortato dallo stesso certificato sanitario;

m) condizionamento: l'operazione destinata a realizzare la protezione di un prodotto a base di carne mediante un primo involucro o un primo contenitore posti a diretto contatto con il prodotto stesso, nonché il primo involucro o il primo contenitore stesso;

n) imballaggio: l'operazione consistente nel porre in un contenitore uno o più prodotti a base di carne condizionati o no, nonché il contenitore stesso.

2. Finché, a seguito della proposta presentata ai sensi dell'articolo 9, paragrafo 2, non si adotteranno disposizioni per le carni che hanno subito un trattamento non comportante riscaldamento, salatura o essiccazione o un trattamento non rispondente alle condizioni dell'allegato A, capitolo V, punto 26, a queste carni si applicano le direttive di cui al paragrafo 1, lettera b).

Articolo 3

1. Ogni Stato membro vigila affinché siano spediti dal suo territorio verso il territorio di un altro Stato membro unicamente i prodotti a base di carne che rispondono alle seguenti condizioni generali:

i) devono essere stati preparati in uno stabilimento riconosciuto e ispezionato in conformità dell'articolo 6;

ii) devono essere stati preparati, immagazzinati e trasportati conformemente all'allegato A;

iii) devono essere stati preparati

a) con carni: fresche, definite nell'articolo 2, paragrafo 1, lettera c), fermo restando che tali carni possono provenire:

i) ►C2 conformemente alle direttive 64/433/CEE e 71/118/CEE, dallo Stato ◄ membro nel quale si effettua la preparazione o da qualsiasi altro Stato membro;

▼M1

i bis) conformemente all'articolo 5 bis della direttiva 72/461/CEE, dello Stato membro nel quale la preparazione è effettuata;

▼B

ii) conformemente alla direttiva 72/462/CEE, direttamente da un paese terzo o tramite un altro Stato membro;

iii) conformemente all'articolo 15 della direttiva 71/118/CEE, da un paese terzo, purché

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

— tali prodotti non siano sottoposti alla bollatura sanitaria di cui all'allegato A, capitolo VII;

▼B

— gli scambi intracomunitari di tali prodotti continuino ad essere sottoposti alle disposizioni nazionali di ogni Stato membro;

b) con un prodotto a base di carne, sempreché quest'ultimo risponda ai requisiti della presente direttiva;

iv) devono essere stati preparati mediante riscaldamento, salatura o essiccazione; tali procedimenti possono essere combinati con l'affumicatura o la maturazione, se del caso, in condizioni microclimatiche particolari, ed associati, in particolare, a taluni additivi tecnologici di salatura, conformemente all'articolo 12. Essi possono anche essere associati ad altri prodotti alimentari e a condimenti;

v) devono essere.stati preparati con carni fresche rispondenti ai requisiti dell'allegato A, capitolo III;

vi) devono essere stati sottoposti, conformemente all'allegato A, capitolo IV, ad ispezione da parte dell'autorità competente; tale controllo può essere effettuato con l'assistenza, nei compiti puramente materiali e secondo modalità da definire, in caso di necessità, in base alla procedura prevista nell'articolo 18, di personale ausiliario specialmente addestrato a tal fine;

vii) devono soddisfare alle norme di cui all'allegato A, capitolo V;

viii) quando si ha condizionamento o imballaggio, devono essere condizionati e imballati conformemente all'allegato A, capitolo VI;

ix) devono essere muniti di bollo sanitario, conformemente all'allegato A, capitolo VII;

x) devono essere accompagnati, nel trasporto verso il paese destinatario, da un certificato sanitario, conformemente all'allegato A, capitolo VIII;

xi) devono essere immagazzinati e trasportati verso il paese destinatario in condizioni sanitarie soddisfacenti, conformemente all'allegato A, capitolo IX.

2. I prodotti a base di carne non possono essere stati sottoposti a radiazioni ionizzanti, a meno che ciò sia giustificato da motivi di ordine medico e che sul prodotto e sul certificato sanitario sia chiaramente indicata tale operazione.

Articolo 4

1. I prodotti a base di carne che hanno subito un trattamento completo in conformità dell'allegato A, capitolo V, punto 27, possono essere immagazzinati e trasportati in condizioni normali di temperatura ambiente.

I prodotti sottoposti ad una fermentazione naturale e ad una maturazione di lunga durata sono considerati come se avessero subito un trattamento completo finché il Consiglio, deliberando all'unanimità su proposta della Commissione, non adotti i parametri di cui all'allegato A, capitolo V, punto 27, lettera b).

2. Per i prodotti a base di carne che hanno subito un trattamento incompleto, ai fini del controllo, il produttore deve indicare, in modo visibile e leggibile sull'imballaggio del prodotto, la temperatura alla quale il prodotto deve essere trasportato e immagazzinato e la durata per cui è garantita la sua conservazione.

3. Se necessario, secondo la procedura di cui all'articolo 18, si può derogare al paragrafo 2, per taluni prodotti a base di carne non rispondenti alle norme previste all'allegato A, capitolo V, punto 27; tale deroga è possibile a determinate condizioni il cui controllo è effettuato dall'autorità competente.

Articolo 5

Gli articoli 3 e 4 non si applicano ai prodotti a base di carne che vengono importati con l'autorizzazione del paese destinatario per usi diversi dal consumo umano; in tal caso, il paese destinatario controlla

▼B

che tali prodotti non vengano impiegati per scopi diversi da quelli per cui sono stati inviati in tale paese.

Articolo 6

1. Ciascuno Stato membro stabilisce un elenco degli stabilimenti da esso riconosciuti e dotati di un numero di riconoscimento veterinario. Esso comunica tale elenco agli altri Stati membri ed alla Commissione.

La Commissione compila un elenco degli stabilimenti riconosciuti e provvede alla sua pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale delle Comunità europee*.

Fatto salvo l'articolo 8, uno Stato membro riconosce uno stabilimento solamente se è garantita l'osservanza della presente direttiva.

Uno Stato membro revoca il riconoscimento se le condizioni di quest'ultimo non sono più rispettate.

Se è stato effettuato un controllo in conformità dell'articolo 7, lo Stato membro interessato tiene conto delle conclusioni di tale controllo.

Esso informa gli altri Stati membri e la Commissione della revoca del riconoscimento.

2. L'ispezione degli stabilimenti riconosciuti è effettuata sotto la responsabilità dell'autorità competente; tale ispezione può essere effettuata con l'assistenza per attività puramente tecniche, di personale specialmente addestrato a tal fine.

Le modalità di tale assistenza sono determinate secondo la procedura prevista all'articolo 18.

3. Se uno Stato membro ritiene che per uno stabilimento di un altro Stato membro non siano o non siano più soddisfatti i requisiti del riconoscimento, ne informa la Commissione e l'autorità centrale competente di tale altro Stato membro.

4. Nel caso previsto al paragrafo 3, la Commissione inizia subito la procedura di cui all'articolo 7.

Se le conclusioni della perizia lo giustificano, gli Stati membri possono essere autorizzati, conformemente alla procedura prevista dall'articolo 19, a rifiutare l'introduzione nel loro territorio dei prodotti di carne provenienti dallo stabilimento in questione.

Se le conclusioni di una nuova perizia fatta conformemente all'articolo 7 lo giustificano, questa autorizzazione può essere ritirata secondo la procedura di cui all'articolo 19.

Articolo 7

Esperti degli Stati membri e della Commissione verificano regolarmente sul posto se gli stabilimenti riconosciuti osservano effettivamente le disposizioni della presente direttiva e in particolare quelle dell'allegato A, capitoli I e II.

Essi trasmettono alla Commissione una relazione sull'esito dei controlli effettuati.

Lo Stato membro nel cui territorio viene effettuato il controllo presta tutto l'aiuto necessario agli esperti per l'adempimento dei loro compiti.

Gli esperti degli Stati membri, incaricati di effettuare tali controlli, vengono designati dalla Commissione su proposta degli Stati membri. Devono essere cittadini di uno Stato membro diverso dallo Stato membro in cui il controllo viene effettuato e, nel caso previsto dall'articolo 6, paragrafi 3 e 4, cittadini di uno Stato membro diverso dagli Stati membri in controversia.

I controlli sono effettuati per conto della Comunità che assume a proprio carico le spese corrispondenti.

La periodicità e le modalità di tali controlli sono determinate secondo la procedura prevista dall'articolo 18.

▼B

Articolo 8

1. In deroga alle condizioni stabilite nell'articolo 3, può essere deciso, conformemente alla procedura di cui all'articolo 18, che talune disposizioni della presente direttiva non sono applicabili ad alcuni prodotti che contengono altre derrate alimentari e in cui la percentuale di carne o di prodotto a base di carne è minima.

Tali deroghe possono riguardare esclusivamente:

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

b) le condizioni di ispezione previste nell'allegato A, capitoli IV e V;

c) le condizioni relative alla bollatura sanitaria e al certificato sanitario di cui all'articolo 3, paragrafo 1, punti 9 e 10.

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 affinché tutti i prodotti a base di carne destinati agli scambi intracomunitari siano prodotti sani, preparati con carni fresche o con prodotti a base di carne ai sensi della presente direttiva.

2. Il paragrafo 1, primo comma, è applicato per la prima volta anteriormente alla data di applicazione della presente direttiva.

Articolo 9

1. Il Consiglio, deliberando su proposta della Commissione, stabilisce per la prima volta anteriormente alla data di applicazione della presente direttiva, le disposizioni applicabili alle carni fresche macinate, tritate o spezzettate in modo analogo, addizionate ad altre derrate alimentari e a condimenti.

Fino all'entrata in vigore delle disposizioni in tal modo adottate, tali carni restano soggette alle legislazioni nazionali.

2. Anteriormente alla data di applicazione della presente direttiva, la Commissione presenta al Consiglio una proposta volta a disciplinare il caso dei prodotti che non hanno subito un trattamento e che pertanto non soddisfano ai requisiti previsti nell'allegato A, capitolo V, punto 26.

Articolo 10

I metodi necessari per il controllo dell'osservanza delle norme previste dall'allegato A, capitolo V, punti 26 e 27 nonché i limiti di tolleranza ammissibili per tali norme sono determinati sei mesi prima della data di applicazione della presente direttiva, secondo la procedura di cui all'articolo 18.

Tali metodi, norme e limiti di tolleranza possono essere eventualmente modificati o aggiornati secondo la stessa procedura.

Articolo 11

1. Fatti salvi i poteri derivanti dagli articoli 6 e 7, lo Stato membro, nel cui territorio è stato constatato durante un'ispezione sanitaria:

a) che i prodotti a base di carne provenienti da un altro Stato membro sono inadatti al consumo umano, vieta la messa in circolazione di tali prodotti nel suo territorio;

b) che l'articolo 3 non è stato osservato, può pronunciare tale divieto.

2. Le decisioni prese a norma del paragrafo 1 devono autorizzare, a richiesta dello speditore o del suo mandatario, la rispedizione dei prodotti a base di carne, sempreché non vi si oppongano ragioni di carattere sanitario. Saranno comunque prese misure di sicurezza per evitare l'uso abusivo di tali prodotti.

Se la rispedizione è impossibile, detti prodotti devono essere distrutti nel territorio dello Stato membro in cui vengono effettuati i controlli.

▼B

In deroga a tale disposizione e su richiesta dell'importatore o del suo mandatario, lo Stato membro che effettua i controlli sanitari e di salubrità può autorizzare la loro introduzione, per scopi diversi dal consumo umano, purché i prodotti suddetti non costituiscano un pericolo per l'uomo o gli animali. Detti prodotti a base di carne non possono abbandonare il territorio di tale Stato membro che deve controllarne la destinazione.

Tali decisioni devono essere comunicate allo speditore o al suo mandatario con l'indicazione dei motivi. Su richiesta, le decisioni motivate devono essere comunicate immediatamente e per iscritto, con l'indicazione delle possibilità di ricorso previste dalla legislazione vigente, nonché delle forme e dei termini prescritti per la loro presentazione.

3. Le decisioni fondate sull'accertamento di una malattia contagiosa, di un'alterazione pericolosa per la salute umana o di una grave violazione delle disposizioni della presente direttiva, sono parimenti comunicate, senza indugio e con l'indicazione dei motivi, all'autorità centrale competente del paese speditore e alla Commissione.

Articolo 12

Fino all'entrata in vigore di disposizioni comunitarie, l'uso di additivi nei prodotti a base di carne e le modalità di detto uso restano soggetti alla legislazione nazionale, ferma restando la disciplina comunitaria vigente in materia di additivi che possono essere impiegati nelle derrate alimentari.

Articolo 13

Il Consiglio, deliberando all'unanimità su proposta della Commissione, determina prima del 31 dicembre 1978, le temperature da mantenere durante le operazioni di taglio e di condizionamento nel primo imballaggio secondo quanto previsto dall'allegato A, capitolo II, punto 9, fatto salvo l'allegato A, capitolo III, punto 20.

Articolo 14

1. Il Consiglio, deliberando su proposta della Commissione, deciderà all'unanimità una normativa comunitaria relativa ai metodi di individuazione delle trichine ed ai casi in cui tale individuazione non è necessaria.

2. Fino all'entrata in vigore di detta normativa, restano valide le disposizioni degli Stati membri intese alla determinazione della presenza di trichine nei prodotti a base di carne contenenti carni suine.

3. Le carni suine in cui sia stata accertata la presenza di trichine non devono essere utilizzate nella fabbricazione di prodotti a base di carne destinati agli scambi intracomunitari.

Articolo 15

1. La presente direttiva non pregiudica le possibilità di ricorso previste dalla legislazione vigente negli Stati membri contro le decisioni delle autorità competenti di cui alla presente direttiva.

2. Ciascuno Stato membro accorda agli speditori, i cui prodotti a base di carne non possono essere messi in circolazione, conformemente all'articolo 11, paragrafo 1, il diritto di ottenere il parere di un esperto. Ciascuno Stato membro provvede affinché gli esperti possano stabilire se le condizioni dell'articolo 11, paragrafo 1, siano state soddisfatte, prima che le autorità competenti adottino ogni ulteriore misura, quale la distruzione delle carni stesse.

L'esperto deve avere la cittadinanza di uno degli Stati membri diverso dal paese speditore o dal paese destinatario.

Su proposta degli Stati membri, la Commissione fissa l'elenco degli esperti che potranno essere incaricati di elaborare tali pareri. Essa determina, previa consultazione degli Stati membri, le modalità gene-

▼B

rali d'applicazione, in particolare per quanto riguarda la procedura da seguire nell'elaborazione di detti pareri.

Articolo 16

Le disposizioni degli Stati membri in materia di polizia sanitaria relative agli scambi di prodotti a base di carne rimangono applicabili fino all'entrata in vigore delle disposizioni comunitarie in materia.

▼M4

Articolo 17

1. Fino all'attuazione delle disposizioni comunitarie relative alle importazioni di prodotti a base di carni provenienti dai paesi terzi, gli Stati membri applicano a dette importazioni disposizioni che non devono essere più favorevoli di quelle che regolano gli scambi intracomunitari.

Per assicurare il rispetto uniforme dell'applicazione di queste disposizioni, esperti veterinari e la Commissione effettuano controlli in loco.

Gli esperti degli Stati membri incaricati di questi controlli sono designati dalla Commissione su proposta degli Stati membri.

Questi controlli sono effettuati per conto della Comunità, la quale assume le spese degli stessi.

Tuttavia gli Stati membri sono autorizzati a continuare le ispezioni previste dalle disposizioni nazionali per le aziende dei paesi terzi di prodotti a base di carne, le quali non abbiano subito una ispezione secondo la procedura comunitaria.

Viene elaborato, secondo la procedura di cui all'articolo 18, un elenco delle aziende che soddisfano i requisiti previsti nell'allegato.

2. I certificati d'igiene e di salubrità che accompagnano i prodotti al momento della loro importazione, nonché la forma e la natura del marchio di salubrità di cui sono oggetto i prodotti devono corrispondere ad un modello da determinare secondo la procedura di cui all'articolo 18.

▼B

Articolo 18

1. Nei casi in cui si fa riferimento alla procedura definita nel presente articolo, il comitato veterinario permanente, istituito con decisione del Consiglio del 15 ottobre 1968, in appresso denominato «comitato», è immediatamente consultato dal presidente, su iniziativa di quest'ultimo o su richiesta di uno Stato membro.

2. In seno al comitato, 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. Il rappresentante della Commissione presenta un progetto delle misure da adottare. Il comitato esprime il proprio parere su tali misure, entro un termine che il presidente può fissare in funzione dell'urgenza dei problemi in esame. Esso si pronuncia a maggioranza di ►M6 cinquantaquattro ◄ voti.

5. La Commissione adotta le misure e ne assicura l'immediata applicazione, se sono conformi al parere del comitato. Se esse 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 le misure a maggioranza qualificata.

Se il Consiglio non procede all'adozione di misure entro tre mesi dalla data di 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 dette misure.

▼B

Articolo 19

1. Quando si fa riferimento alla procedura definita nel presente articolo, il comitato è immediatamente consultato dal presidente, su iniziativa di quest'ultimo o su richiesta di uno Stato membro.

2. In seno al comitato, 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. Il rappresentante della Commissione presenta un progetto delle misure da adottare. Il comitato esprime il proprio parere su tali misure entro il termine di due giorni. Esso si pronuncia alla maggioranza di ►M6 cinquantaquattro ◄ voti.

4. 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 le misure a maggioranza qualificata.

Se il Consiglio non procede all'adozione di misure entro quindici giorni dalla data di presentazione della proposta, la Commissione adotta le misure proposte e ne assicura l'immediata applicazione, salvo nel caso in cui il Consiglio si sia pronunciato a maggioranza semplice contro dette misure.

Articolo 20

Il Consiglio, deliberando su proposta della Commissione da presentare anteriormente al 1º luglio 1977, adotta prima del 31 dicembre 1977 le disposizioni che stabiliscono il livello professionale delle persone abilitate ad esercitare le funzioni di controllo e d'ispezione di cui all'articolo 3, paragrafo 1, punto 6, all'articolo 4, paragrafo 3 ed all'articolo 6, paragrafo 2, nonché dell'allegato A capitoli II, IV, V, VII e VIII.

▼M2

▼B

Articolo 22

Gli Stati membri mettono in vigore le disposizioni legislative, regolamentari e amministrative necessarie per conformarsi alla presente direttiva il 1º luglio 1979.

▼M3

▼B

Articolo 23

Gli Stati membri sono destinatari della presente direttiva.

▼B

ALLEGATO A

CAPITOLO I

REQUISITI PER IL RICONOSCIMENTO DEGLI STABILIMENTI DI TRASFORMAZIONE DI PRODOTTI A BASE DI CARNE

1. Per tutto il tempo in cui sono riconosciuti, gli stabilimenti devono avere almeno:

   a) locali adeguati sufficientemente vasti per il magazzinaggio separato

      i) a regime frigorifero:

         — di carni fresche ai sensi dell'articolo 2, paragrafo 1, lettera c);

         — di carni diverse da quelle di cui all'articolo 2, paragrafo 1, lettera c);

      ii) a temperatura ambiente o, eventualmente, a regime frigorifero:

         — dei prodotti a base di carne rispondenti ai requisiti della direttiva;

         — di altri prodotti preparati in tutto o in parte con carni;

   b) dispositivi che consentano in qualsiasi momento l'efficace svolgimento delle operazioni di ispezione e di controllo veterinario prescritte dalla direttiva;

   c) in prossimità delle sale di lavorazione, un locale sufficientemente attrezzato, che si possa chiudere a chiave, esclusivamente a disposizione dell'autorità competente;

   d) un locale adeguato e sufficientemente vasto adibito alla preparazione dei prodotti a base di carne;

   e) un locale che si possa chiudere a chiave adibito al deposito di certi ingredienti, come i condimenti;

   f) un impianto che fornisca acqua esclusivamente potabile, sotto pressione ed in quantità sufficiente. Tuttavia, eccezionalmente, è autorizzato un impianto d'acqua non potabile per la produzione di vapore, per la lotta antincendio e per il raffreddamento di macchine frigorifere, a condizione che le condutture installate a tal fine non consentano l'uso di tale acqua per altri scopi.

      In tal caso le condutture dell'acqua non potabile debbono essere differenziate da quelle usate per l'acqua potabile e non debbono attraversare i locali di lavorazione e di deposito delle carni fresche o dei prodotti a base di carne.

      Tuttavia, per cinque anni dalla data di applicazione della direttiva, il passaggio delle condutture dell'acqua non potabile attraverso i locali in cui si trovano le carni e i prodotti a base di carne può essere eccezionalmente autorizzato negli stabilimenti che esercitavano la loro attività prima dell'adozione della direttiva, fermo restando che nelle parti attraversanti detti locali, tali condutture siano sprovviste di prese d'acqua;

   g) un impianto che fornisca acqua potabile calda sotto pressione in quantità sufficiente;

   h) un impianto per l'evacuazione delle acque di scarico che risponda alle norme igieniche;

   i) un numero sufficiente di spogliatoi, lavabi, docce e latrine a sciacquone, queste ultime senza accesso diretto dai locali di lavoro; i lavabi devono essere forniti di acqua corrente calda e fredda o di acqua miscelata in precedenza a temperatura adeguata ottenuta da un rubinetto premiscelatore, di dispositivi per la pulizia e la disinfezione delle mani, nonché di asciugamani da usare una sola volta. In prossimità delle latrine devono essere collocati lavabi provvisti di rubinetti che non possano essere azionati a mano;

   j) un'attrezzatura rispondente alle norme igieniche per:

      — la manipolazione delle carni fresche e dei prodotti a base di carne;

      — il deposito dei recipienti usati per tali prodotti in modo che né le carni fresche né il prodotto a base di carne né i recipienti vengano a diretto contatto con il suolo;

   k) adeguati dispositivi di protezione contro gli animali indesiderabili quali insetti e roditori;

   l) un locale per l'imballaggio finale ai fini della spedizione e per la spedizione;

   m) recipienti speciali a perfetta tenuta, di materiali inalterabili, muniti di coperchio e di un sistema di chiusura che impedisca qualsiasi prelevamento non autorizzato, per collocarvi carni fresche, prodotti a base di

▼B

carne o relativi cascami non destinati al consumo umano, oppure un locale che possa essere chiuso a chiave in cui dette carni, prodotti a base di carne o cascami possano essere collocati se la loro quantità lo rende necessario o se non vengano rimossi o distrutti al termine di ogni giornata di lavoro;

n) un locale per il deposito degli attrezzi e dei prodotti per la pulizia e la manutenzione;

o) un locale per la pulizia del materiale di pulizia e di manutenzione.

2. Se lo stabilimento prepara il tipo di prodotti in questione, esso deve avere:

a) un locale per le operazioni di sezionamento;

b) un locale

— per la cottura: le installazioni destinate al trattamento termico devono essere munite di un termometro o teletermometro, entrambi a registrazione;

— per la sterilizzazione in autoclave: le autoclavi devono essere munite di un termometro o di un teletermometro, entrambi a registrazione, nonché di un termometro di controllo a lettura diretta;

c) un locale destinato alla fusione dei grassi;

d) un locale per l'affumicatura;

e) un locale per l'essiccazione e la maturazione;

f) un locale per la dissalazione, il bagno e altri trattamenti delle budelle naturali;

g) un locale per la salatura munito, se necessario, di un dispositivo per la climatizzazione atto a mantenere una temperatura non superiore a + 10 ºC;

h) un locale per l'affettatura o il sezionamento e per il condizionamento dei prodotti a base di carne destinati ad essere commercializzati sotto forma preimballata, munito, se necessario, di un dispositivo per la climatizzazione;

i) un locale per il magazzinaggio delle scatole per conserve vuote e un dispositivo che consenta di avviare igienicamente le scatole verso la sala di lavoro;

j) un dispositivo per il lavaggio che consenta la pulizia efficace delle scatole immediatamente prima del riempimento;

k) un dispositivo per il lavaggio con acqua potabile delle scatole dopo la chiusura ermetica e prima della sterilizzazione in autoclave;

l) impianti per l'incubazione dei prodotti a base di carne in recipienti ermetici prelevati come campioni.

Tuttavia, qualora i dispositivi utilizzati non presentino inconvenienti per le carni fresche e i prodotti a base di carne, le operazioni che dovrebbero essere effettuate nei locali separati, di cui alle lettere b), c), d) e e), possono essere effettuate in un locale comune.

3. I locali di cui al punto 1, lettera a) ed al punto 2, lettere da b) a i) devono avere:

— pavimento in materiale impermeabile, facile da pulire e da disinfettare ed imputrescibile, sistemato in modo da consentire una facile evacuazione dell'acqua;

— pareti lisce, rivestite o verniciate con materiale lavabile e chiaro fino all'altezza di almeno 2 metri, ad angoli e spigoli arrotondati.

4. I locali di cui al punto 1, lettera d) ed al punto 2, lettera a) devono avere:

— pavimento in materiale impermeabile, facile da pulire e da disinfettare ed imputrescibile, sistemato in modo da consentire una facile evacuazione dell'acqua; l'incanalamento dell'acqua verso chiusini a sifone muniti di griglia deve effettuarsi al riparo dall'aria aperta;

— pareti lisce, rivestite o verniciate con materiale lavabile e chiaro fino all'altezza dei deposito e almeno fino a 2 metri, ad angoli e spigoli arrotondati.

5. I locali adibiti alla lavorazione delle carni fresche e dei prodotti a base di carne, devono disporre per lo meno:

— di impianti che garantiscano un'aerazione sufficiente e, se necessario, una buona evacuazione dei vapori;

— di un'illuminazione sufficiente, naturale o artificiale, che non alteri i colori;

— di dispositivi adeguati per la pulizia e la disinfezione delle mani e degli attrezzi da lavoro; tali dispositivi devono trovarsi il più vicino possibile ai posti di lavoro. I rubinetti non devono poter essere azionati a mano. Gli

▼B

impianti per lavarsi le mani devono essere provvisti di acqua corrente fredda e calda o di acqua miscelata in precedenza a temperatura adeguata ottenuta da un rubinetto premiscelatore, di prodotti per la pulizia e la disinfezione, nonché di asciugamani da potersi usare soltanto una volta. Per la pulizia degli attrezzi di lavoro, l'acqua deve avere una temperatura non inferiore a + 82 ºC;

— di dispositivi e utensili di lavoro, ad esempio tavoli di sezionamento, piani di sezionamenti amovibili, recipienti, nastri trasportatori e seghe in materiale resistente alla corrosione, che non alterino le carni e siano facilmente lavabili e disinfettabili; è vietato in particolare l'uso del legno.

CAPITOLO II

IGIENE DEL PERSONALE, DEI LOCALI, DELLE ATTREZZATURE E DEGLI UTENSILI NEGLI STABILIMENTI

6. Il personale, i locali, le attrezzature e gli utensili devono trovarsi nelle migliori condizioni di pulizia.

   a) Chiunque acceda alle sale di lavoro delle carni fresche e dei prodotti a base di carne deve indossare abiti da lavoro, chiari e facilmente lavabili, copricapo e, quando necessario, coprinuca, puliti. Il personale addetto alla preparazione deve lavarsi e disinfettarsi le mani più volte durante la giornata di lavoro, ad ogni ripresa del lavoro ogniqualvolta le mani si siano insudiciate. È vietato fumare nei locali di lavoro e di deposito;

   b) nessun animale può essere ammesso nei locali dello stabilimento. Deve essere assicurata la distruzione sistematica dei roditori, degli insetti e di ogni altro parassita;

   c) le attrezzature e gli utensili per la preparazione devono essere puliti e disinfettati con cura più volte nel corso della giornata di lavoro nonché al termine delle operazioni della giornata e, prima di essere riutilizzati, ogniqualvolta siano stati insudiciati.

   Tuttavia, le macchine a produzione continua dovranno essere pulite solo a lavorazione ultimata o in caso di dubbio sul loro stato di pulizia.

7. I locali, gli utensili e le attrezzature non devono essere adibiti ad altri usi che non siano quelli della lavorazione dei prodotti a base di carne.

   Tuttavia, essi possono essere adibiti alla lavorazione simultanea o in momenti differenti di altri prodotti alimentari previa autorizzazione dell'autorità competente purché si prendano tutte le misure atte ad evitare l'inquinamento dei prodotti oggetto della presente direttiva nonché la loro alterazione.

8. Le carni fresche, i prodotti a base di carne e gli ingredienti, nonché i recipienti che li contengono, non devono:

   — entrare in contatto diretto col suolo,

   — essere collocati o manipolati in condizioni che rischino di inquinarli.

   Si deve provvedere affinché non vi sia alcun contatto tra materie prime e prodotti finiti.

9. Durante la loro utilizzazione, i locali di cui al punto 2, lettere g) e h) devono essere mantenuti ad una temperatura massima di + 10 ºC.

10. È consentito derogare alla temperatura di cui al punto 9 con consenso dell'autorità competente, se questa lo ritiene possibile per condizioni tecnologiche di preparazione.

11. Le scatole per conserve e recipienti analoghi devono essere puliti efficacemente e immediatamente prima del loro riempimento, per mezzo del dispositivo per il lavaggio di cui al punto 2, lettera j).

12. Le scatole per conserve e recipienti analoghi devono, se necessario, essere lavati con acqua potabile, dopo la chiusura ermetica e prima della sterilizzazione in autoclave, per mezzo del dispositivo di cui al punto 2, lettera k).

13. I prodotti per la manutenzione e la pulizia devono essere riposti nei locali a tal fine previsti.

14. L'uso di detersivi, disinfettanti e antiparassitari deve essere tale da non pregiudicare la salubrità delle carni fresche e dei prodotti a base di carne.

15. L'utilizzazione dell'acqua potabile è d'obbligo per tutti gli usi, comprese le autoclavi. A titolo eccezionale è tuttavia autorizzato l'uso di acqua non potabile in circuito chiuso per la produzione di vapore, per la lotta antincendio e per il raffreddamento di macchine frigorifere, a condizione che le condutture installate a tal fine non consentano l'uso di tale acqua per altri scopi.

▼M3

16. La lavorazione e la manipolazione delle carni fresche o dei prodotti a base di carne devono essere vietate alle persone suscettibili di contaminarli, in particolare con agenti patogeni.

17. Ogni persona addetta alla lavorazione ed alla manipolazione delle carni fresche o dei prodotti a base di carne deve provare, mediante un certificato medico, che nulla osta alla sua attività. Il certificato medico deve essere rinnovato ogni anno, a meno che, secondo la procedura prevista all'articolo 19, sia riconosciuto un altro regime di controllo medico del personale, il quale offra garanzie equivalenti.

▼B

CAPITOLO III

DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE CARNI FRESCHE DA UTILIZZARE PER LA PREPARAZIONE DEI PRODOTTI A BASE DI CARNE

18. Le carni fresche che provengono da un macello, da un laboratorio di sezionamento, da un deposito frigorifero di magazzinaggio o da un altro stabilimento di trasformazione situati nel territorio del paese in cui si trova lo stabilimento in questione devono esservi trasportate in condizioni igieniche soddisfacenti, conformemente alle direttive di cui all'articolo 2, paragrafo 1, lettera b), eccettuate le disposizioni relative al piombaggio.

19. Le carni che non rispondono alle condizioni di cui all'articolo 2, paragrafo 1, lettera c), possono trovarsi negli stabilimenti autorizzati soltanto a condizione di esservi immagazzinate in luoghi separati; esse devono essere utilizzate in luoghi o in momenti diversi dalle carni che rispondono a dette condizioni. L'autorità competente deve avere libero accesso in ogni momento ai depositi frigoriferi e a tutti i locali adibiti al lavoro, per verificare la scrupolosa osservanza delle suddette disposizioni.

20. Le carni fresche destinate alle trasformazioni devono essere depositate, subito dopo l'arrivo nello stabilimento e fino al momento della loro utilizzazione, in locali che assicurino la loro conservazione in permanenza ad una temperatura interna inferiore o uguale a + 7 ºC; tuttavia, per le frattaglie, la temperatura deve essere inferiore o uguale a + 3 ºC e per le carni di pollame a + 4 ºC.

CAPITOLO IV

CONTROLLO DELLE PRODUZIONI

21. Gli stabilimenti sono soggetti ad un controllo effettuato dall'autorità competente. Quest'ultima deve essere avvisata per tempo, prima che s'inizi la lavorazione dei prodotti a base di carne destinati agli scambi intracomunitari.

22. Il controllo permanente dell'autorità competente comprende i seguenti compiti:

— controllo del registro d'entrata e di uscita delle carni fresche e dei prodotti a base di carne;

— ispezione sanitaria delle carni fresche previste per la fabbricazione di prodotti a base di carne destinati agli scambi intracomunitari e, nel caso previsto all'articolo 3, paragrafo 1, punto iii), lettera b), dei prodotti a base di carne;

— ispezione dei prodotti a base di carne al momento della loro uscita dallo stabilimento;

— compilazione e rilascio del certificato sanitario previsto al punto 34;

— controllo della pulizia dei locali, degli impianti e degli utensili, nonché dell'igiene del personale, di cui al capitolo II;

— esecuzione di qualsiasi prelievo necessario per effettuare esami di laboratorio;

— qualsiasi altro controllo ritenuto utile per l'osservanza della direttiva.

I risultati di tali esami sono annotati su di un registro.

23. Nel caso di fabbricazione di prodotti a base di carne in recipienti ermeticamente chiusi, l'autorità competente deve provvedere affinché:

— il produttore faccia controllare, mediante sondaggio, la produzione giornaliera, a intervalli precedentemente fissati ai fini di garantire l'efficacia della chiusura;

— il produttore utilizzi dispositivi di controllo della temperatura per assicurarsi che i recipienti abbiano effettivamente subito un trattamento termico adeguato;

— i prodotti ottenuti in recipienti a chiusura ermetica siano estratti dagli apparecchi di riscaldamento a una temperatura sufficientemente elevata

▼B

per garantire la rapida evaporazione dell'umidità e non vengano manipolati prima di essere completamente asciutti.

24. I risultati dei vari controlli effettuati a cura del produttore debbono essere conservati e presentati all'autorità competente ogniqualvolta questi lo richieda.

CAPITOLO V

CONTROLLO DELL'EFFICACIA DEI TRATTAMENTI

25. L'autorità competente deve controllare l'efficacia del trattamento dei prodotti a base di carne, eventualmente tramite sondaggio, per assicurarsi che

— i prodotti siano stati sottoposti ad un trattamento ai sensi dell'articolo 2, paragrafo 1, lettera d)

— il trattamento possa considerarsi trattamento completo ai sensi dell'articolo 2, paragrafo 1, lettera e), o trattamento incompleto conformemente all'articolo 2, paragrafo 1, lettera f).

26. Un prodotto è stato sottoposto ad un trattamento, ai sensi dell'articolo 2, paragrafo 1, lettera d), quando il valore a_w è inferiore a 0,97 o quando la superficie di taglio permette di constatare la scomparsa delle caratteristiche delle carni fresche.

27. Un prodotto è stato sottoposto ad un trattamento completo:

a) se si tratta di trattamento termico in recipiente ermetico, quando il valore Fo è pari o superiore a 3 o, negli Stati membri in cui non si usa ricorrere a tale valore, quando il controllo del trattamento è stato effettuato con una prova d'incubazione di sette giorni a 37 ºC o di dieci giorni a 35 ºC;

b) se si tratta di un prodotto che ha subito un trattamento diverso da quello di cui sub a)

i) il valore a_w è inferiore o uguale a 0,95 e il pH è inferiore o uguale a 5,2;

ii) il valore a_w è inferiore o uguale a 0,91;

iii) il pH è inferiore a 4,5.

Se il trattamento non rispetta le condizioni di cui al primo comma, lettere a) e b), si considera che il prodotto sia stato sottoposto ad un trattamento incompleto.

CAPITOLO VI

CONDIZIONAMENTO E IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI A BASE DI CARNE

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

29. Il condizionamento e l'imballaggio devono rispondere a tutte le norme igieniche e in particolare devono essere:

— tali da non alterare le caratteristiche organolettiche dei prodotti a base di carne,

— tali da non trasmettere ai prodotti a base di carne sostanze nocive per la salute umana,

— sufficientemente solidi per garantire una protezione efficace dei prodotti a base di carne.

30. Il condizionamento nun può essere riutilizzato per i prodotti a base di carne, ad eccezione di taluni speciali contenitori di terracotta, che possono essere riutilizzati previa pulitura e disinfezione.

CAPITOLO VII

BOLLATURA SANITARIA

31. La bollatura sanitaria dei prodotti a base di carne deve essere effettuata sotto la responsabilità dell'autorità competente, al momento della fabbricazione o immediatamente dopo, in un punto chiaramente visibile e in caratteri perfettamente leggibili e indelebili.

32. Tuttavia:

a) qualora un prodotto a base di carne sia condizionato e imballato individualmente, è sufficiente che il marchio sanitario sia apposto sull'imballaggio;

▼B

b) qualora i prodotti a base di carne vengano spediti in un secondo imballaggio, il marchio deve essere apposto anche su questo secondo imballaggio;

c) la bollatura sanitaria può consistere anche nella fissazione inamovibile di un disco di materiale resistente, conforme a tutte le esigenze dell'igiene e contenente le indicazioni precisate al punto 33, lettera a).

33. a) Il marchio sanitario deve includere le seguenti indicazioni, racchiuse in un contorno ovale:

— nella parte superiore:

le iniziali del paese speditore, in lettere a stampatello, ossia una delle seguenti lettere: B - D - DK - ►A1 E - ◄ ►M5 ESP - ◄ F - IRL - I - L - N L ►M5 - P ◄ - UK, seguite dal numero di riconoscimento dello stabilimento;

— nella parte inferiore:

una delle sigle: CEE - EEG - EWG - EEC - EØF ►A1 - EOK ◄.

b) Il marchio sanitario può essere apposto con un tampone ad inchiostro o a fuoco, sul prodotto, sul condizionamento o sull'imballaggio, o essere stampato o collocato su un'etichetta. Esso deve essere distrutto all'apertura dell'imballaggio. La mancata distruzione del marchio può essere tollerata solo se l'apertura dell'imballaggio distrugge quest'ultimo.

CAPITOLO VIII

CERTIFICATO SANITARIO

34. L'esemplare originale del certificato sanitario che deve accompagnare i prodotti a base di carne durante il trasporto verso il paese destinatario deve essere rilasciato dall'autorità competente al momento della spedizione.

Il certificato sanitario deve corrispondere nella presentazione e nel contenuto al modello che figura nell'allegato B, deve essere redatto perlomeno nella lingua o nella lingue del paese destinatario e recare le informazioni previste. Esso deve consistere di un solo foglio.

CAPITOLO IX

MAGAZZINAGGIO E TRASPORTO

35. I prodotti a base di carne destinati agli scambi comunitari devono essere immagazzinati nei locali previsti al punto 1, lettera a).

36. I prodotti a base di carne per i quali sono indicate determinate temperature di magazzinaggio conformemente all'articolo 4, devono essere conservati a tali temperature.

37. I prodotti a base di carne devono essere spediti in modo che durante il trasporto siano protetti contro possibili cause di inquinamento o di influenza sfavorevole, tenuto conto della durata e delle condizioni del trasporto nonché dei mezzi usati.

38. I mezzi impiegati per il trasporto dei prodotti a base di carne devono, quando il prodotto lo richieda, essere attrezzati in modo da assicurare la protezione mediante il freddo e in particolare che le temperature indicate conformemente all'articolo 4 non siano superate.

▼B

ALLEGATO B

CERTIFICATO SANITARIO PER I PRODOTTI A BASE DI CARNE (1) DESTINATI AD UNO STATO MEMBRO DELLA CEE

N. (2) .....

Paese speditore: .....

Ministero: .....

Servizio: .....

Rif. (2): .....

I. Identificazione dei prodotti a base di carne

Prodotti fabbricati con carni di .....
(specie animale)

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

Natura dell'imballaggio: .....

Numero delle parti o delle unità dell'imballaggio: .....

Temperatura di magazzinaggio e di trasporto (4): .....

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

Peso netto: .....

II. Provenienza dei prodotti a base di carne

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

III. Destinazione dei prodotti a base di carne

I prodotti a base di carne sono spediti da: .....
(luogo di spedizione)

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

con il seguente mezzo di trasporto (5): .....

.....

Nome e indirizzo dello speditore: .....

.....

Nome e indirizzo del destinatario: .....

▼B

V. Attestato sanitario

Il sottoscritto certifica:

a) i sopra indicati prodotti a base di carne sono stati preparati con carni fresche o con prodotti a base di carne e in condizioni che rispondono alle norme previste dalla direttiva 77/99/CEE (6);

b) che detti prodotti, condizionamenti o imballaggi sono stati sottoposti ad una bollatura comprovante che tali prodotti provengono tutti da stabilimenti autorizzati (6);

c) le carni suine fresche utilizzate sono state/non sono state (6) sottoposte a esame per l'individuazione delle trichine;

d) i veicoli e attrezzi da trasporto, nonché le condizioni di carico della presente spedizione sono conformi ai requisiti igienici definiti nella direttiva 77/99/CEE.

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

Timbro (firma)

(Cognome in lettere maiuscole)

(1) A mente dell'articolo 2 della direttiva 77/99/CEE.
(2) Facoltativo.
(3) Eventuale menzione di un'irradiazione ionizzante per motivi di ordine medico.
(4) Da completare in caso di indicazione conformemente all'articolo 4 della direttiva 77/99/CEE.
(5) Per i carri ferroviari e gli autocarri indicare i relativi numeri d'immatricolazione; per gli aerei il numero del volo e per le navi il nome della nave.
(6) Cancellare la menzione superflua.