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

►**B**

DIRETTIVA 92/116/CEE DEL CONSIGLIO

del 17 dicembre 1992

che modifica e aggiorna la direttiva 71/118/CEE relativa a problemi sanitari in materia di scambi di carni fresche di volatili da cortile

(GU L 62 del 15.3.1993, 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 92/116/CEE DEL CONSIGLIO

del 17 dicembre 1992

che modifica e aggiorna la direttiva 71/118/CEE relativa a problemi sanitari in materia di scambi di carni fresche di volatili da cortile

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 dei volatili da cortile sono comprese nell'elenco di prodotti 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 direttiva 71/118/CEE [4] ha fissato le condizioni sanitarie da osservare per gli scambi di carni di volatili da cortile;

considerando che la Comunità deve adottare le misure intese alla progressiva realizzazione del mercato interno, che comporta uno spazio senza frontiere interne, entro un periodo che scade il 31 dicembre 1992;

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, e che nel contesto degli scambi tali norme devono applicarsi alle carni fresche di volatili da cortile;

considerando che per conseguire questo obiettivo è necessario modificare le norme stabilite dalla direttive 71/118/CEE al fine di adeguarla ai nuovi orientamenti adottati a livello comunitario;

considerando che è necessario lasciare ai produttori la responsabilità primaria dell'osservanza delle prescrizioni della presente direttiva ed all'autorità competente l'obbligo di vigilare sull'applicazione di tale principio di autocontrollo;

considerando che tale modifica deve essere intesa, in particolare, a rendere uniformi le condizioni sanitarie applicabili alla produzione, al magazzinaggio e al trasporto delle carni di volatili;

considerando che appare necessario escludere dal campo di applicazione della presente direttiva alcuni tipi di vendita diretta;

considerando che la presente direttiva non dovrebbe applicarsi a taluni prodotti venduti direttamente dal produttore al consumatore;

considerando che, in seguito a situazioni particolari, alcuni stabilimenti in attività prima del 1º gennaio 1992 non potranno rispettare tutte le norme previste dalla presente direttiva;

---

(1) GU n. C 36 del 14. 2. 1992, pag. 9, GU n. C 84 del 2. 4. 1990, pag. 71, GU n. C 276 del 23. 10. 1991, pag. 10 e GU n. C 262 del 14. 10. 1981, pag. 3.

(2) GU n. C 183 del 15. 7. 1991, pag. 56 e GU n. C 129 del 20. 5. 1991, pag. 166.

(3) GU n. C 332 del 31. 12. 1990, pag. 56.

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

(5) GU n. L 395 del 30. 12. 1989, pag. 13. Direttiva modificata dalla direttiva 91/496/CEE (GU n. L 268 del 24. 9. 1991, pag. 56).

▼B

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

considerando che la bollatura sanitaria delle carni di volatili da cortile 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 tuttavia mantenere il certificato sanitario per controllare la destinazione di talune carni di volatili da cortile laddove esso sia mantenuto per gli aspetti relativi alla salute degli animali;

considerando che i prodotti immessi sul mercato della Comunità in provenienza dai paesi terzi devono consentire lo stesso grado di protezione dal punto di vista della salute umana; che è necessario pertanto prescrivere per questi prodotti garanzie equivalenti a quelle fornite dai prodotti di origine comunitaria e sottometterli ai principi e alle norme di controllo contenuti nella 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, per tener conto del lasso di tempo necesario all'organizzazione dell'ispezione comunitaria volta ad accertare il rispetto, da parte dei paesi terzi, delle garanzie previste nella presente direttiva, occorre mantenere a titolo transitorio le norme nazionali di controllo nei confronti dei paesi terzi;

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 seno 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 è opportuno che il termine di recepimento della presente direttiva non incida sulla soppressione dei controlli veterinari alle frontiere al 1º gennaio 1993;

considerando che per maggior chiarezza è necessario procedere all'aggiornamento della direttiva 71/118/CEE,

HA ADOTTATO LA PRESENTE DIRETTIVA:

Articolo 1

Il titolo, gli articoli e gli allegati della direttiva 71/118/CEE sono sostituiti dal testo riportato nell'allegato B della presente direttiva.

[1] GU n. L 373 del 31. 12. 1990, pag. 1. Direttiva modificata dalla direttiva 91/496/CEE (GU n. L 268 del 24. 9. 1991, pag. 56).

▼B

Articolo 2

1. All'articolo 3, paragrafo A, della direttiva 77/99/CEE del Consiglio, del 21 dicembre 1976, relativa a problemi sanitari in materia di scambi intracomunitari di prodotti a base di carne [1], il punto 2 è modificato come segue:

a) il primo comma è sostituito dal testo seguente:

«2. siano preparati con le carni fresche di cui all'articolo 2, lettera d), fermo restando che le carni importate dai paesi terzi devono soddisfare i requisiti minimi del capitolo III della direttiva 71/118/CEE ed essere state controllate conformemente alla direttiva 90/675/CEE;».

b) nella parte introduttiva del secondo comma, è aggiunta la seguente parte di frase dopo la menzione «direttiva 64/433/CEE»:

«e dell'articolo 4, paragrafo 1, terzo comma e dell'allegato I, capitolo IX della direttiva 71/118/CEE, e in generale tutte le carni dichiarate non idonee al consumo umano in virtù della normativa comunitaria».

2. La direttiva 80/879/CEE della Commissione, del 3 settembre 1980, relativa alla bollatura sanitaria dei grandi imballaggi di carni fresche di volatili da cortile [2] è abrogata.

3. All'articolo 3, paragrafo 4, punto i) della direttiva 92/45/CEE del Consiglio, del 16 giugno 1992, relativa ai problemi sanitari e di polizia sanitaria in materia di uccisione di selvaggina e di commercializzazione delle relative carni [3], il secondo comma è così formulato:

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

4. La direttiva 91/494/CEE del Consiglio, del 26 giugno 1991, relativa alle norme di polizia sanitaria per gli scambi intracomunitari e le importazioni in provenienza dei paesi terzi di carni fresche di volatili da cortile [4] è modificata come segue:

a) all'articolo 3, paragrafo A, il punto 6 è sostituito dal testo seguente:

«6) che, se sono destinati ad uno Stato membro o ad una regione di uno Stato membro riconosciuto indenne dalla malattia di Newcastle o ad uno Stato membro dopo essere transitati per un paese terzo, siano accompagnati dal certificato sanitario di cui all'allegato».

b) l'allegato è sostituito dall'allegato A della presente direttiva.

5. All'articolo 2, secondo comma, punto 3) della direttiva 91/495/CEE del Consiglio, del 27 novembre 1990, relativa ai problemi sanitari e di polizia sanitaria in materia di produzione e di commercializzazione di carni di coniglio e di selvaggina d'allevamento [5], il riferimento «all'articolo 1 della direttiva 71/118/CEE» è sostituito dal riferimento «all'articolo 2 della direttiva 71/118/CEE».

Articolo 3

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

---

[1] GU n. L 26 del 31. 1. 1977, pag. 85. Direttiva aggiornata dalla direttiva 92/5/CEE (GU n. L 57 del 2. 3. 1992, pag. 1) e modificata da ultimo dalla direttiva 92/45/CEE (GU n. L 268 del 14. 9. 1992, pag. 35).

[2] GU n. L 251 del 24. 9. 1980, pag. 10. Direttiva modificata dalla decisione 92/189/CEE (GU n. L 87 del 2. 4. 1992, pag. 25).

[3] GU n. L 268 del 14. 9. 1992, pag. 35.

[4] GU n. L 268 del 24. 9. 1991, pag. 35.

[5] GU n. L 268 del 24. 9. 1991, pag. 41.

▼B

direttiva entro e non oltre il 1º gennaio 1994, salvo che per gli stabilimenti situati:

— nelle regioni decentrate, riconosciute conformemente all'articolo 17 della direttiva 90/675/CEE ([1]), comprese — per quanto riguarda il Regno di Spagna — le isole Canarie, e all'articolo 13 della direttiva 91/496/CEE ([2]) e

— nei nuovi Länder della Repubblica federale di Germania ai quali si applicano piani di ristrutturazione,

per i quali devono conformarsi alla presente direttiva entro e non oltre il 1º gennaio 1995; i prodotti ottenuti in questi stabilimenti devono essere commercializzati nelle suddette regioni.

Essi informano immediatamente la Commissione delle disposizioni adottate.

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.

▼A1

1bis. La Finlandia dispone di un periodo che scade il 1º gennaio 1996 per quanto riguarda taluni stabilimenti situati sul suo territorio. Le carni provenienti da detti stabilimenti possono essere commercializzate unicamente nel territorio nazionale. La Finlandia informano la Commissione in merito alle disposizioni adottate riguardo a detti stabilimenti. Esse comunica alla Commissione e agli altri Stati membri l'elenco di detti stabilimenti.

1ter. L'Austria dispone di un periodo che scade il 1ºgennaio 1996 per quanto riguarda taluni stabilimenti situati sul suo territorio. Le carni provenienti da detti stabilimenti possono essere commercializzate unicamente nel territorio nazionale. L'Austria informa la Commissione in merito alle disposizioni adottate per detti stabilimenti. Essa comunica alla Commissione e agli altri Stati membri l'elenco di detti stabilimenti. L'Austria può accordare a taluni stabilimenti un termine supplementare con scadenza al 1º gennaio 1998, purché questi ultimi abbiano presentato alla competente autorità una richiesta a tal fine anteriormente al 1º aprile 1995. Questa richiesta deve essere corredata di un piano e di un programma dei lavori e precisare i termini entro cui lo stabilimento può conformarsi ai requisiti della presente direttiva. L'Austria sottopone alla Commissione, entro il 1º luglio 1995, l'elenco degli stabilimenti per i quali si prevede di accordare un termine supplementare. Detto elenco deve precisare, stabilimento per stabilimento, il tipo e la durata delle deroghe previste. La Commissione esamina l'elenco e, dopo averlo modificato se necessario, lo adotta. La Commissione trasmette l'elenco agli Stati membri.

▼B

2. Gli Stati membri comunicano alla Commissione il testo delle disposizioni essenziali del loro diritto interno che essi adottano nel settore disciplinato dalla presente direttiva.

3. La determinazione della data limite di recepimento al 1º gennaio 1994 non pregiudica la soppressione dei controlli veterinari alle frontiere prevista nella direttiva 89/662/CEE.

([1]) Direttiva del Consiglio, del 10 dicembre 1990, che fissa i principi relativi all'organizzazione dei controlli veterinari per i prodotti che provengono dai paesi terzi e che sono introdotti nella Comunità. (GU n. L 373 del 31. 12. 1990, pag. 1). Direttiva modificata dalla direttiva 91/496/CEE (GU n. L 268 del 24. 9. 1991, pag. 56).

([2]) Direttiva del Consiglio, del 15 luglio 1991, che fissa i principi relativi all'organizzazione dei controlli veterinari per gli animali che provengono dai paesi terzi e che sono introdotti nella Comunità e che modifica le direttive 89/662/CEE, 90/425/CEE e 90/675/CEE (GU n. L 268 del 24. 9. 1991, pag. 56). Direttiva modificata dalla direttiva 91/628/CEE (GU n. L 340 dell'11. 12. 1991, pag. 17).

▼B

Articolo 4

Gli Stati membri sono destinatari della presente direttiva.

▼B

ALLEGATO A

«ALLEGATO

MODELLO

CERTIFICATO DI POLIZIA SANITARIA

relativo alle carni fresche di volatili da cortile (1)

N. (2): .....

Luogo di spedizione: .....

Ministero: .....

Servizio competente: .....

Riferimento (2): .....

I. **Identificazione delle carni**

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

Natura dei pezzi: .....

Natura dell'imballaggio: .....

Numero dei pezzi o delle unità di imballaggio: .....

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

Peso netto: .....

II. **Provenienza delle carni**

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

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

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

III. **Destinazione delle carni**

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

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

con il seguente mezzo di transporto (3): .....

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

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

(1) Sono carni fresche di volatili da cortile le carni fresche provenienti dalle seguenti specie: galline, tacchine, faraone, anatre, oche, quaglie, piccioni, fagiani e pernici allo stato domestico, che non abbiano subito alcun trattamento atto ad assicurarne la conservazione; sono tuttavia considerate fresche le carni trattate col freddo.

(2) Facoltativo.

(3) Per i carri ferroviari e gli autocarri, indicare il numero di immatricolazione, per gli aerei, il numero del volo e, per le navi, il nome ed eventualmente il numero del contenitore.

▼B

IV. **Attestato**

Il sottoscritto, veterinario ufficiale, certifica che le carni di volatili da cortile di cui sopra soddisfano i requisiti della direttiva 91/494/CEE relativa alle norme di polizia sanitaria per gli scambi intracomunitari e le importazioni in provenienza dai paesi terzi di carni fresche di volatili da cortile nonché le disposizioni dell'articolo 3, paragrafo A, punto 1, secondo comma di detta direttiva se tali carni sono destinate ad uno Stato membro o ad una regione di uno Stato membro riconosciuti indenni dalla malattia di Newcastle.

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

.....

(Firma del veterinario ufficiale)

»

▼B

ALLEGATO B

Direttiva 71/118/CEE del Consiglio relativa a problemi sanitari in materia di produzione e di immissione sul mercato di carni fresche di volatili da cortile

CAPITOLO I

Disposizioni generali

Articolo 1

La presente direttiva fissa le condizioni sanitarie per la produzione e l'immissione sul mercato di carni fresche di volatili da cortile.

La presente direttiva non si applica al sezionamento e al magazzinaggio di carni fresche di volatili da cortile effettuati nei negozi per la vendita al minuto o in locali attigui a punti di vendita, dove il sezionamento e il magazzinaggio sono effettuati unicamente per la vendita diretta al consumatore; queste operazioni continuano ad essere sottoposte ai controlli sanitari prescritti dalle normative nazionali per il commercio al minuto.

Articolo 2

Ai fini della presente direttiva sono applicabili le definizioni di cui all'articolo 2, lettere l), m) e n) nonché q), r) e s) della direttiva 77/99/CEE [1].

Inoltre si intende per:

1) carni di volatili da cortile: tutte le parti idonee al consumo umano ottenute da volatili domestici delle specie seguenti: galline, tacchine, faraone, anatre, oche;

2) carni fresche di volatili da cortile: carni di volatili da cortile, comprese le carni in confezioni sotto vuoto o in atmosfera controllata, che no5 abbiano subito alcun trattamento destinato a garantire la conservazione, salvo il trattamento col freddo;

3) carcassa: il corpo interno di un volatile da cortile di cui al punto 1 dopo dissanguamento, spiumatura ed eviscerazione; tuttavia, l'asportazione del cuore, del fegato, dei polmoni, del ventriglio, del gozzo e dei reni nonché la sezione delle zampe all'altezza del tarso e l'asportazione della testa, dell'esofago e della trachea sono facoltative;

4) parti di carcassa: le parti della carcassa quale definita al punto 3);

5) frattaglie: carni fresche di volatili da cortile ad esclusione di quelle della carcassa quale definita al punto 3), anche se rimangono in connessione naturale con la carcassa, nonché la testa e le zampe, se sono presentate separatamente dalla carcassa;

6) visceri: le frattaglie che si trovano nella cavità toracica, addominale e pelvica, compresi eventualmente la trachea, l'esofago ed il gozzo;

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

8) ausiliario: una persona ufficialmente designata dall'autorità competente, conformemente all'articolo 8, paragrafo 2, per collaborare con il veterinario ufficiale;

9) ispezione sanitaria prima della macellazione: l'ispezione dei volatili da cortile vivi, effettuata conformemente all'allegato I, capitolo VI;

10) ispezione sanitaria post mortem: l'ispezione dei volatili da cortile nel macello, praticata dopo la macellazione in conformità dell'allegato I, capitolo VIII;

11) mezzi di trasporto: le zone di carico dei veicoli per il trasporto stradale, ferroviario e aereo e le stive delle navi o i contenitori per il trasporto terrestre, marittimo o aereo;

12) stabilimento: un macello riconosciuto, un laboratorio di sezionamento riconosciuto, un magazzino frigorifero riconosciuto o un centro di riconfezionamento riconosciuto oppure un complesso comprendente più stabilimenti.

[1] GU n. L 26 del 31. 1. 1977, pag. 85. Direttiva aggiornata dalla direttiva 92/5/CEE (GU n. L 57 del 2. 3. 1992, pag. 1) e modificata da ultimo dalla direttiva 92/45/CEE (GU n. L 268 del 14. 9. 1992, pag. 35).

▼B

CAPITOLO II

Disposizioni relative alla produzione comunitaria

Articolo 3

I. Le carni fresche di volatili da cortile devono soddisfare le seguenti condizioni:

A. Le carcasse e le frattaglie devono:

a) provenire da un animale che sia stato sottoposto ad un'ispezione sanitaria prima della macellazione, conformemente all'allegato I, capitolo VI e che, in seguito a tale ispezione, sia stato considerato atto alla macellazione ai fini degli scambi commerciali di carni fresche di volatili da cortile;

b) essere state ottenute in un macello riconosciuto, soggetto ad un autocontrollo in conformità dell'articolo 6, paragrafo 2, e ad un controllo da parte dell'autorità competente, in conformità dell'articolo 8;

c) essere state trattate in condizioni di igiene soddisfacenti in conformità dell'allegato I, capitolo VII;

d) essere state sottoposte ad ispezione sanitaria post mortem, conformemente all'allegato I, capitolo VIII e non essere state riconosciute non idonee al consumo umano, conformemente all'allegato I, capitolo IX;

e) essere sottoposte a bollatura sanitaria conformemente al disposto dell'allegato I, capitolo XII; resta inteso che tale bollatura non è necessaria per le carcasse destinate al sezionamento nello stesso stabilimento;

f) dopo l'ispezione post mortem, essere manipolate conformemente all'allegato I, capitolo VII, punto 46 ed essere immagazzinate, in conformità dell'allegato I, capitolo XIII, in condizioni di igiene soddisfacenti;

g) essere adeguatamente imballate conformemente all'allegato I, capitolo XIV; ove venga utilizzato un involucro protettivo, questo deve essere conforme ai requisiti previsti al medesimo capitolo.

Se del caso, può essere adottata una decisione volta a integrare le disposizioni di tale capitolo secondo la procedura di cui all'articolo 21, segnatamente in riferimento ai diversi modi di presentazione vigenti in commercio, purché tali modi siano conformi alle norme di igiene;

h) essere trasportate conformemente all'allegato I, capitolo XV;

i) essere accompagnate durante il trasporto:

— da un documento di accompagnamento commerciale, che dovrà:

— contenere oltre alle indicazioni previste all'allegato I, capitolo XII, punto 66, un numero di codice che consenta l'identificazione dell'autorità competente incaricata del controllo dello stabilimento d'origine e allo stesso tempo del veterinario ufficiale responsabile dell'ispezione sanitaria il giorno della produzione delle carni;

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

— oppure dal certificto sanitario, di cui all'allegato VI, qualora si tratti di carni fresche di volatili da cortile di cui all'articolo 2, ottenute in un macello situato in una regione o in una zona soggetta a restrizioni di polizia sanitaria, o di carni fresche di volatili da cortile destinate ad un altro Stato membro, con transito attraverso un paese terzo in un mezzo di trasporto sigillato.

Le modalità di applicazione del presente punto, in particolare quelle relative all'attribuzione dei numeri di codice e all'elaborazione di uno o più elenchi che permettano l'identificazione dell'autorità competente, sono adottate secondo la procedura di cui all'articolo 21.

B. 1) Le parti delle carcasse e le carni disossate devono:

a) essere state sezionate e/o disossate in un laboratorio di sezionamento riconosciuto e controllato conformemente all'articolo 6;

b) essere state sezionate ed ottenute nel rispetto delle condizioni di cui all'allegato I, capitolo VII e provenire da:

— animali macellati nella Comunità e conformi ai requisiti di cui al punto A del presente articolo; o

▼B

— carcasse di volatili da cortile importate dai paesi terzi in conformità al capitolo III e assoggettate ai controlli previsti nella direttiva 90/675/CEE [1];

c) essere state sottoposte al controllo di cui all'articolo 8, paragrafo 1, lettera b), punto ii);

d) soddisfare le condizioni di cui al punto A, lettere c), h) ed i) del presente articolo;

e) essere state confezionate, imballate o etichettate conformemente al punto A, lettere e) e g) del presente articolo, in loco o in centri di riconfezionamento all'uopo riconosciuti dall'autorità competente;

f) essere immagazzinate in condizioni igieniche soddisfacenti, in osservanza del disposto dell'allegato I, capitolo XIII.

2) Quando i laboratori di sezionamento trattano carni fresche diverse da quelle di volatili da cortile, tali carni fresche devono essere conformi alle pertinenti norme delle direttive 64/433/CEE [2], 91/495/CEE [3] e 92/45/CEE [4].

C. Le carni fresche che sono state immagazzinate, conformemente alla presente direttiva, in un magazzino frigorifero riconosciuto di uno Stato membro e che non abbiano subito in seguito alcuna manipolazione, escluse le manipolazioni connesse con il magazzinaggio, devono soddisfare alle condizioni di cui al punto A, lettere c), e), g), h) e al punto B del presente articolo, oppure essere carni fresche di volatili da cortile importate da paesi terzi conformemente al capitolo III e controllate conformemente alla direttiva 90/675/CEE.

II. Gli Stati membri possono derogare ai requisiti del punto A in caso di cessione diretta di piccole quantità di carni fresche di volatili da cortile ad opera di agricoltori la cui produzione annuale è inferiore a 10 000 volatili dei tipi di cui all'articolo 2, secondo comma, punto 1, provenienti dalla loro azienda o

— direttamente al consumatore finale nell'azienda o sul mercato settimanale più vicino alla loro azienda; oppure

— ad un dettagliante per la vendita diretta al consumatore finale a condizione che il primo eserciti la sua attività nella stessa località del produttore o in una località vicina.

Gli Stati membri possono precisare in quale misura le suddette operazioni possano, in deroga al punto B, essere applicate ai sezionamenti.

Sono escluse dalla deroga la vendita ambulante, la vendita per corrispondenza e, per quanto concerne il dettagliante, la vendita su un mercato.

Le operazioni di cui sopra devono essere sottoposte ai controlli sanitari prescritti dalle normative nazionali.

III. Inoltre, fatte salve le disposizioni comunitarie di polizia sanitaria, il paragrafo I non si applica:

a) alle carni fresche di volatili da cortile destinate ad usi diversi dal consumo umano;

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

c) alle carni fresche di volatili da cortile destinate esclusivamente al rifornimento delle organizzazioni internazionali.

Articolo 4

1. Gli Stati membri vigilano affinché, oltre a soddisfare i requisiti di cui all'articolo 3, paragrafo I, punto A e fatte salve le norme comunitarie relative alla ricerca di residui negli animali e nelle carni fresche, le carni fresche di volatili da cortile o i volatili stessi siano sottoposti:

a) ad esami per la ricerca di residui qualora il veterinario ufficiale ne sospetti la presenza in base ai risultati dell'ispezione prima della macellazione o di qualsiasi altro elemento d'informazione,

---

(1) GU n.L 373 del 31. 12. 1990, pag. 1. Direttiva modificata dalla direttiva 91/496/CEE (GU n. L 268 del 24. 9. 1991, pag. 56).

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

(3) GU n. L 268 del 24. 9. 1991, pag. 41.

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

▼B

b) ai prelievi di campioni, come previsto all'allegato IV, sezione I della direttiva 92/117/CEE [1].

Gli esami di cui alla lettera a) devono essere effettuati per ricercare i residui di sostanze ad azione farmacologica e dei loro derivati, per verificare il rispetto del periodo di attesa e per ricercare altre sostanze trasmissibili alle carni di volatili da cortile che possono eventualmente renderne il consumo pericoloso o nocivo per la salute umana.

La ricerca di cui al comma precedente deve essere effettuata conformemente a metodi comprovati e scientificamente riconosciuti, in particolare secondo i metodi previsti dalla normativa comunitaria o da altre norme internazionali.

I risultati degli esami devono poter essere valutati secondo metodi di riferimento adottati conformemente alla procedura prevista al paragrafo 3.

In caso di esito positivo, il veterinario ufficiale prende le misure atte a tener conto del tipo di rischio incorso, e in particolare a:

— procedere ad un controllo più rigoroso sui volatili allevati o sui quantitativi di carni ottenuti in condizioni analoghe sotto il profilo tecnologico e che possono presentare lo stesso rischio;

— intensificare i controlli effettuati a livello degli altri gruppi dell'azienda di origine e, in caso di recidiva, adottare le misure che si impongono a livello dell'azienda di origine;

— in caso di contaminazione causata dall'ambiente, agire a livello della catena di produzione.

2. Le tolleranze relative alle sostanze di cui al paragrafo 1, diverse da quelle stabilite dalla direttiva 86/366/CEE [2], sono fissate secondo la procedura di cui al regolamento (CEE) n. 2377/90 [3].

3. 3. Conformamente alla procedura di cui all'articolo 21, sono stabiliti i metodi di riferimento.

Conformemente alla medesima procedura può essere adottata la decisione di estendere tali esami a sostanze diverse da quelle indicate nel paragrafo 1.

4. Fino all'entrata in vigore delle modalità d'applicazione del presente articolo sono applicabili le norme nazionali, fatte salve le disposizioni generali del trattato.

Articolo 5

1. Fatte salve le direttive 91/494/CEE [4], 81/602/CEE [5] e 88/146/CEE [6] e le restrizioni imposte dalla direttiva 92/117/CEE, non possono essere immesse sul mercato ai fini del consumo umano le carni di volatili da cortile:

a) provenienti da volatili da cortile colpiti dalle malattie indicate nella direttiva 91/494/CEE;

b) che presentano tracce di residui in quantitativi superiori alle tolleranze da fissare in conformità dell'articolo 4, paragrafo 2 o sono state trattate con antibiotici, con conservanti o con preparati destinati ad intenerire le carni, qualora tali agenti non siano autorizzati dalla legislazione comunitaria, fermo restando che gli agenti direttamente utilizzati per promuovere la ritenzione idrica sono vietati, nonché il quantitativo di carni di volatili da cortile ottenute in condizioni analoghe sotto il profilo tecnologico e che possono pertanto presentare lo stesso rischio;

c) provenienti da animali che presentano uno dei difetti di cui all'allegato I, capitolo IX, punto 53, lettera a);

d) dichiarate non idonee al consumo umano, conformemente all'allegato I, capitolo IX, punto 53, lettera b) e punto 54.

---

(1) Direttiva 92/117/CEE del Consiglio, del 17 dicembre 1992, riguardante le misure di protezione dalle zoonosi specifiche e la lotta contro agenti zoonotici specifici negli animali e nei prodotti di origine animale allo scopo di evitare focolai di infezioni e intossicazioni alimentari (vedi pagina 38 della presente Gazzetta ufficiale).

(2) GU n. L 221 del 7. 8. 1986, pag. 43.

(3) Regolamento (CEE) n. 2377/90 del Consiglio, del 26 giugno 1990, che definisce una procedura comunitaria per la determinazione dei limiti massimi di residui di medicinali veterinari negli alimenti di origine animale (GU n. L 224 del 18. 8. 1990, pag. 1). Regolamento modificato da ultimo del regolamento (CEE) n. 675/92 della Commissione (GU n. L 73 del 19. 3. 1992, pag. 8).

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

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

(6) GU n. L 70 del 16. 3. 1988, pag. 16.

▼B

2. Fino all'entrata in vigore di eventuali disposizioni comunitarie, la presente direttiva fa salve le disposizioni degli Stati membri relative al trattamento delle carni di volatili con radiazioni ionizzanti o raggi ultravioletti. Qualsiasi eventuale commercializzazione del prodotto che ha subito tale tipo di trattamento è soggetta ai requisiti dell'articolo 5, paragrafo 2 della direttiva 89/662/CEE. A tal fine, lo Stato membro d'origine che ricorre a tale tipo di trattamento non spedisce prodotti trattati con questo procedimento verso uno Stato membro la cui legislazione vieta un simile trattamento sul suo territorio e che ha informato, in sede di comitato veterinario permanente, la Commissione e gli altri Stati membri dell'esistenza di detto divieto.

Articolo 6

1. Ciascuno Stato membro redige un elenco degli stabilimenti da esso riconosciuti, diversi da quelli di cui all'articolo 7, attribuendo un numero di riconoscimento veterinario a ciascuno di essi, ed invia tale elenco agli altri Stati membri ed alla Commissione.

Un numero di riconoscimento unico può essere attribuito ad uno stabilimento che provvede al trattamento o al riconfezionamento dei prodotti ottenuti da o con le materie prime contemplate da una delle direttive cui si riferisce l'articolo 2, lettera d) della direttiva 77/99/CEE.

L'autorità competente non riconosce uno stabilimento se non è comprovato che esso soddisfa i requisiti della presente direttiva.

Qualora si constatino carenze sotto il profilo igienico e le misure di cui all'allegato I, capitolo VIII, punto 51, secondo capoverso si siano rivelate insufficienti a porvi rimedio, l'autorità nazionale competente sospende temporaneamente il riconoscimento.

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

Lo Stato membro in questione tiene conto, al riguardo, delle conclusioni di un eventuale controllo effettuato ai sensi dell'articolo 10. Gli altri Stati membri e la Commissione vengono informati della revoca del riconoscimento.

2. Il conduttore dello stabilimento, il proprietario o il suo rappresentante deve far effettuare un periodico controllo igienico generale delle condizioni di produzione esistenti nello stabilimento, effettuando anche controlli microbiologici.

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

Il conduttore dello stabilimento, il proprietario o il suo rappresentante deve essere in grado, su richiesta dell'autorità competente, di informare il veterinario ufficiale o gli esperti veterinari della Commissione sulla natura, sulla periodicità e sui risultati dei controlli effettuati e indicare, se necessario, il nome del laboratorio di controllo.

Il tipo e la frequenza dei controlli, nonché i metodi di campionamento e di esame batteriologico, sono stabiliti secondo la procedura di cui all'articolo 21.

3. Il conduttore dello stabilimento, il proprietario o il suo rappresentante deve attuare un programma di formazione del personale che permetta a quest'ultimo di osservare le condizioni di produzione igienica adattate alla struttura di produzione.

Il veterinario ufficiale responsabile dello stabilimento deve essere associato alla concezione ed all'attuazione del programma.

4. Il conduttore di un laboratorio di sezionamento o di un centro di riconfezionamento, il proprietario o il suo rappresentante deve tenere un registro che indichi le entrate e le uscite delle carni fresche di volatili precisando la natura delle carni di volatili ricevute.

5. L'ispezione e la sorveglianza degli stabilimenti devono essere effettuate sotto la responsabilità del veterinario ufficiale, il quale può essere assistito, conformemente all'articolo 8, paragrafo 2, nelle mansioni puramente materiali, da personale ausiliario. Il veterinario ufficiale deve avere libero accesso in ogni momento a tutti i reparti dello stabilimento per accertarsi dell'osservanza delle disposizioni della presente direttiva.

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

I risultati di queste analisi formano oggetto di una relazione le cui conclusioni o raccomandazioni sono comunicate al conduttore dello stabilimento, al proprie-

▼B

tario o al suo rappresentante, che provvede ad ovviare alle carenze constatate, onde migliorare le condizioni di igiene.

Articolo 7

A. Gli Stati membri possono derogare, conformemente all'allegato II, ai requisiti strutturali o di infrastruttura di cui all'allegato I, per i macelli che trattano meno di 150 000 volatili all'anno, purché soddisfino i seguenti requisiti:

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

Per poter essere riconosciuto dall'autorità nazionale competente:

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

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

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

— i controlli effettuati,

— i risultati dei controlli.

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

c) il macello deve comunciare al servizio veterinario l'ora della macellazione, il numero e l'origine degli animali, nonché trasmettergli una copia dell'attestato sanitario di cui all'allegato IV;

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

Nel caso in cui il veterinario ufficiale o l'ausiliario non possa essere presente al momento della macellazione, le carni possono lasciare lo stabilimento soltanto dopo che è stata effettuata l'ispezione post mortem conformemente all'articolo 8, paragrafo 2 il giorno stesso della macellazione, salvo per le carni previste all'allegato I, capitolo VIII, punto 49;

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

Lo Stato membro compila l'elenco degli stabilimenti che beneficiano di queste deroghe e lo comunica alla Commissione insieme con le successive modifiche ad esso apportate;

f) l'autorità competente deve provvedere a che le carni fresche provenienti dagli stabilimenti di cui alla lettera e) siano contrassegnate dai marchi o dalle etichette approvati a tal fine secondo la procedura di cui all'articolo 21 e recanti l'indicazione della circoscrizione amministrativa dell'unità sanitaria da cui dipende lo stabilimento.

2) Qualora si tratti di un laboratorio di sezionamento che non è situato in uno stabilimento autorizzato e che gode di un riconoscimento conformemente all'articolo 4, paragrafo 2 della direttiva 64/433/CEE, l'autorità competente può inoltre concedere deroghe conformemente all'allegato II se il suddetto laboratorio di sezionamento non tratta più di 3 tonnellate alla settimana, rispettando la temperatura prevista all'allegato I, capitolo VIII, punto 49.

Le disposizioni di cui all'allegato I, capitoli VIII e X e capitolo XI, punto 64 non si applicano alle operazioni di magazzinaggio e sezionamento effettuate negli stabilimenti di cui al primo comma.

3) Le carni che sono state ritenute conformi ai requisiti di igiene e di ispezione sanitaria previsti dalla presente direttiva devono essere munite di un marchio che indichi la circoscrizione amministrativa dell'unità sanitaria responsabile dello stabilimento d'origine. Il modello di tali marchi deve essere fissato secondo la procedura prevista all'articolo 21.

4) Le carni devono essere:

i) riservate al mercato locale per la vendita diretta, allo stato fresco o dopo essere state trasformate, a dettaglianti o ai consumatori, senza preimballaggio o precedente confezionamento,

ii) trasportate dallo stabilimento al destinatario in condizioni di trasporto igieniche.

B. Gli esperti veterinari della Commissione, in collaborazione con l'autorità nazionale competente e nella misura necessaria all'applicazione uniforme

▼B

del presente articolo, possono effettuare controlli in loco su un numero rappresentativo di stabilimenti che beneficiano delle condizioni previste nel presente articolo.

C. Gli Stati membri possono derogare ai requisiti strutturali previsti dall'allegato I, capitolo I, per i depositi frigoriferi di capacità limitata nei quali sono immagazzinate solo carni imballate.

D. Le modalità di applicazione del presente articolo sono adottate secondo la procedura prevista all'articolo 21.

E. Anteriormente al 1º gennaio 1998 il Consiglio procede, in base ad una relazione della Commissione, al riesame delle disposizioni del presente articolo.

Articolo 8

1. Gli Stati membri provvedono a che:

a) tutti gli allevamenti che consegnano ai macelli volatili delle specie di cui all'articolo 2, secondo comma, punto 1 siano posti sotto controllo veterinario;

b) sia assicurata:

i) in un macello riconosciuto ai sensi dell'articolo 6, la presenza, durante tutto il periodo dell'ispezione post mortem, di almeno un veterinario ufficiale;

ii) in un laboratorio di sezionamento riconosciuto ai sensi dell'articolo 6, la presenza almeno una volta al giorno, durante la lavorazione delle carni, di un membro del gruppo di ispezione di cui al paragrafo 2, terzo comma per il controllo dell'igiene generale del laboratorio e del registro di entrata e di uscita delle carni fresche;

iii) in un magazzino frigorifero, la presenza periodica di un membro del gruppo di ispezione di cui al paragrafo 2, terzo comma.

2. Il veterinario ufficiale può essere assistito da ausiliari che operano sotto la sua autorità e responsabilità, per le seguenti operazioni:

a) se soddisfano i requisiti di cui all'allegato III, paragrafo 3, lettera a), raccolta delle informazioni necessarie alla valutazione della situazione sanitaria del gruppo d'origine, conformemente all'allegato I, capitolo VI che il veterinario ufficiale dovrà utilizzare per l'elaborazione della sua diagnosi;

b) se soddisfano i requisiti di cui all'allegato III, paragrafo 3, lettera b):

i) controllo dell'osservanza delle condizioni igieniche di cui all'allegato I, capitoli I, V, VII e X e all'allegato II, nonché delle condizioni di cui all'allegato I, punto 47;

ii) constatazione dell'assenza, nell'ispezione post mortem, dei casi di cui all'allegato I, capitolo IX, punto 53;

iii) ispezione di cui all'allegato I, capitolo VIII, punto 47, secondo paragrafo, lettere a) e b) e segnatamente la valutazione qualitativa delle carcasse e la preparazione purché il veterinario ufficiale sia in grado di sorvegliare realmente in loco il lavoro degli ausiliari;

iv) supervisione della bollatura sanitaria di cui all'allegato I, capitolo XII, punto 67;

v) controllo sanitario delle carni sezionate e immagazzinate;

vi) controllo dei veicoli o dispositivi per il trasporto nonché delle condizioni di carico di cui all'allegato I, capitolo XV.

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

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

Le disposizioni particolareggiate concernenti le mansioni di assistenza di cui al presente articolo sono, se necessario, stabilite secondo la procedura di cui all'articolo 21.

3. L'autorità competente può autorizzare che il personale dell'impresa che ha beneficiato di una formazione speciale da parte del vetarinario ufficiale, i cui criteri generali sono fissati conformemente alla procedura di cui all'articolo 21 anteriormente al 1º ottobre 1993, possa effettuare sotto il diretto controllo del veterinario ufficiale le operazioni previste all'allegato I, capitolo VIII, punto 47, secondo paragrafo, lettere a) e b).

▼B

Articolo 9

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

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

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

La Commissione, che agisce secondo la procedura prevista all'articolo 21, adotta le modalità di applicazione del presente articolo e in particolare:

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

— la natura delle informazioni,

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

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

Articolo 10

1. Esperti veterinari della Commissione possono procedere a controlli in loco, laddove ciò sia necessario per l'applicazione uniforme della presente direttiva e in collaborazione con l'autorità nazionale competente; a tal fine, possono verificare mediante il controllo di una percentuale rappresentativa di stabilimenti se l'autorità competente accerta il rispetto 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 21.

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

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

Articolo 11

In deroga al disposto dell'articolo 3, punto I A, lettera a), gli Stati membri possono consentire che i volatili destinati alla produzione di «foie gras» siano storditi, dissanguati e spiumati nell'azienda di ingrasso, a condizione che tali operazioni siano effettuate in un locale separato, conforme alle condizioni di cui all'allegato I, capitolo II, punto 14, lettera b), e che, conformemente all'allegato I, capitolo XV, le carcasse non eviscerate siano trasportate immediatamente in un laboratorio di sezionamento riconosciuto e provvisto del locale speciale di cui all'allegato I, capitolo III, punto 15, lettera b), secondo trattino ii) dove le carcasse devono essere eviscerate entro 24 ore sotto il controllo di un veterinario ufficiale.

Articolo 12

1. Gli Stati membri possono autorizzare il procedimento di refrigerazione delle carni fresche di volatili per immersione in acqua, purché effettuato in conformità delle condizioni di cui all'allegato I, capitolo VII, punti 42 e 43. Le carni fresche refrigerate secondo questo procedimento possono essere commercializzate, refrigerate, surgelate o congelate.

2. Gli Stati membri in cui questo procedimento è utilizzato devono informare al riguardo la Commissione e gli altri Stati membri non appena possibile e comunque prima del 1º gennaio 1994.

3. Gli Stati membri non possono opporsi all'introduzione nel loro territorio di carni fresche di volatili refrigerate conformemente alle condizioni stabilite all'allegato I, capitolo VII, punti 42 e 43 qualora il ricorso a questo procedimento di refrigerazione sia menzionato nel documento di accompagnamento di cui all'articolo 3, paragrafo I, punto A, lettera i) e

a) le carni di volatili siano state congelate o surgelate previa refrigerazione rispettando i tempi all'uopo necessari;

▼B

b) le carni di volatili refrigerate siano ottenute alle stesse condizioni nel loro territorio.

Articolo 13

Le norme previste dalla direttiva 89/662/CEE [1] si applicano segnatamente per quanto riguarda i controlli all'origine, l'organizzazione e il seguito da riservare ai controlli che dovrà effettuare lo Stato membro destinatario, nonché le misure di salvaguardia da attuare.

CAPITOLO III

Disposizioni applicabili alle importazioni nella Comunità

Articolo 14

A. Le condizioni applicabili all'immissione sul mercato di carni fresche di volatili da cortile importate da paesi terzi devono essere considerate, conformemente alla procedura definita all'articolo 21, almeno equivalenti a quelle previste per l'immissione sul mercato delle carni fresche di volatili da cortile ottenute conformemente agli articoli da 3 a 6 e da 8 a 13.

B. Ai fini dell'applicazione uniforme del paragrafo A si applicano le disposizioni dei punti seguenti.

1) Possono essere importate nella Comunità soltanto le carni fresche di volatili da cortile:

a) provenienti da paesi terzi o parti dei territori di paesi terzi che figurano nell'elenco redatto in conformità dell'articolo 9, paragrafi 1 e 2 della direttiva 91/494/CEE e che soddisfano i requisiti della presente direttiva;

b) provenienti da stabilimenti per i quali l'autorità competente del paese terzo ha fornito alla Commissione le garanzie secondo cui detti stabilimenti rispettano i requisiti della presente direttiva;

c) accompagnate dal certificato di cui all'articolo 12 della direttiva 91/494/CEE, completato da un'attestazione in base alla quale queste carni soddisfano i requisiti di cui al capitolo III, le eventuali condizioni supplementari oppure offrono le garanzie equivalenti stabilite al paragrafo 2, lettera b) del presente paragrafo. Se necessario, il contenuto di questa attestazione è fissato secondo la procedura di cui all'articolo 21.

2. Conformemente alla procedura di cui all'articolo 21 sono definiti:

a) un elenco comunitario degli stabilimenti che soddisfano i requisiti di cui alla lettera b). In attesa di tale elenco, gli Stati membri sono autorizzati a mantenere i controlli previsti all'articolo 11, paragrafo 2 della direttiva 90/675/CEE e il certificato sanitario nazionale richiesto per gli stabilimenti che sono stati oggetto di un riconoscimento nazionale;

b) da un lato, le condizioni specifiche e, dall'altro, le garanzie equivalenti in merito ai requisiti della presente direttiva diversi da quelli che permettono di escludere le carni dal consumo umano ai sensi dell'articolo 3, paragrafo I A, lettera d) nonché i requisiti di cui all'allegato I, capitolo VI, capitolo VII, punti 42 e 43 e capitolo VIII. Queste condizioni e garanzie non possono essere meno rigorose di quelle previste agli articoli da 3 a 6 e da 8 a 13.

3. Gli esperti della Commissione e degli Stati membri effettuano controlli in loco per accertare:

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

b) se sono soddisfatte le condizioni di cui ai punti 1 e 2.

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

I controlli sono svolti per conto della Comunità che si assume l'onere delle relative spese. La frequenza e le modalità sono determinate secondo la procedura prevista all'articolo 21.

4. In attesa dell'organizzazione dei controlli di cui al paragrafo 3 restano applicabili le disposizioni nazionali in materia di ispezione nei paesi terzi, sempreché in sede di comitato veterinario permanente si forniscano

[1] GU n. L 395 del 30. 12. 1989, pag. 13. Direttiva modificata da ultimo dalla direttiva 90/654/CEE (GU n. L 353 del 17. 12. 1990, pag. 48).

▼B

informazioni sulle infrazioni delle norme di igiene constatate nel corso delle ispezioni.

Articolo 15

Possono figurare nell'elenco di cui all'articolo 14, paragrafo B, punto 2, soltanto i paesi terzi o le parti di paesi terzi:

a) in provenienza dai quali le importazioni non siano vietate in applicazione degli articoli da 9 a 12 della direttiva 91/494/CEE;

b) che, in considerazione della loro legislazione e dell'organizzazione dei loro servizi veterinari e dei loro servizi ispettivi, dei poteri attribuiti a tali servizi e della sorveglianza a cui sono sottoposti, siano stati riconosciuti idonei, conformemente all'articolo 3, paragrafo 2 della direttiva 72/462/CEE [1] o all'articolo 9, paragrafo 2 della direttiva 91/494/CEE, a garantire l'applicazione della loro normativa vigente; o

c) i cui servizi veterinari siano in grado di garantire l'osservanza di requisiti sanitari almeno equivalenti a quelli del capitolo II.

Articolo 16

1. Gli Stati membri provvedono a che le carni fresche di volatili da cortile siano importate nella Comunità soltanto se:

— sono accompagnate dal certificato di cui all'articolo 14, paragrafo B, punto 1, lettera c),

— hanno superato i controlli previsti dalla direttiva 90/675/CEE.

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

— restano applicabili le norme nazionali in materia di importazioni provenienti da paesi terzi nei confronti dei quali non sono previsti requisiti a livello comunitario, sempreché tali norme non siano più favorevoli di quelle previste all'articolo 14, paragrafo B, punto 2, lettera b);

— le importazioni devono essere effettuate alle condizioni di cui all'articolo 11, paragrafo 2 della direttiva 90/675/CEE.

Articolo 17

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

In attesa dell'attuazione delle decisioni di cui all'articolo 8, punto 3 della direttiva 90/675/CEE, le importazioni devono essere effettuate conformemente a quanto dispone l'articolo 11, paragrafo 2 della suddetta direttiva.

CAPITOLO IV

Disposizioni finali

Articolo 18

1. Le disposizioni contenute negli allegati non sono applicabili agli stabilimenti situati in talune isole della Repubblica ellenica, qualora la loro produzione sia esclusivamente riservata al consumo locale.

2. Le modalità di applicazione del paragrafo 1 sono adottate secondo la procedura di cui all'articolo 21. Secondo la medesima procedura può essere adottata la decisione di modificare le disposizioni di tale paragrafo al fine di estendere progressivamente le norme comunitarie all'insieme degli stabilimenti situati nelle isole di questo stesso paragrafo.

Articolo 19

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

[1] GU n. L 302 del 31. 12. 1972, pag. 28. Direttiva modificata da ultimo dalla direttiva 91/688/CEE (GU n. L 377 del 31. 12. 1991, pag. 18).

▼B

Articolo 20

Secondo la procedura di cui all'articolo 21, possono essere adottate:

— le condizioni particolari di riconoscimento degli stabilimenti situati in mercati all'ingrosso,

— 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.

Articolo 21

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

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

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

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

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

Articolo 22

Gli Stati membri sono destinatari della presente direttiva.

[1] GU n. L 255 del 18. 10. 1968, pag. 23.

▼B

ALLEGATO I

CAPITOLO I

CONDIZIONI GENERALI PER IL RICONOSCIMENTO DEGLI STABILIMENTI

Gli stabilimenti devono avere almeno:

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

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

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

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

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

      Tuttavia, l'utilizzazione di pareti di legno nei locali di cui al capitolo IV, punto 17, costruiti anteriormente al 1º gennaio 1994, non costituisce un motivo di revoca del riconoscimento;

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

   d) materiali isolanti imputrescibili ed inodori;

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

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

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

2. a) un numero sufficiente di dispositivi, il più vicino possibile ai posti di lavoro, per la pulizia e la disinfezione delle mani e per la pulizia degli attrezzi mediante acqua calda; i rubinetti non devono essere del tipo azionabile a mano o a braccio.

      Per la pulizia delle mani tali impianti debbono essere provvisti di acqua corrente fredda e calda, oppure di acqua premiscelata alla temperatura opportuna, di prodotti per la pulizia e la disinfezione, nonché dei dispositivi igienici per l'asciugatura delle mani;

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

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

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

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

      — per la movimentazione delle carni,

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

▼B

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

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

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

5. impianti di refrigerazione che permettano di mantenere le carni alle temperature interne prescritte dalla presente direttiva. Tali impianti devono comprendere un sistema che permetta l'evacuazione dell'acqua condensata in modo che non comporti rischi di contaminazione delle carni fresche di volatili da cortile;

6. un impianto che fornisca acqua potabile, ai sensi della direttiva 80/778/CEE [1], sotto pressione ed in quantità sufficiente. Le tubature per l'acqua non potabile devono essere chiaramente distinguibili da quelle per l'acqua potabile;

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

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

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

10. attrezzature che permettano di effettuare in qualsiasi momento ed efficacemente le ispezioni veterinarie di cui alla presente direttiva;

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

Le latrine devono essere sistemate in modo da non immettere direttamente nei locali di lavoro. La presenza di docce non è necessaria nei magazzini frigoriferi atti a ricevere e immagazzinare unicamente carni fresche imballate igienicamente. I lavabi devono essere forniti d'acqua corrente calda e fredda, oppure premiscelata all'opportuna temparatura, nonché di prodotti per la pulizia e la disinfezione delle mani e di dispositivi igienici per l'asciugatura delle mani. I rubinetti dei lavabi non devono essere del tipo azionabile a mano o a braccio. Presso le latrine deve essere disponibile un numero sufficiente di questi lavabi;

12. un posto e attrezzature adeguati per la pulizia e la disinfezione dei mezzi di traporto delle carni, tranne per quanto riguarda i magazzini frigoriferi destinati soltanto a ricevere e immagazzinare, in attesa della spedizione, carni fresche imballate igienicamente. Nei macelli devono essere previsti un posto e attrezzature distinti per la pulizia e la disinfezione dei mezzi di trasporto o delle gabbie utilizzate per i volatili da cortile destinati alla macellazione. Tuttavia essi non sono obbligatori qualora esistano disposizioni che impongano la pulizia e la disinfezione dei mezzi di trasporto o delle gabbie in strutture ufficialmente autorizzate;

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

[1] GU n. L 229 del 30. 8. 1980, pag. 11. Direttiva modificata da ultimo dalla direttiva 91/692/CEE (GU n. L 377 del 31. 12. 1991, pag. 48).

▼B

CAPITOLO II

REQUISITI SPECIALI PER IL RICONOSCIMENTO DEI MACELLI DI VOLATILI DA CORTILE

14. A prescindere dai requisiti generali, i macelli devono comprendere almeno:

a) un locale o una zona coperta sufficientemente vasta, di agevole pulizia e disinfezione, per l'esecuzione dell'ispezione prima della macellazione di cui al capitolo VI, punto 28, secondo paragrafo, e l'accoglienza degli animali previsti all'articolo 2, secondo comma, punto 1 della presente direttiva;

b) un locale per la macellazione abbastanza ampio da consentire, in appositi reparti separati, le operazioni di stordimento e di dissanguamento, da un lato, e di spiumatura ed eventualmente di scottatura, dall'altro. Ogni comunicazione tra il locale per la macellazione e il locale o la zona di cui alla lettera a), diversa dall'apertura ridotta destinata al semplice passaggio dei volatili destinati alla macellazione, dev'essere munita di una porta a chiusura automatica;

c) un locale per l'eviscerazione e il confezionamento, abbastanza ampio da consentire che l'operazione di eviscerazione venga attuata in un luogo sufficientemente distante dagli altri posti di lavoro o separato da questi ultimi da un tramezzo per impedire eventuali contaminazioni. Ogni comunicazione tra il locale per l'eviscerazione e il confezionamento e quello adibito alla macellazione, diversa dall'apertura ridotta destinata al semplice passaggio dei volatili macellati, dev'essere munita di una porta a chiusura automatica;

d) ove occorra, un locale per le spedizioni;

e) una o più celle frigorifere sufficientemente vaste, con ambienti che possano essere chiusi a chiave per le carni fresche di volatili sequestrate;

f) un locale o una zona per il recupero delle piume, tranne qualora queste vengano trattate come rifiuti;

g) lavabi e latrine separati per il personale che manipola volatili vivi.

CAPITOLO III

REQUISITI SPECIALI PER IL RICONOSCIMENTO DEI LABORATORI DI SEZIONAMENTO

15. A prescindere dai requisiti generali, i laboratori di sezionamento devono avere almeno:

a) locali frigoriferi di capacità adeguata per la conservazione delle carni;

b) — un locale per le operazioni di sezionamento, disossamento e confezionamento;

— qualora nel laboratorio si effettui l'eviscerazione:

i) un locale per l'eviscerazione delle anatre e delle oche allevate per la produzione di «foie gras» già sottoposte alle operazioni di stordimento, dissanguamento e spiumatura nell'azienda d'ingrasso;

ii) un locale destinato all'eviscerazione dei volatili d'allevamento di cui al capitolo VIII, punto 49;

c) un locale adibito alle operazioni di imballaggio, se esse sono effettuate nel laboratorio di sezionamento, a meno che siano soddisfatte le condizioni di cui al capitolo XIV, punto 74.

CAPITOLO IV

REQUISITI SPECIALI PER IL RICONOSCIMENTO DEI DEPOSITI FRIGORIFERI

16. A prescindere dai requisiti generali, i depositi nei quali le carni fresche sono immagazzinate in conformità delle disposizioni di cui al capitolo XIII, punto 69, primo trattino debbono avere almeno:

a) locali frigoriferi di capacità adeguata, facili da pulire, nei quali le carni fresche di volatili da cortile possano essere immagazzinate alla temperatura di cui al suddetto punto 69, primo trattino:

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

▼B

17. A prescindere dai requisiti generali, i depositi in cui le carni fresche di volatili sono immagazzinate in conformità delle disposizioni di cui al capitolo XIII, punto 69, secondo trattino, debbono avere almeno:

    a) locali frigoriferi sufficientemente ampi, facili da pulire, nei quali le carni fresche di volatili da cortile possano essere immagazzinate alla temperatura di cui al suddetto punto 69, secondo trattino;

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

CAPITOLO V

IGIENE DEL PERSONALE, DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE NEGLI STABILIMENTI

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

    a) Il personale che manipola carni fresche da esporre o confezionate o che lavora in locali e aree in cui le carni sono manipolate, imballate o trasportate deve, in particolare, indossare copricapi e calzature puliti e facilmente lavabili, abiti da lavoro di colore chiaro o altri indumenti protettivi. Il personale addetto alla lavorazione o manipolazione delle carni fresche deve indossare abiti da lavoro puliti all'inizio di ogni giorno lavorativo e, se necessario, cambiare tali indumenti durante il giorno e deve lavarsi e disinfettarsi le mani più volte durante la giornata di lavoro, oltre che ad ogni ripresa del lavoro. Le persone che abbiano maneggiato animali malati o carni infette devono lavarsi immediatamente e accuratamente mani e braccia con acqua calda, poi disinfettarle. È vietato fumare nei locali di lavoro e di magazzinaggio, e nelle altre aree e nei corridoi in cui le carni fresche transitano.

    b) Negli stabilimenti non sono ammessi animali, salvo nel caso di macelli gli animali destinati ad esservi macellati. I roditori, gli insetti ed altri parassiti devono essere sistematicamente distrutti.

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

    d) Le gabbie utilizzate per il trasporto dei volatili devono essere costruite con materiale resistente alla corrosione, di facile pulizia e disinfezione. Esse devono essere pulite e disinfettate ogni volta che vengono svuotate.

19. I locali, le attrezzature e gli utensili di lavoro non devono essere adibiti ad usi diversi dalla lavorazione delle carni fresche di volatili da cortile, o delle carni fresche o delle carni di selvaggina di allevamento autorizzate conformemente alle direttiva 91/495/CEE e 92/45/CEE o delle preparazioni o prodotti a base di carne, a meno che siano stati puliti e disinfettati prima di essere riutilizzati.

    Questa restrizione non si applica all'attrezzatura di trasporto utilizzato nei locali di cui al punto 17, lettera a), quando le carni sono imballate.

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

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

22. — Penne, piume e sottoprodotti della macellazione non idonei al consumo umano devono essere asportati immediatamente.

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

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

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

▼B

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

CAPITOLO VI

ISPEZIONE SANITARIA PRIMA DELLA MACELLAZIONE

25. a) Il veterinario ufficiale del macello autorizza la macellazione di una partita di volatili provenienti da un'azienda solo se, fatto salvo il certificato previsto all'allegato IV, modello 5 della direttiva 90/539/CEE:

   i) i volatili destinati alla macellazione sono accompagnati dall'attestato sanitario previsto all'allegato IV, oppure

   ii) se 72 ore prima dell'arrivo dei volatili al macello, egli è in possesso di un documento, che l'autorità competente dovrà definire, contenente:

   — informazioni pertinenti aggiornate relative al gruppo di origine, in particolare quelle che, tratte dal registro dell'azienda di cui al punto 27, lettera a), riguardano il tipo di volatili destinati alla macellazione,

   — la prova che l'azienda d'origine è sotto il controllo di un veterinario ufficiale.

   Il veterinario ufficiale dovrà valutare tali informazioni per decidere le misure da adottare nei confronti degli animali provenienti dall'azienda in questione, in particolare il tipo d'ispezione ante mortem.

   b) Allorché le condizioni previste alla lettera a) non sono soddisfatte, il veterinario ufficiale del macello può differire la macellazione oppure, se il rispetto delle regole relative al benessere degli animali lo impone, autorizzare la macellazione dopo aver proceduto agli esami previsti al punto 27, lettera b), e deve far visitare l'azienda d'origine degli animali in questione da un veterinario ufficiale per ottenere le suddette informazioni. Tutti i costi connessi all'applicazione di questo paragrafo sono imputati all'allevatore secondo le modalità che l'autorità competente dovrà fissare.

   c) Tuttavia, per gli allevatori la cui produzione annuale non supera 20 000 polli, 15 000 anatre, 10 000 tacchine o 10 000 oche oppure un quantitativo equivalente delle altre specie di volatili di cui all'articolo 2, secondo comma, punto 1, l'ispezione prima della macellazione, prevista al punto 27, lettera b), può essere effettuata nel macello.

   d) L'allevatore deve conservare per almeno due anni il registro di cui al punto 27, lettera a) per presentarlo all'autorità competente su sua richiesta.

26. Il proprietario, la persona abilitata a prendere decisioni circa i volatili o il suo rappresentante, deve facilitare le operazioni di ispezione prima della macellazione dei volatili e in particolare assistere il veterinario ufficiale in qualsiasi manipolazione ritenuta utile.

   Il veterinario ufficiale deve procedere all'ispezione prima della macellazione con la massima cura in adeguate condizioni di illuminazione.

27. L'ispezione prima della macellazione nell'azienda d'origine di cui al punto 25 comprende, secondo le specie di volatili:

   a) l'esame dei registri dell'allevatore, che devono contenere almeno le seguenti informazioni, in funzione della specie di volatili da cortile:

   — data di arrivo dei volati,

   — provenienza dei volatili,

   — numero dei volatili,

   — rendimento effettivo della specie (ad esempio aumento di peso),

   — mortalità,

   — fornitori degli alimenti,

   — tipo e periodo di utilizzazione degli additivi e periodo di attesa,

   — consumo di mangimi e di acqua,

   — esame e diagnosi del veterinario incaricato, eventualmente corredati dei risultati delle analisi di laboratorio,

   — tipo di medicinale eventualmente somministrato ai volatili, data dell'inizio e della fine della sua somministrazione,

   — data delle eventuali vaccinazioni e loro natura,

   — aumento di peso durante il periodo di ingrasso,

▼B

— risultati di tutte le ispezioni sanitarie alle quali i volatili provenienti dallo stesso gruppo sono stati sottoposti in precedenza,

— numero dei volatili destinati alla macellazione,

— data prevedibile di macellazione;

b) gli esami complementari necessari per stabilire una diagnosi quando i volatili:

i) sono colpiti da una malattia trasmissibile all'uomo o agli animali oppure mostrano un comportamento individuale o collettivo tale da far temere l'insorgere di una malattia di tale genere,

ii) presentano disturbi del comportamento generale o sintomi di malattia che possono rendere le carni non idonee al consumo umano;

c) prelievi regolari di campioni dall'acqua e dai mangimi per il controllo e l'osservanza dei periodi di attesa;

d) i risultati della ricerca di agenti zoonotici effettuata conformemente ai requisiti della direttiva 92/117/CEE.

28. Nel macello, il veterinario ufficiale fa procedere all'identificazione dei volatili in questione, fa verificare l'osservanza dei requisiti del capitolo II della direttiva 91/628/CEE [1] e, soprattutto, se i volatili hanno subito danni durante il trasporto.

Inoltre, in caso di dubbi sull'identità di una partita di volatili e quando questi ultimi, conformemente al punto 25, lettera c), devono essere sottoposti all'ispezione sanitaria ante mortem nel macello, il veterinario ufficiale deve esaminare, gabbia per gabbia, se i volatili presentano i sintomi di cui al punto 27, lettera b).

29. Allorché i volatili non sono stati macellati entro i tre giorni successivi al loro esame o al rilascio dell'attestato sanitario previsto al punto 25, lettera a), i):

— quando i volatili non hanno lasciato l'azienda d'origine, dovrà essere rilasciato un nuovo attestato sanitario,

— oppure, previa valutazione dei motivi del ritardo, il veterinario ufficiale del macello autorizza la macellazione se non vi si oppone alcun motivo sanitario, se del caso previo nuovo esame dei volatili.

30. Fatte salve le prescrizioni della direttiva 91/494/CEE, la macellazione ai fini del consumo umano deve essere vietata qualora siano state accertate le manifestazioni cliniche delle seguenti malattie:

a) ornitosi

b) salmonellosi.

Il veterinario ufficiale può autorizzare su richiesta del proprietario dei volatili o del suo mandatario la macellazione alla fine delle normali operazioni di macellazione se sono prese precauzioni per ridurre al massimo i rischi di propagazione dei germi nonché per pulire e desinfettare gli impianti dopo la macellazione; le carni provenienti da tale macellazione devono essere manipolate come carni dichiarate non idonee al consumo umano.

31. Il veterinario ufficiale:

a) deve vietare la macellazione quando dispone di elementi che gli consentono di concludere che le carni provenienti dagli animali presentati non saranno idonee al consumo umano,

b) deve differire la macellazione quando non sono stati rispettati i termini di attesa per i residui,

c) per quanto riguarda i volatili clinicamente sani, provenienti da un gruppo la cui macellazione è obbligatoria nell'ambito di un programma di controllo delle malattie infettive, deve provvedere alla loro macellazione alla fine della giornata o in condizioni tali da evitare qualsiasi contaminazione degli altri volatili. Gli Stati membri potranno utilizzare tali carni sul loro territorio secondo le norme nazionali.

32. Il veterinario ufficiale deve comunicare immediatamente, motivandolo, il divieto di macellazione all'autorità competente e rinchiudere provvisoriamente in un luogo sicuro i volatili oggetto di detto divieto.

---

[1] GU n. L 340 dell'11. 12. 1991, pag. 17.

▼B

CAPITOLO VII

IGIENE DELLA MACELLAZIONE E DELLA MANIPOLAZIONE DELLE CARNI FRESCHE

33. Soltanto i volatili da cortile vivi devono essere introdotti nei locali adibiti alla macellazione. Appena introdotti in detti locali, i volatili devono essere macellati immediatamente dopo essere stati storditi, tranne in caso di macellazione praticata secondo un rito religioso.

34. Il dissanguamento deve essere completo e eseguito in modo che il sangue non possa contaminare locali diversi da quello della macellazione.

35. La spiumatura deve essere immediata e completa.

36. L'eviscerazione deve essere effettuata immediatamente in caso di eviscerazione totale, o nei termini di cui al capitolo VIII, punto 49 in caso di eviscerazione parziale o differita. I volatili macellati devono essere aperti in modo tale che le cavità e tutti i visceri pertinenti possano essere ispezionati. A tal fine, i visceri da ispezionare possono essere staccati o lasciati aderenti alla carcassa mediante le loro connessioni naturali. Qualora siano staccati, la loro appartenenza alla carcassa d'origine deve poter essere identificata.

    Tuttavia, le anatre e le oche allevate e macellate per la produzione di «foie gras» possono essere eviscerate entro 24 ore dalla macellazione, a condizione che le carcasse non eviscerate siano portate al più presto alla temperatura prevista al capitolo XIII, punto 69, primo trattino, e mantenute a tale temperatura, e siano trasportate conformemente alle norme di igiene.

37. Dopo l'ispezione, i visceri tolti devono essere immediatamente separati dalla carcassa e le parti non idonee al consumo umano devono essere immediatamente asportate.

    Ad eccezione dei reni, i visceri o le parti di visceri rimasti nella carcassa devono essere immediatamente asportati, se possibile completamente, in condizioni di igiene soddisfacenti.

38. È vietato pulire le carni utilizzando panni e riempire la carcassa con prodotti diversi da frattaglie commestibili o dal collo provenienti da volatili macellati nello stabilimento.

39. È vietato procedere, prima che l'ispezione sia stata ultimata, alla suddivisione della carcassa e a qualsiasi asportazione o trattamento delle carni di volatili. Il veterinario ufficiale può esigere qualsiasi altra manipolazione necessaria ai fini dell'ispezione.

40. Le carni trattenute in osservazione da un lato, e le carni dichiarate non idonee al consumo umano conformemente al capitolo IX, punto 53 o non ammesse al consumo umano conformemente al capitolo IX, punto 54 dall'altro, le piume ed i rifiuti devono essere trasportati al più presto nei locali, negli ambienti o nei recipienti di cui al capitolo I, punto 4, lettera d) e al capitolo II, punto 14, lettere e) ed f) e devono essere manipolati in modo da limitare al minimo le possibilità di contaminazione.

41. Dopo l'ispezione e l'eviscerazione, le carni fresche di volatili devono essere immediatamente pulite e refrigerate conformemente alle norme di igiene, affinché le temperature previste al capitolo XIII siano raggiunte al più presto.

42. Le carni di volatili destinate ad essere sottoposte a refrigerazione per immersione conformemente al procedimento descritto nel punto 43 devono, immediatamente dopo l'eviscerazione, essere lavate accuratamente a spruzzo e sottoposte al procedimento di immersione. Il lavaggio a spruzzo deve essere effettuato mediante attrezzature che consentano un'efficace pulizia delle superfici interne ed esterne delle carcasse.

    Per le carcasse aventi un peso:

    — non superiore a 2,5 chilogrammi devono essere utilizzati almeno 1,5 litri di acqua per carcassa,
    — compreso tra 2,5 e 5 chilogrammi devono essere utilizzati almeno 2,5 litri di acqua per carcassa,
    — uguale o superiore a 5 chilogrammi devono essere utilizzati almeno 3,5 litri di acqua per carcassa.

43. Il procedimento di refrigerazione per immersione deve rispondere ai seguenti requisiti:

    a) le carcasse devono passare attraverso una o più cisterne piene di acqua o di acqua e ghiaccio continuamente rinnovati. È ammesso soltanto un sistema nel quale le carcasse sono costantemente spinte mediante mezzi meccanici attraverso un flusso di acqua che corre in senso contrario;

▼B

b) la temperatura dell'acqua o delle cisterne, misurata ai punti di entrata e di uscita delle carcasse, non deve essere superiore, rispettivamente, a + 16 ºC e + 4 ºC;

c) deve essere realizzata in modo tale che la temperatura prevista al capitolo XIII, punto 69, primo trattino sia rispettata entro i termini più brevi;

d) il flusso minimo di acqua nell'intero procedimento di refrigerazione di cui alla lettera a) deve essere di:

— 2,5 litri per carcassa, per le carcasse aventi un peso uguale o inferiore a 2,5 chilogrammi,

— 4 litri per carcassa, per le carcasse aventi un peso compreso fra 2,5 e 5 chilogrammi,

— 6 litri per carcassa, per le carcasse aventi un peso uguale o superiore a 5 chilogrammi.

Qualora vengano utilizzate più cisterne, il flusso di acqua fresca in entrata ed il flusso di acqua usata in uscita in ciascuna delle cisterne devono essere regolati in modo da diminuire progressivamente nel senso dello spostamento delle carcasse, e l'acqua fresca deve essere suddivisa fra le cisterne in modo che il flusso in entrata nell'ultima cisterna non sia inferiore a:

— 1 litro per carcassa, per le carcasse aventi un peso uguale o inferiore a 2,5 chilogrammi,

— 1,5 litri per carcassa, per le carcasse aventi un peso compreso fra 2,5 e 5 chilogrammi,

— 2 litri per carcassa, per le carcasse aventi un peso uguale o superiore a 5 chilogrammi.

L'acqua utilizzata per la riempitura iniziale delle cisterne non deve essere compresa nel calcolo dei quantitativi sopra elencati;

e) le carcasse non devono rimanere nella prima parte dell'impianto o nella prima cisterna per più di mezz'ora o rimanere nel resto dell'impianto o nelle altre cisterne più a lungo del necessario.

Vanno prese tutte le precauzioni necessarie per garantire che, in caso di interruzione del procedimento, venga rispettata la durata di transito indicata nel paragrafo precedente.

Dopo ciascun arresto dell'impianto, il veterinario ufficiale deve accertarsi che, prima della sua rimessa in moto, le carcasse siano ancora conformi ai requisiti previsti dalla presente direttiva e siano idonee al consumo umano e, in caso contrario, che vengano trasportate al più presto nei locali di cui al capitolo I, punto 4, lettera d);

f) ciascuno degli elementi dell'impianto deve essere svuotato, pulito e disinfettato, ogni qualvolta sia necessario, al termine del periodo di lavoro ed almeno una volta al giorno;

g) esso deve essere munito di un dispositivo di controllo opportunamente tarato che consenta di tenere sotto costante sorveglianza la misurazione e la registrazione:

— del consumo di acqua nella fase di lavaggio a spruzzo precedente l'immersione,

— della temperatura dell'acqua nella cisterna o nelle cisterne nei punti di entrata e di uscita delle carcasse,

— del consumo di acqua durante la fase di immersione,

— del numero di carcasse di ciascuna delle classi di peso specificate nella lettera d) e nel punto 42;

h) i risultati dei controlli effettuati dal produttore devono essere conservati e presentati, se richiesti, al veterinario ufficiale;

i) il funzionamento dell'impianto di refrigerazione ed i suoi effetti sul grado di igiene sono valutati — in attesa dell'adozione di metodi microbiologici comunitari, conformemente alla procedura prevista dall'articolo 21 della presente direttiva — secondo metodi microbiologici scientifici riconosciuti dagli Stati membri; il grado di contaminazione delle carcasse, basato sul numero totale di germi e di enterobatteri presenti, rilevato prima dell'immersione, è raffrontato con il livello successivo all'immersione. Il raffronto deve essere eseguito in occasione della prima messa in funzione dell'impianto e, in seguito, periodicamente, ma in ogni caso in occasione di qualsiasi modifica dell'impianto. Il funzionamento delle varie parti dell'impianto deve garantire il rispetto di livelli soddisfacenti di igiene.

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

▼B

45. Le carni trattenute in osservazione o dichiarate non idonee al consumo umano e i sottoprodotti non commestibili non devono poter venire a contatto con carni dichiarate idonee al consumo umano e devono essere deposti appena possibile in locali o recipienti speciali situati e disposti in modo da evitare possibili contaminazioni di altre carni fresche.

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

CAPITOLO VIII

ISPEZIONE SANITARIA POST MORTEM

47. I volatili da cortile devono essere sottoposti all'ispezione immediatamente dopo la macellazione in adeguate condizioni di illuminazione.

Ai fini di tale ispezione,

a) le parti seguenti:

i) la superficie della carcassa, senza testa e zampe tranne quando queste sono destinate al consumo umano,

ii) i visceri e

iii) la cavità della carcassa

devono essere sottoposte ad esame oculare e, se necessario, a palpazione ed incisione;

b) occorre altresì fare attenzione:

i) alle alterazioni della consistenza, del colore e dell'odore delle carcasse,

ii) alle alterazioni importanti derivanti dalle operazioni di macellazione,

iii) al buon funzionamento dell'impianto di macellazione.

Il veterinario ufficiale deve comunque:

a) sottoporre ad una ispezione approfondita per sondaggio gli animali eliminati in occasione dell'ispezione sanitaria post mortem, le cui carni sono state dichiarate non idonee al consumo umano, conformemente al capitolo IX, punto 53;

b) esaminare, ai fini di un'ispezione dei visceri e della cavità della carcassa, un campione di 300 volatili prelevati dall'insieme della partita che ha subito l'ispezione post mortem;

c) effettuare un esame post mortem specifico delle carni di volatili se esistono altri elementi che indicano che le carni provenienti dagli stessi potrebbero non essere idonee al consumo umano.

Il proprietario o la persona abilitata a disporre dei volatili da cortile deve partecipare, per quanto le compete, all'ispezione post mortem. Deve preparare i volatili e le carni di volatili in modo da consentirne l'ispezione. Su richiesta dell'ispettore, deve apportare qualsiasi altro aiuto in misura sufficiente. Se non collabora adeguatamente, l'ispezione deve essere interrotta fino a quando collabori nella misura necessaria all'ispezione.

48. Nel caso dei volatili da cortile parzialmente eviscerati, immediatamente svuotati dei loro intestini, è necessario esaminare, per almeno il 5 % dei volatili macellati di ciascuna partita, i visceri e la cavità della carcassa dopo l'eviscerazione. Se durante questo esame dovesse essere constatata la presenza di alterazioni su vari volatili, tutti i volatili della partita devono essere ispezionati conformemente al punto 47.

49. Per quanto concerne i volatili a eviscerazione differita («New York dressed»):

a) l'ispezione sanitaria post mortem di cui al punto 47 viene effettuata al più tardi 15 giorni dopo la macellazione. Durante questo periodo i volatili devono essere immagazzinati ad una temperatura non superiore a + 4 ºC;

b) al più tardi alla fine di questo termine, i volatili devono essere eviscerati nel macello in cui sono stati macellati o in un laboratorio di sezionamento per volatili da cortile che sia riconosciuto e conforme ai requisiti del capitolo III, punto 15, lettera b), secondo trattino, punto ii) e in quest'ultimo caso, devono essere accompagnati dall'attestato sanitario di cui all'allegato V;

▼B

c) le carni di tali volatili non devono recare il bollo sanitario di cui al capitolo XII prima che sia stata effettuata l'eviscerazione di cui alla lettera b).

50. Devono essere effettuati, ai fini della ricerca di residui, dei prelievi di campioni per sondaggio e comunque in caso di fondato sospetto. Nel caso della ricerca di residui mediante prelievo di campioni,occorre in particolare ricercare i residui di cui al punto A, categoria III, nonché al punto B, categoria I, lettere a) e c) e categoria II, lettera a) dell'allegato I della direttiva 86/469/CEE ([1]).

L'obbligo di procedere alla ricerca dei residui di sostanze ad azione farmacologica, di cui all'articolo 4, paragrafo 1, secondo comma della presente direttiva, non si applica ai volatili provenienti da allevamenti sottoposti a controllo veterinario ufficiale, se il controllo di tali sostanze è eseguito nell'azienda d'origine.

51. Qualora i risultati delle ispezioni prima della macellazione o post mortem facciano sospettare la presenza di una malattia, il veterinario ufficiale può chiedere, se lo ritiene necessario per stabilire la sua diagnosi, o individuare le sostanze aventi azione farmacologica che potrebbero essere presenti date le condizioni patologiche osservate, che si eseguano le prove di laboratorio necessarie.

In caso di dubbio, il veterinario può eseguire, sulle parti in causa dei volatili da cortile, ulteriori tagli e ispezioni che ritenga necessari per fare una diagnosi definitiva.

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

52. I risultati dell'ispezione prima della macellazione e post mortem devono essere registrati dal veterinario ufficiale e, in caso di diagnosi di una malattia trasmissibile, comunicati sia all'autorità veterinaria competente, preposta al controllo dell'allevamento da cui provengono gli animali, sia al proprietario dell'allevamento d'origine o al suo rappresentante, il quale deve tener conto di tali comunicazioni, conservarle e presentarle al veterinario ufficiale che procede all'ispezione prima della macellazione nel successivo periodo di produzione.

CAPITOLO IX

DECISIONE DEL VETERINARIO UFFICIALE IN OCCASIONE DELL'ISPEZIONE POST MORTEM

53. a) Sono dichiarati totalmente non idonei al consumo umano le carni dei volatili da cortile la cui ispezione post mortem rivela uno dei seguenti casi:

- — malattie infettive generalizzate e localizzazioni croniche negli organi di microrganismi patogeni trasmissibili all'uomo,
- — micosi sistematica e lesioni locali negli organi, che si presume siano state causate da agenti patogeni trasmissibili all'uomo o loro tossine,
- — parassitismo diffuso sottocutaneo o muscolare e parassitismo sistematico,
- — intossicazione,
- — cachessia,
- — odore, colore, sapore anormali,
- — tumori maligni, localizzati o diffusi,
- — insudiciamento o contaminazione generalizzati,
- — lesioni ed ecchimosi importanti,
- — lesioni meccaniche estese, comprese quelle causate da eccessiva scottatura,
- — insufficiente dissanguamento,
- — residui di sostanze superiori alle norme autorizzate, e residui di sostanze vietate,
- — ascite.

([1]) GU n. L 275 del 26. 9. 1986, pag. 36. Direttiva modificata dalla decisione 89/187/CEE (GU n. L 66 del 10. 3. 1989, pag. 37).

▼B

b) Sono dichiarate non idonee al consumo umano le parti dei volatili macellati che presentano lesioni o contaminazioni che non pregiudicano la salubrità della carne restante.

54. Non sono ammessi al consumo umano la testa separata dalla carcassa, ad eccezione della lingua, della cresta, dei bargigli e della caruncola, ed i visceri seguenti: trachea, polmoni separati dalla carcassa conformemente al capitolo VII, punto 37, esofago, gozzo, intestino e cistifellea.

CAPITOLO X

DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE CARNI DESTINATE AL SEZIONAMENTO

55. Il sezionamento delle carcasse in parti ed il disossamento sono autorizzati soltanto nei laboratori di sezionamento riconosciuti.

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

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

58. Le carni fresche da sezionare, non appena trasportate nel laboratorio del sezionamento e in attesa del sezionamento, devono essere immagazzinate nel locale di cui al capitolo III, punto 15, lettera a).

Tuttavia, in deroga al capitolo VII, punto 41, le carni possono essere trasportate direttamente dal locale di macellazione al locale di sezionamento.

In tal caso, questi due locali devono essere sufficientemente vicini e situati in un unico complesso di edifici, in quanto le carni da sezionare devono essere trasportate in un'unica operazione da un locale all'altro, mediante un prolungamento del sistema meccanico di manipolazione del locale di macellazione; il sezionamento deve essere effettuato immediatamente. Non appena ultimate le operazioni di sezionamento e di imballaggio previste, le carni devono essere trasportate nelle celle frigorifere di cui al capitolo III, punto 15, lettera a).

59. Le carni devono essere via via trasportate nei locali di cui al punto 15, lettera b). Non appena ultimate le operazioni, previste di sezionamento ed eventualmente di imballaggio, le carni devono essere trasportate nelle celle frigorifere di cui al capitolo III, punto 15, lettera a).

60. Tranne per le carni sezionate a carcassa ancora calda, il sezionamento può essere eseguito soltanto se le carni hanno raggiunto una temperatura inferiore o pari a + 4 ºC.

61. È vietato pulire le carni fresche strofinandole con panni.

62. Il sezionamento deve essere eseguito in modo da evitare qualsiasi contaminazione delle carni. Le scheggie d'osso e i grumi di sangue devono essere eliminati. Le carni, che provengono dal sezionamento e non sono destinate al consumo umano, sono raccolte via via nei recipienti o locali di cui al capitolo I, punto 4, lettera d).

CAPITOLO XI

CONTROLLO SANITARIO DELLE CARNI SEZIONATE E DELLE CARNI IMMAGAZZINATE

63. I laboratori di sezionamento riconosciuti, i centri di riconfezionamento e i depositi frigoriferi riconosciuti sono soggetti ad un controllo effettuato da un membro del gruppo d'ispezione di cui all'articolo 8, paragrafo 2, terzo comma della presente direttiva.

64. Il controllo di cui al punto 63 comprende i seguenti compiti:

— controllo delle entrate e delle uscite delle carni fresche;

— ispezione sanitaria delle carni fresche presenti nello stabilimento;

▼B

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

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

CAPITOLO XII

BOLLATURA SANITARIA

65. La bollatura sanitaria deve essere effettuata sotto la supervisione del veterinario ufficiale. A tal fine, quest'ultimo controlla

a) la bollatura sanitaria delle carni;

b) le etichette e il materiale per il confezionamento qualora vi sia stato già apposto il bollo di cui al presente capitolo.

66. La bollatura sanitaria comporta:

a) per le carni confezionate in unità individuali o per le piccole confezioni;

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

B, DK, D, EL, E, F, IRL, I, NL, P, UK:

— al centro il numero di riconoscimento veterinario dello stabilimento o eventualmente del laboratorio di sezionamento o del centro di riconfezionamento;

— nella parte inferiore, una delle sigle CEE, EØF, EWG, EOK, EEC o EEG.

I caratteri a stampa devono avere un'altezza di 0,2 centimetri sia per le lettere che per le cifre;

b) per le grandi confezioni, un bollo di forma ovale, delle dimensioni di almeno 6,5 cm di larghezza e di 4,5 cm di altezza nel quale devono figurare le indicazioni di cui alla lettera a).

I caratteri a stampa devono avere un'altezza di almeno 0,8 cm per le lettere e di almeno 1 cm per le cifre. La bollatura sanitaria può inoltre comportare un'indicazione che permetta di identificare il veterinario che ha proceduto all'indicazione che permetta di identificare il veterinario che ha proceduto all'ispezione sanitaria delle carni.

Il materiale utilizzato per la bollatura deve essere conforme ai requisiti di igiene e le indicazioni di cui alla lettera a) devono figurarvi in modo perfettamente leggibile.

67. a) La bollatura sanitaria di cui al punto 66, lettera a), deve essere apposta:

— per quanto riguarda le carcasse confezionate individualmente, sugli involucri o sull'imballaggio o in modo leggibile sotto di essi,

— per quanto riguarda le carcasse non confezionate individualmente, mediante un timbro o una piastrina monouso,

— per quanto riguarda le parti di carcasse o frattaglie confezionate in piccoli quantitativi, sugli involucri o altri imballaggi o in modo leggibile sotto di essi.

b) La bollatura sanitaria di cui al punto 66, lettera b) deve essere apposta sulle grandi confezioni contenenti carcasse, parti di carcasse o frattaglie recanti un bollo conformemente alla lettera a).

c) Qualora sull'involucro o sull'imbalaggio figuri il bollo sanitario:

— il bollo in questione deve essere apposto in modo da venire distrutto all'apertura dell'involucro o dell'imballaggio, o

— l'involucro o l'imballaggio devono essere sigillati in modo da renderne impossibile la riutilizzazione una volta aperti.

68. La bollatura sanitaria delle carcasse, delle parti di carcassa o delle frattaglie, effettuata conformemente al punto 67, lettera a) non è richiesta se:

1) le partite di carcasse, comprese quelle di cui talune parti sono state eliminate in conformità del capitolo IX, punto 53, lettera b), sono spedite, per essere sezionate, da un macello riconosciuto ad un laboratorio di sezionamento riconosciuto, a condizione che:

a) i grandi imballaggi contenenti carni fresche di volatili da cortile rechino, sulla superficie esterna, il bollo sanitario apposto conformemente al punto 67, lettera a), terzo trattino, e al punto 67, lettera c);

b) lo stabilimento speditore tenga un registro da cui risultano la quantità, la natura e la destinazione delle partite spedite in conformità della presente direttiva;

▼B

c) il laboratorio di sezionamento destinatario tenga un registro da cui risultano la quantità, la natura e la provenienza delle partite ricevute in conformità della presente direttiva;

d) il bollo sanitario dei grandi imballaggi sia distrutto alla loro apertura, in un laboratorio di sezionamento posto sotto il controllo di un veterinario ufficiale;

e) sulla superficie esterna della grande confezione siano chiaramente indicati il destinatario e l'utilizzazione prevista della partita, in conformità del presente punto e dell'allegato VII.

2) Le partite di carcasse, comprese quelle di cui talune parti sono state eliminate in conformità del capitolo IX, punto 53, lettera b), le parti di carcasse e le seguenti frattaglie: cuore, fegato, ventriglio, sono spedite, per essere trattate, da un macello riconosciuto, da un laboratorio di sezionamento riconosciuto o da un centro di riconfezionamento riconosciuto ad uno stabilimento per la preparazione di carni e di prodotti a base di carne a condizione che:

a) i grandi imballaggi contenenti carni fresche di volatili da cortile rechino sulla superficie esterna il bollo sanitario apposto conformemente al punto 67, lettera a), terzo trattino, e al punto 67, lettera c);

b) lo stabilimento speditore tenga un registro da cui risultano la quantità, la natura e la destinazione delle partite spedite in conformità della presente direttiva;

c) lo stabilimento per la preparazione di carni e di prodotti a base di carne destinatario tenga un apposito registro da cui risultano la quantità, la natura e la provenienza delle partite ricevute, in conformità della presente direttiva;

d) allorquando la carne fresca di volatili è destinata alla preparazione di prodotti a base di carne per gli scambi intracomunitari, il bollo sanitario dei grandi imballaggi sia distrutto soltanto alla loro apertura in uno stabilimento posto sotto la supervisione dell'autorità competente;

e) sulla superficie esterna del grande imballaggio siano chiaramente indicati il destinatario e l'utilizzazione prevista della partita, in conformità delle disposizioni del presente punto e dell'allegato VII.

3) Al fine di metterle direttamente a disposizione dell'utilizzatore finale, previo trattamento termico, le partite di carcasse, comprese quelle di cui talune parti sono state eliminate in conformità del capitolo IX, punto 53, lettera b), sono spedite da un macello, da un centro di riconfezionamento, o da un laboratorio di sezionamento riconosciuto a ristoranti, mense ed enti a condizione che:

a) gli imballaggi contenenti carni fresche di volatili da cortile rechino, sulla superficie esterna, il bollo sanitario di cui al punto 67, lettera a), terzo trattino, e al punto 67, lettera c);

b) lo stabilimento speditore tenga un registro da cui risultino la quantità, la natura e la destinazione delle partite spedite in conformità della presente direttiva;

c) il destinatario tenga un registro da cui risultino la quantità, la natura e la provenienza delle partite ricevute in conformità della presente direttiva;

d) i destinatari siano soggetti al controllo di un'autorità competente, che deve poter prendere visione dei summenzionati registri;

e) sulla superficie esterna del grande imballaggio siano chiaramente indicati il destinatario e l'utilizzazione prevista della partita, in conformità delle disposizioni del presente punto e dell'allegato VII.

CAPITOLO XIII

MAGAZZINAGGIO

69. — Dopo la refrigerazione di cui al capitolo VII, punto 41, le carni fresche di volatili da cortile devono essere mantenute ad una temperatura che in nessuna occasione può essere superiore a + 4 ºC.

— Le carni di volatili da cortile congelate devono essere mantenute ad una temperatura che in nessuna occasione può essere superiore a - 12 ºC.

— Le carni fresche di volatili da cortile imballate non devono essere immagazzinate negli stessi locali delle carni fresche non imballate.

▼B

CAPITOLO XIV

CONFEZIONAMENTO E IMBALLAGGIO DELLE CARNI FRESCHE

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

— tali da non alterare le caratteristiche organolettiche delle carni;

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

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

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

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

Le confezioni devono essere trasparenti e incolori oppure, in caso di confezione di colore trasparente, essere concepite in modo da lasciar vedere parzialmente le carni o le frattaglie confezionate. Esse devono rispondere inoltre alle condizioni di cui al punto 70, lettera a), primo e secondo trattino; non possono essere riutilizzate per confezionare carni.

Le parti di volatili da cortile o le frattaglie separate dalla carcassa devono sempre essere avvolte in un involucro protettivo rispondente a tali criteri e saldamento chiuso.

72. Le carni confezionate devono essere imballate.

73. Tuttavia, quando la confezione corrisponde a tutte le condizioni protettive dell'imballaggio, non è necessario che essa sia trasparente ed incolore e non è obbligatorio porla in un secondo contenitore, purché siano rispettate le altre condizioni del punto 70.

74. Le operazioni di sezionamento, disossamento, confezionamento ed imballaggio possono aver luogo nello stesso locale, se l'imballaggio ha le caratteristiche previste al punto 70, lettera b) per poter essere riutilizzato o se sono rispettate 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, l'imballaggio e il confezionamento devono essere racchiusi in un involucro protettivo sigillato che deve rimanere protetto da eventuali danni durante il trasporto verso lo stabilimento e sono immagazzinati in condizioni igieniche in un locale separato dello stabilimento;

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

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

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

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

75. Gli imballaggi di cui al presente capitolo possono contenere soltanto carni fresche sezionate di volatili da cortile.

CAPITOLO XV

TRASPORTO

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

77. I mezzi di trasporto di dette carni devono soddisfare i seguenti requisiti:

a) le loro pareti interne devono essere lisce, di facile pulizia e disinfezione;

▼B

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

78. I mezzi di trasporto delle carni non possono in alcun caso essere adibiti al trasporto di animali vivi o di prodotti che possano alterare o contaminare le carni.

79. Le carni di volatili da cortile non possono essere trasportate in uno stesso mezzo di trasporto insieme a sostanze che possano contaminarle o pregiudicarne le condizioni igieniche.

Le carni imballate e le carni non imballate devono essere trasportate con mezzi di trasporto distinti, a meno che non esista, nello stesso mezzo di trasporto, una separazione fisica adeguata che protegge la carne non imballata.

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

81. Il conduttore dello stabilimento, il proprietario o il suo rappresentante deve far sì che i mezzi di trasporto nonché le condizioni di carico consentano l'osservanza delle norme di igiene stabilite nel presente capitolo. Un membro del gruppo di ispezione di cui all'articolo 8, paragrafo 2, terzo comma della presente direttiva deve sorvegliare l'osservanza di tali norme.

▼B

ALLEGATO II

CAPITOLO I

REQUISITI GENERALI PER IL RICONOSCIMENTO DEGLI STABILIMENTI DI CAPACITÀ LIMITATA

Gli stabilimenti di capacità limitata devono avere almeno:

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

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

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

      Tuttavia, l'utilizzazione di pareti di legno costruite anteriormente al 1º gennaio 1994 nei locali di cui all'allegato I, capitolo IV, punto 16 non costituisce un motivo di revoca del riconoscimento;

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

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

   d) materiali isolanti imputrescibili ed inodori;

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

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

2. a) un numero sufficiente di dispositivi, il più vicino possibile ai luoghi di lavoro, per la pulizia e la disinfezione delle mani e per la pulizia degli attrezzi mediante acqua calda. Per la pulizia delle mani tali impianti debbono essere provvisti di acqua corrente fredda e calda, oppure di acqua premiscelata alla temperatura opportuna, di prodotti per la pulizia e disinfezione, nonché di dispositivi igienici per asciugare le mani;

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

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

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

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

      — per la movimentazione delle carni fresche,

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

   c) recipienti speciali a perfetta tenuta d'acqua, in materiali inalterabili, muniti di coperchio e di un sistema di chiusura che impedisca qualsiasi prelevamento non autorizzato, per collocarvi carni non destinate al consumo umano che devono essere rimosse o distrutte al termine di ogni giornata di lavoro;

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

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

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

▼B

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

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

CAPITOLO II

REQUISITI SPECIALI PER IL RICONOSCIMENTO DEI MACELLI DI CAPACITÀ LIMITATA

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

    a) un locale per la macellazione di superficie adeguata, con spazi separati per lo stordimento e il dissanguamento, da un lato, e la spiumatura e la scottatura, dall'altro; questi due tipi di operazioni devono essere effettuate in posti separati;

    b) nel locale di macellazione, pareti che possano essere lavate fino ad un'altezza minima di due metri o fino al soffitto;

    c) un locale per l'eviscerazione e la preparazione, abbastanza ampio per consentire che l'operazione di eviscerazione venga attuata a distanza sufficiente dagli altri posti di lavoro, o separata da questi ultimi da un tramezzo per impedire eventuali contaminazioni;

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

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

11. Gli animali introdotti nel locale di macellazione devono essere immediatamente macellati, previo stordimento, tranne in caso di macellazione prevista da un rito religioso.

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

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

▼B

ALLEGATO III

QUALIFICHE PROFESSIONALI DEGLI AUSILIARI

1. Solo i candidati che dimostrano di aver seguito:

   a) un corso teorico comprendente esercitazioni di laboratorio, autorizzato dalle autorità competenti degli Stati membri, sui temi elencati al pragrafo 3, lettera a),

   b) un corso pratico di formazione sotto il controllo di un veterinario ufficiale

   sono ammessi all'esame di cui all'articolo 8, paragrafo 2, secondo comma della presente direttiva. Il corso pratico di formazione si svolge in macelli, laboratori di sezionamento, depositi frigoriferi e posti di ispezione delle carni fresche o, per l'ispezione prima della macellazione, in un'azienda.

2. Tuttavia, gli ausiliari in possesso dei requisiti di cui all'allegato III della direttiva 64/433/CEE possono seguire un corso di formazione in cui la parte teorica sia ridotta a 4 settimane.

3. L'esame di cui all'articolo 8, paragrafo 2, secondo comma della presente direttiva consiste in una parte teorica ed una parte pratica e verte sulle seguenti materie:

   a) per la visita delle aziende:

      i) formazione teorica:

         — nozioni generali sull'industria avicola — organizzazione, importanza economica, metodi di produzione, commercio internazionale, ecc.,
         — anatomia e patologia dei volatili da cortile,
         — conoscenza di base delle malattie — virus, batteri, parassiti, ecc.,
         — controllo delle malattie e utilizzazione di medicinali/vaccini nonché controllo dei residui,
         — controllo igienico e sanitario,
         — benessere nell'azienda, durante il trasporto e nel macello,
         — controllo ambientale — negli edifici, nelle aziende e in generale,
         — normative nazionali ed internazionali,
         — atteggiamenti dei consumatori e controllo della qualità;

      ii) formazione pratica:

         — visite alle aziende concernenti varie specie e i metodi d'allevamento,
         — visite agli stabilimenti di produzione,
         — carico e scarico dei mezzi di trasporto,
         — visite a laboratori,
         — controlli veterinari,
         — documentazione,
         — esperienza pratica;

   b) per l'ispezione al macello:

      i) parte teorica:

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

      ii) parte pratica:

         — ispezione e valutazione degli animali macellati;
         — identificazione delle specie animali mediante esame di parti tipiche dell'animale;
         — identificazione e relativo commento di più parti di animali macellati che presentano alterazioni;
         — ispezione post mortem in un macello;
         — controllo dell'igiene;

▼B

— prelievo dei campioni.

▼B

ALLEGATO IV

MODELLO

ATTESTATO SANITARIO (1)

(per i volatili da cortile trasportati dall'azienda al macello)

Servizio competente: ..... n. (2): .....

I. **Identificazione degli animali**

Specie animale: .....

Numero di animali: .....

Marchio di identificazione: .....

II. **Provenienza degli animali**

Indirizzo dell'azienda di provenienza: .....

.....

III. **Destinazione degli animali**

Tali animali sono trasportati verso il seguente macello: .....

.....

con i seguenti mezzi di trasporto: .....

IV. **Attestato**

Il sottoscritto, veterinario ufficiale, attesta che gli animali sopra designati sono stati oggetto di un'ispezione ante mortem nell'azienda summenzionata il ..... alle ore ..... e sono stati riconosciuti sani.

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

.....

(Firma del veterinario ufficiale)

---

(1) Durata di validità del certificato: 72 ore.
(2) Facoltativo.

▼B

ALLEGATO V

MODELLO

ATTESTATO SANITARIO

per le carcasse di volatili a eviscerazione differita e per le carcasse di anatre e oche allevate per la produzione di «foie gras» che hanno subito le operazioni di stordimento, dissanguamento e spiumatura nell'azienda di ingrasso e sono state trasportate in un laboratorio di sezionamento munito di un locale separato per l'eviscerazione

Servizio competente: ..... n. (1): .....

I. **Identificazione delle carcasse non eviscerate**

Specie animale: .....

Numero di carcasse non eviscerate: .....

II. **Provenienza delle carcasse non eviscerate**

Indirizzo dell'azienda di ingrasso: .....

.....

III. **Destinazione delle carcasse non eviscerate**

Le carcasse non eviscerate sono trasportate verso il seguente laboratorio di sezionamento: .....

.....

IV. **Attestato**

Il sottoscritto, veterinario ufficiale, attesta che le carcasse non eviscerate sopra designate provengono da animali che sono stati oggetto di un'ispezione ante mortem nell'azienda di ingrasso summenzionata il ..... alle ore ..... e sono stati riconosciuti sani.

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

.....
(Firma del veterinario ufficiale)

(1) Facoltativo.

▼B

ALLEGATO VI

MODELLO

CERTIFICATO SANITARIO

relativo alle carni fresche di volatili da cortile (1)

N. (2): .....

Luogo di spedizione: .....

Ministero: .....

Servizio: .....

Riferimento (2): .....

I. **Identificazione delle carni**

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

Natura dei pezzi: .....

Natura dell'imballaggio: .....

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

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

Peso netto: .....

II. **Provenienza delle carni**

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

.....

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

.....

.....

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

.....

.....

III. **Destinazione delle carni**

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

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

con i seguenti mezzi di trasporto (3): .....

Nome e indirizzo dello speditore: .....

.....

Nome e indirizzo del destinatario: .....

.....

(1) Sono carni fresche di volatili da cortile, ai sensi della direttiva di cui al punto IV del presente certificato, tutte le parti, idonee al consumo umano, di animali domestici delle seguenti specie: galline, tacchine, faraone, anatre, oche, quaglie, piccioni, fagiani e pernici allo stato domestico che non abbiano subito alcun trattamento atto ad assicurarne la conservazione; devono tuttavia essere considerate carni fresche le carni trattate con il freddo.

(2) Facoltativo.

(3) Per i carri ferroviari e gli autocarri, indicare il numero di immatricolazione, per gli aerei, il numero del volo e, per le navi, il nome ed eventualmente il numero del contenitore.

▼B

IV. **Attestato**

Il sottoscritto, veterinario ufficiale, certifica:

a) che le carni di volatili da cortile di cui sopra soddisfano i requisiti della direttiva 91/494/CEE del Consiglio, del 26 giugno 1991, relativa alle norme di polizia sanitaria per gli scambi intracomunitari e le importazioni in provenienza dai paesi terzi di carni fresche di volatili da cortile, nonché le disposizioni dell'articolo 3, paragrafo A, punto 1, secondo comma di detta direttiva se tali carni sono destinate ad uno Stato membro o ad una regione di uno Stato membro riconosciuti indenni dalla malattia di Newcastle;

b) — che le carni di volatili da cortile di cui sopra,

— che gli imballaggi delle carni di cui sopra,

recano un marchio comprovante:

— che le carni provengono da animali macellati in macelli riconosciuti;

— che dette carni sono state sezionate in un laboratorio di sezionamento riconosciuto;

c) che dette carni sono state riconsciute idonee al consumo umano in seguito a ispezione veterinaria effettuata conformemente alla 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; o della direttiva 91/495/CEE del Consiglio, del 27 novembre 1990, relativa ai problemi sanitari e di polizia sanitaria in materia di produzione e commercializzazione di carni di coniglio e di selvaggina d'allevamento;

d) che i veicoli o mezzi di trasporto e le condizioni di carico di questa spedizione sono conformi ai requisiti igienici definiti nella direttiva 71/118/CEE.

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

.....

(Nome e firma del veterinario ufficiale)

▼B

ALLEGATO VII

DICITURE DA FAR FIGURARE SUI GRANDI IMBALLAGGI

Utilizzazione prevista: sezionamento/trattamento termico (1)

Indirizzo del destinatario: .....

.....

.....

(1) Cancellare la dicitura inutile.