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

►**B**

DIRETTIVA DEL CONSIGLIO

del 12 dicembre 1972

relativa a problemi sanitari e di polizia sanitaria all'importazione di animali delle specie bovina e suina e di carni fresche in provenienza dai paesi terzi

(72/462/CEE)

(GU L 302 del 31.12.1972, pag. 28)

Modificata da:

		Gazzetta ufficiale		
		n.	pag.	data
►**M1**	Direttiva 73/358/CEE del Consiglio del 19 novembre 1973	L 326	17	27.11.1973
►**M2**	Direttiva 74/387/CEE del Consiglio del 15 luglio 1974	L 202	36	24.7.1974
►**M3**	Direttiva 75/379/CEE del Consiglio del 24 giugno 1975	L 172	17	3.7.1975
►**M4**	Direttiva 77/98/CEE del Consiglio del 21 dicembre 1976	L 26	81	31.1.1977

Modificata da:

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

Rettificata da:

►**C1** Rettifica, GU L 45 del 17.2.1982, pag. 28 (72/462/CEE)

▼B

DIRETTIVA DEL CONSIGLIO

del 12 dicembre 1972

relativa a problemi sanitari e di polizia sanitaria all'importazione di animali delle specie bovina e suina e di carni fresche in provenienza dai paesi terzi

(72/462/CEE)

IL CONSIGLIO DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

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

vista la proposta della Commissione,

visto il parere del Parlamento europeo,

considerando che, come prevede la precitata regolascambi intracomunitari di animali delle specie bovina e suina e di carni fresche per quanto riguarda le condizioni sanitarie;

considerando che, come prevede la precitata regolamentazione, conviene definire un regime comunitario applicabile alle importazioni di tali animali e di tali carni in provenienza da paesi terzi;

considerando che tale regime presuppone l'adozione di un elenco, valido per tutta la Comunità, dei paesi terzi o parti di paesi terzi nonché degli stabilimenti in provenienza dai quali gli animali e le carni fresche possono essere importati;

considerando che la scelta di detti paesi e stabilimenti deve essere basata su criteri definiti in base ad elementi generali, come lo stato sanitario del patrimonio zootecnico, l'organizzazione ed i poteri dei servizi veterinari, le disposizioni sanitarie vigenti; che inoltre, per quanto riguarda più particolarmente gli stabilimenti, questi devono soddisfare a determinate norme particolari intese a garantire che le carni da essi spedite rispondono ai requisiti sanitari ritenuti necessari dalla Comunità;

considerando inoltre che le importazioni, sia di animali che di carni fresche, non possono essere autorizzate se provenienti da paesi colpiti, o indenni soltanto da poco tempo da malattie contagiose degli animali dalle quali la Comunità è indenne, e che costituiscono pertanto un grave pericolo per il patrimonio zootecnico di quest'ultima; che le medesime considerazioni valgono per le importazioni da paesi in cui si è proceduto a vaccinazioni contro tali malattie;

considerando che le condizioni di carattere generale applicabili alle importazioni in provenienza dai paesi terzi debbono essere integrate da condizioni particolari stabilite in considerazione della situazione sanitaria di ciascuno di questi; che, tenuto conto del loro carattere tecnico e della necessità di adattamento a situazioni diverse, dette condizioni richiedono, per essere definite, l'applicazione di una procedura comunitaria elastica e rapida nel cui ambito la Commissione e gli Stati membri collaborano strettamente;

considerando che, in occasione dell'importazione di animali, la presentazione di un certificato conforme ad un modello prestabilito è un mezzo efficace per accertare l'applicazione della regolamentazione comunitaria; che tale regolamentazione può comportare disposizioni particolari che possono variare da paese terzo a paese terzo e che pertanto possono rendere necessari modelli differenti di certificati;

considerando che il controllo all'importazione deve accertare anche l'origine e lo stato sanitario degli animali;

considerando che è opportuno che, al momento dell'arrivo degli animali sul territorio della Comunità e nel corso del loro trasporto verso il luogo di destinazione, gli Stati membri abbiano la facoltà di adottare tutte le misure da loro ritenute necessarie, ivi compreso l'abbattimento e la distruzione, per tutelare la salute umana e degli animali;

▼B

considerando che occorre prescrivere che le carni fresche debbano provenire da stabilimenti riconosciuti e precisare le norme sanitarie e di controllo ad esse applicabili, in particolare all'atto della produzione, del deposito e del trasporto;

considerando che è necessario che gli Stati membri adottino un atteggiamento comune nei confronti delle carni fresche la cui introduzione nella Comunità sia vietata per motivi di sanità e che occorre, in particolar modo, vietare l'importazione di carni contenenti residui di sostanze nocive o che potrebbero rendere il consumo di dette carni pericoloso o dannoso per la salute umana;

considerando che la presentazione di un certificato di polizia sanitaria e di un certificato di sanità rilasciati da un veterinario ufficiale del paese terzo speditore, costituisce il mezzo più idoneo a garantire che una partita di carni fresche può essere ammessa all'importazione;

considerando che, per impedire l'inoltro di carni che non siano accompagnate da un certificato, che provengano da un paese terzo dal quale l'importazione non è autorizzata o il cui certificato di polizia sanitaria non sia regolare, è opportuno sottoporre le carni fresche ad un controllo sanitario al momento del loro arrivo sul territorio della Comunità, qualunque sia il regime doganale sotto il quale sono state dichiarate;

considerando che, per verificare l'ottemperanza del paese terzo speditore alle disposizioni della presente direttiva e per evitare l'importazione di carni pericolose per la salute umana, è necessario che ogni partita di carni fresche importate sia sottoposta dallo Stato membro interessato a un controllo sanitario all'importazione e ad un controllo di polizia sanitaria, controlli che devono essere eseguiti entrambi da un veterinario ufficiale; che, allo scopo di garantire l'uniformità dei controlli, debbono essere stabilite, in base ad una procedura nel cui ambito la Commissione e gli Stati membri collaborano strettamente, le modalità di applicazione di tali controlli;

considerando che ogni partita di carni fresche ammessa in uno Stato membro in base a controlli all'importazione deve, in caso di rispedizione verso un altro Stato membro — eccezion fatta per le carni sezionate, dopo l'importazione, in un laboratorio di sezionamento riconosciuto — essere accompagnata da relativo certificato, in modo da fornire una garanzia ufficiale di conformità alle norme prescritte;

considerando che i controlli, sia degli animali che delle carni, sono effettuati nell'interesse generale della Comunità; che è pertanto opportuno prescrivere che essi siano effettuati in posti di controllo riconosciuti secondo procedura e criteri comunitari;

considerando che ogni Stato membro deve avere la facoltà di vietare tempestivamente le importazioni da un paese terzo, ove queste costituiscano un potenziale pericolo per la salute umana o degli animali; che in tal caso — fatta salva la possibilità di modifica dell'elenco dei paesi e degli stabilimenti autorizzati ad esportare verso la Comunità — è necessario un tempestivo coordinamento dell'atteggiamento degli Stati membri nei confronti di tale paese terzo;

considerando che è opportuno incaricare esperti veterinari della Comunità di verificare, in particolare nei paesi terzi, l'osservanza delle disposizioni della direttiva;

considerando che l'applicazione del regime comunitario così istituito è subordinata a livello comunitario alla fissazione delle diverse norme di applicazione, come anche all'opportuno adeguamento delle legislazioni degli Stati membri; che, di conseguenza, l'applicazione di tale regime deve essere attuata in periodi successivi,

▼B

HA ADOTTATO LA PRESENTE DIRETTIVA:

CAPITOLO I

Disposizioni generali

Articolo 1

1. La presente direttiva riguarda le importazioni in provenienza da paesi terzi:

— di animali domestici da allevamento, da produzione o da macello delle specie bovina e suina;

— di carni fresche di animali domestici appartenenti alle specie seguenti: bovina, suina, ovina e caprina, nonché di solipedi domestici.

2. La presente direttiva non è applicabile:

a) agli animali destinati esclusivamente al pascolo o al lavoro temporanei in prossimità della frontiera della Comunità;

b) alle carni contenute nei bagagli personali dei viaggiatori e destinate al loro consumo personale, purché la quantità trasportata non superi 1 kg per persona, e con riserva che esse provengano da un paese terzo o parte di un paese terzo di cui all'elenco stabilito conformemente all'articolo 3 e in provenienza dal quale le importazioni non siano vietate conformemente all'articolo 28;

c) alle carni che formano oggetto di piccole spedizioni inviate a privati, purché si tratti di importazioni prive di qualsiasi carattere commerciale e purché la quantità non superi 1 kg, e con riserva che esse provengano da un paese terzo o parte di un paese terzo di cui all'elenco stabilito conformemente all'articolo 3 e in provenienza dal quale le importazioni non siano vietate conformemente all'articolo 28;

d) alle carni destinate al consumo del personale e dei passeggeri che si trovano a bordo di mezzi di trasporto che effettuano trasporti internazionali.

Quando queste carni o i rifiuti di cucina sono scaricati, devono essere distrutti. È tuttavia possibile non ricorrere alla distruzione quando le carni passano direttamente, o dopo essere state poste provvisoriamente sotto controllo doganale, da tale mezzo di trasporto a un altro.

Articolo 2

Ai sensi della presente direttiva si intende per:

a) Veterinario ufficiale: il veterinario designato dall'autorità centrale competente di uno Stato membro o di un paese terzo;

b) Paese destinatario: lo Stato membro a destinazione del quale sono spediti animali o carni fresche provenienti da un paese terzo;

c) Paese terzo: il paese nel quale non sono applicabili la direttiva del Consiglio del 26 giugno 1964, relativa a problemi di polizia sanitaria in materia di scambi intracomunitari di animali delle specie bovina e suina [1], modificata da ultimo dalla direttiva del 7 febbraio 1972 [2], né la direttiva del Consiglio del 26 giugno 1964 relativa a problemi sanitari in materia di scambi intracomunitari di carni fresche [3], modificata da ultimo dalla direttiva del 27 ottobre 1970 [4];

d) Importazione: l'introduzione nel territorio della Comunità di animali o di carni fresche provenienti da paesi terzi;

---

[1] GU n. 121 del 29. 7. 1964, pag. 1977/64.
[2] GU n. L 38 del 12. 2. 1972, pag. 95.
[3] GU n. 121 del 29. 7. 1964, pag. 2012/64.
[4] GU n. L 239 del 30. 10. 1970, pag. 42.

▼B

e) Azienda: il complesso agricolo, industriale o commerciale ufficialmente controllato, situato nel territorio di un paese terzo, nel quale sono tenuti o allevati abitualmente animali da allevamento, da produzione o da macello;

f) Animali da macello ai sensi del capitolo II: gli animali delle specie bovina e suina destinati ad essere condotti direttamente al macello subito dopo l'arrivo nel paese destinatario;

g) Animali da allevamento o da produzione: gli animali delle specie bovina e suina diversi da quelli menzionati alla lettera f), in particolare quelli destinati all'allevamento, alla produzione di latte o di carne, o al lavoro;

h) Allevamento bovino ufficialmente indenne da tubercolosi: l'allevamento bovino che risponde alle condizioni indicate nell'allegato A, capitolo I;

i) Allevamento bovino ufficialmente indenne da brucellosi: l'allevamento bovino che risponde alle condizioni indicate nell'allegato A, capitolo II, sezione A, punto 1;

j) Allevamento bovino indenne da brucellosi: l'allevamento bovino che risponde alle condizioni indicate nell'allegato A, capitolo II, sezione A, punto 2;

k) Animale della specie suina indenne da brucellosi: l'animale della specie suina che risponde alle condizioni indicate nell'allegato A, capitolo II, sezione B, punto 1;

l) Allevamento suino indenne da brucellosi: l'allevamento suino che risponde alle condizioni indicate nell'allegato A, capitolo II, sezione B, punto 2;

m) zona indenne da epizoozia: zona in cui, in base a costatazioni ufficiali, gli animali non risultano essere stati colpiti da nessuna delle malattie contagiose dell'elenco stabilito secondo la procedura di cui all'articolo 29, da un periodo ed entro un raggio definiti secondo la stessa procedura;

n) Carni: tutte le parti adatte al consumo umano degli animali domestici delle specie bovina, suina, ovina e caprina, nonché dei solipedi domestici;

o) Carni fresche: carni che non hanno subito alcun trattamento tale da assicurare la loro conservazione; tuttavia, le carni trattate per mezzo del freddo sono considerate fresche;

p) Carcasse: il corpo intero di un animale da macello dopo dissanguamento, eviscerazione, asportazione delle estremità delle membra in corrispondenza del carpo e del tarso, della testa, della coda e delle mammelle e inoltre, per i bovini, ovini, caprini e solipedi, dopo scuoiamento;

q) Frattaglie: le carni fresche diverse da quelle della carcassa difinita alla lettera p), anche se rimangono naturalmente collegate con la carcassa;

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

s) Mezzi di trasporto: parti riservate al carico negli autoveicoli, nei veicoli su rotaia, nei mezzi di trasporto aerei, nonché le stive delle navi o i contenitori per il trasporto terrestre, marittimo od aereo;

t) Partita: quantità di carni o numero di animali accompagnati dallo stesso certificato;

u) Stabilimento: macello riconosciuto, laboratorio di sezionamento riconosciuto o deposito frigorifero riconosciuto, situato fuori dei suddetti macelli e laboratori riconosciuti, il cui riconoscimento è stato pronunciato dal paese terzo e che figura nell'elenco o negli elenchi stabiliti conformemente all'articolo 4.

Articolo 3

1. Il Consiglio stabilisce, su proposta della Commissione, un elenco dei paesi o delle parti di paesi in provenienza dai quali gli Stati membri autorizzano l'importazione di animali delle specie bovina e suina e

▼B

delle carni fresche oppure di una o più di tali categorie di animali e prodotti, tenuto conto della situazione sanitaria di tali paesi o parti di paesi. Tale elenco può essere modificato o integrato secondo la procedura di cui all'articolo 30.

2. Per decidere, sia per gli animali delle specie bovina e suina sia per le carni fresche, se un paese o una parte di paese può figurare sull'elenco di cui al paragrafo precedente, si tiene conto in particolare:

a) dello stato sanitario del bestiame, degli altri animali domestici e degli animali selvatici nel paese terzo, specialmente per quanto riguarda le malattie esotiche degli animali, nonché della situazione sanitaria ambientale di tale paese, capaci di compromettere la salute della popolazione e del bestiame degli Stati membri;

b) della regolarità e della rapidità delle informazioni fornite da tale paese in merito alla presenza, sul suo territorio, di malattie contagiose degli animali, specialmente quelle menzionate negli elenchi A e B dell'ufficio internazionale delle epizoozie;

c) dei regolamenti di tale paese relativi alla profilassi e alla lotta contro le malattie degli animali;

d) della struttura dei servizi veterinari di tale paese e dei poteri di cui tali servizi dispongono;

e) dell'organizzazione e dell'applicazione della profilassi e della lotta contro le malattie contagiose degli animali.

3. L'elenco di cui al paragrafo 1 e ogni relativa modifica sono pubblicati nella *Gazzetta ufficiale della Comunità europee*.

Articolo 4

1. Secondo la procedura dell'articolo 29, sono stabiliti uno o più elenchi degli stabilimenti in provenienza dai quali gli Stati membri possono autorizzare l'importazione delle carni fresche. Tale o tali elenchi possono essere modificati o integrati secondo la procedura di cui all'articolo 30.

2. Per decidere se un macello, un laboratorio di sezionamento o un deposito frigorifero situato fuori di un macello o laboratorio possa figurare su uno degli elenchi di cui al paragrafo precedente, si tiene conto in particolare:

a) delle garanzie che può offrire il paeso terzo riguardo all'osservanza delle disposizioni della presente direttiva;

b) delle disposizioni regolamentari del paese terzo relative alla somministrazione, agli animali da macello, di qualsiasi sostanza che possa compromettere la sanità delle carni;

c) dell'osservanza, in ciascun caso particolare, delle disposizioni della presente direttiva;

d) dell'organizzazione del o dei servizi di ispezione delle carni nel paese terzo o in una parte di paese, dei poteri di cui questo o questi servizi dispongono e della sorveglianza di cui formano oggetto.

3. L'iscrizione nell'elenco o negli elenchi di cui al paragrafo 1 può aver luogo soltanto se il macello, il laboratorio di sezionamento o il deposito frigorifero situato fuori di un macello o laboratorio che ne forma oggetto, è situato in un paese terzo o in una parte di paese indicati nell'elenco di cui all'articolo 3, paragrafo 1, e se è stato ufficialmente riconosciuto per le esportazioni verso la Comunità dalle autorità competenti del paese terzo. Detto riconoscimento è subordinato al rispetto delle seguenti condizioni:

a) conformità alle prescrizioni dell'allegato B;

b) controllo permanente da parte di un veterinario ufficiale del paese terzo.

4. L'elenco o gli elenchi di cui al paragrafo 1 e ogni relativa modifica sono pubblicati nella *Gazzetta ufficiale delle Comunità europee*.

▼B

Articolo 5

Controlli sono effettuati sul posto da esperti veterinari degli Stati membri e della Commissione per verificare se le disposizioni della presente direttiva, e in particolare quelle dell'articolo 3, paragrafo 2, e dell'articolo 4, paragrafi 2 e 3, sono effettivamente applicate.

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

Tali controlli sono svolti per conto della Comunità che si sobbarca le spese relative.

La periodicità e la modalità di detti controlli sono determinate secondo la procedura di cui all'articolo 29.

CAPITOLO II

Importazione degli animali delle specie bovina e suina

Articolo 6

Ferme restando le disposizioni dell'articolo 3, paragrafo 1, gli Stati membri autorizzano l'importazione degli animali di cui alla presente direttiva soltanto in provenienza da paesi terzi:

a) indenni dalle seguenti malattie cui sono ricettivi gli animali:

   — da 12 mesi, da peste bovina, da afta epizootica da virus esotico, da pleuropolmonite contagiosa dei bovini, da peste suina africana, da paralisi contagiosa dei suini (morbo di Teschen);

   — da 6 mesi, da febbre catarrale ovina e da stomatite vescicolare contagiosa;

b) in cui non si sia proceduto da 12 mesi a vaccinazioni contro le malatti di cui alla lettera a), primo trattino, ed alle quali questi animali sono ricettivi.

Articolo 7

Può essere deciso, secondo la procedura di cui all'articolo 29, che le disposizioni dell'articolo 6, lettera a) si applichino soltanto ad una parte del territorio di un paese terzo.

Secondo la medesima procedura, in deroga alle disposizioni dell'articolo 6, lettera b), l'importazione degli animali di cui alla presente direttiva può essere ammessa, a determinate condizioni, in provenienza da paesi terzi o da parti di tali paesi in cui siano praticate vaccinazioni contro una o più delle malattie di cui all'articolo 6 lettera a), primo trattino.

Articolo 8

1. Fatte salve le disposizioni degli articoli 6 e 7, gli Stati membri autorizzano l'importazione degli animali di cui alla presente direttiva in provenienza da un paese terzo soltanto se essi rispondono alle condizioni di polizia sanitaria adottate secondo la procedura di cui all'articolo 29 per le importazioni in provenienza da tale paese terzo, a seconda della specie e destinazione degli animali.

2. Può essere deciso, secondo la procedura di cui all'articolo 29, di limitare le autorizzazioni a specie particolari, ad animali da macello, da allevamento o da riproduzione, ad animali destinati ad usi particolari, nonché di applicare, dopo l'importazione, ogni altra misura necessaria.

▼M4

Per quanto riguarda gli animali da allevamento e da produzione i requisiti previsti dal presente paragrafo possono variare a seconda degli Stati membri in base alle disposizioni particolari di cui essi godono nell'ambito degli scambi intracomunitari.

▼B

3. Può essere deciso, secondo la procedura di cui all'articolo 29, di concedere deroghe alle disposizioni dell'allegato A, capitolo II, sezione A, per quanto riguarda:

— l'acquisizione da parte di un allevamento indenne da brucellosi della qualifica di ufficialmente indenne da brucellosi;

— l'introduzione in un allevamento ufficialmente indenne da brucellosi di bovini provenienti da allevamenti indenni da brucellosi;

— la sospensione della qualifica di allevamento ufficialmente indenne o indenne da brucellosi.

Articolo 9

Quando uno Stato membro ritiene che i vaccini antiaftosi utilizzati da un paese terzo contro i tipi di virus A, O e C presentino talune deficienze, esso vieta l'introduzione nel suo territorio degli animali delle specie bovina e suina provenienti dal paese terzo interessato. Esso informa quanto prima gli altri Stati membri e la Commissione della decisione presa, precisandone i motivi. Il Comitato veterinario permanente si riunisce al più presto dopo tale notifica. È presa una decisione secondo la procedura di cui all'articolo 30.

Articolo 10

Gli Stati membri autorizzano l'importazione degli animali delle specie bovina e suina solo se, prima del giorno del loro carico per la spedizione verso il paese destinatario, essi hanno soggiornato nel territorio o in una parte del territorio di un paese terzo indicato nell'elenco di cui all'articolo 3, paragrafo 1:

a) almeno 6 mesi, se si tratta di animali da allevamento o da produzione;

b) almeno 3 mesi se si tratta di animali da macello.

Qualora si tratti di animali di età inferiore a 6 o a 3 mesi, essi devono aver soggiornato in tale territorio sin dalla nascita.

Articolo 11

1. Gli Stati membri autorizzano l'importazione degli animali delle specie bovina e suina soltanto dietro presentazione di un certificato rilasciato da un veterinario ufficiale del paese terzo speditore.

Il certificato deve:

a) essere rilasciato il giorno del carico degli animali per la spedizione verso il paese destinatario;

b) essere redatto almeno in una delle lingue ufficiali del paese destinatario e in una di quelle del paese nel quale si effettua il controllo all'importazione previsto dall'articolo 12;

c) accompagnare gli animali ed essere in esemplare originale;

d) attestare che gli animali delle specie bovina e suina rispondono alle condizioni previste dalla presente direttiva e a quelle stabilite in applicazione della direttiva stessa per l'importazione in provenienza da tale paese terzo;

e) essere composto da un solo foglio;

f) essere rilasciato per un solo destinatario.

2. Tale certificato deve essere conforme ad un modello stabilito secondo la procedura di cui all'articolo 29.

Articolo 12

1. Gli Stati membri vigilano affinché gli animali delle specie bovina e suina siano sottoposti, al loro arrivo nel territorio della Comunità, a un controllo sanitario (controllo all'importazione) effettuato da un veterinario ufficiale.

▼B

2. Gli Stati membri vigilano affinché sia vietata la circolazione nella Comunità di animali delle specie bovina e suina quando risulti, nel corso del controllo di cui al paragrafo 1, che:

— gli animali non provengano dal territorio o da una parte del territorio d'un paese terzo iscritto nell'elenco stabilito conformemente all'articolo 3, paragrafo 1;

— Gli animali sono affetti, o vi è sospetto che siano affetti o contaminati da una malattia contagiosa;

— le condizioni previste dalla presente direttiva e dai suoi allegati non sono state osservate dal paese terzo esportatore;

— il certificato che accompagna gli animali non risponde alle condizioni previste all'articolo 11.

3. Lo Stato membro che procede al controllo di cui al paragrafo 1 adotta tutte le misure che ritiene necessarie.

Tali misure possono comportare in particolare

a) — la quarantena, se si ha il sospetto che gli animali siano affetti o contaminati da malattia contagiosa;

— nel caso di cui al paragrafo 2, quarto trattino, su domanda dell'esportatore, del destinatario o del loro mandatario, il mantenimento sotto controllo in attesa della regolarizzazione del certificato;

b) il respingimento degli animali che non possono essere ammessi alla circolazione conformemente al paragrafo 2, quando non vi si oppongano motivi di polizia sanitaria.

Qualora non sia possibile respingere gli animali, l'autorità competente ne ordina la macellazione e designa lo stabilimento da utilizzare a tal fine.

c) l'abbattimento e la distruzione dell'intera partita di animali, quando il suddetto controllo permetta di costatare o di sospettare l'esistenza di una delle malattie epizootiche il cui elenco è stabilito secondo la procedura prevista all'articolo 29.

4. Il certificato che accompagna gli animali delle specie bovina e suina all'atto dell'importazione deve, in seguito al controllo sanitario (controllo all'importazione), essere timbrato in modo che risulti chiaramente che gli animali sono stati ammessi o respinti.

5. Durante l'inoltro degli animali attraverso il territorio della Comunità verso lo Stato membro destinatario gli Stati membri possono applicare le misure di polizia sanitaria di cui al paragrafo 3, lettera a) primo trattino e lettera c), se gli animali sono affetti o si sospetta siano affetti o contaminati da una malattia contagiosa.

6. Gli animali la cui importazione è stata autorizzata e che non sono destinati allo Stato membro che ha effettivamente il controllo all'importazione di cui al paragrafo 1, devono essere avviati verso il paese destinatario sotto controllo doganale senza rottura di carico.

7. Gli animali che hanno superato favorevolmente il controllo all'importazione di cui al paragrafo 1 sono sottoposti, nel paese destinatario, ai controlli complementari necessari per verificare se le prescrizioni della presente direttiva, comprese le condizioni particolari definite secondo la procedura di cui all'articolo 29 in applicazione dell'articolo 3, sono state osservate.

Detti controlli possono essere effettuati o alla frontiera o in qualsiasi altro punto designato dall'autorità competente del paese destinatario, ovvero in ambedue i posti.

8. Tutte le spese relative all'applicazione del presente articolo, compresa la macellazione e la distruzione degli animali, sono a carico dello speditore, del destinatario o del loro mandatario, senza indennizzo da parte dello Stato.

▼B

Articolo 13

Dopo l'arrivo nel paese destinatario gli animali da macello devono essere avviati direttamente ad un macello e, conformemente alle esigenze della polizia sanitaria, essere macellati entro i tre giorni feriali successivi all'arrivo in detto macello.

Fatte salve le condizioni particolari eventualmente stabilite secondo la procedura dell'articolo 29, l'autorità competente del paese destinatario può designare, per motivi di polizia sanitaria, il macello al quale gli animali devono essere avviati.

CAPITOLO III

Importazione di carni fresche

Articolo 14

1. Le carni fresche devono provenire da animali che abbiano soggiornato nel territorio o in una parte del territorio di un paese indicato sull'elenco stabilito in applicazione dell'articolo 3, paragrafo 1, almeno 3 mesi prima della loro macellazione o dalla nascita, se trattasi di animali di età inferiore a 3 mesi.

2. Ferme restando le disposizioni dell'articolo 3, paragrafo 1, gli Stati membri autorizzano l'importazione di carni fresche soltanto in provenienza da paesi terzi:

a) indenni da 12 mesi da quelle delle seguenti malattie alle quali sono ricettivi gli animali da cui provengono tali carni: peste bovina, afta epizootica da virus esotico, peste suina africana, paralisi contagiosa dei suini (morbo di Teschen);

b) in cui non si sia proceduto, da 12 mesi, a vaccinazioni contro le malattie di cui alla lettera a) ed alle quali sono ricettivi gli animali da cui provengono tali carni.

Articolo 15

Può essere deciso, secondo la procedura di cui all'articolo 29, che le disposizioni dell'articolo 14, paragrafo 2, lettera a), si applichino soltanto a una parte di un paese terzo.

Secondo la medesima procedura, in deroga alle disposizioni dell'articolo 14, paragrafo 2, lettera b), l'importazione delle carni fresche può essere ammessa, a determinate condizioni, in provenienza da paesi terzi o da una parte del territorio di detti paesi in cui siano praticate vaccinazioni contro una o più delle malattie di cui all'articolo 14, paragrafo 2, lettera a).

Articolo 16

Ferme restando le disposizioni degli articoli 14 e 15, gli Stati membri autorizzano l'importazione delle carni fresche in provenienza da un paese terzo soltanto se esse rispondono alle condizioni di polizia sanitaria adottate secondo la procedura di cui all'articolo 29 per le importazioni di carni fresche in provenienza da tale paese terzo, a seconda della specie animale.

Articolo 17

1. Gli Stati membri autorizzano l'importazione di carni fresche in carcasse, eventualmente sezionate in mezzene per i suini, in mezzene o in quarti per i bovini ed i solipedi, solo a condizione che sia possibile ricostituire la carcassa di ciascun animale.

2. Tale importazione è subordinata alle seguenti condizioni: le carni fresche devono

a) essere state ottenute in un macello indicato nell'elenco di cui all'articolo 4, paragrafo 1;

b) provenire da un animale da macello che, in conformità dell'allegato B, capitolo V, sia stato sottoposto a una ispezione sanitaria ante

▼B

mortem da un veterinario ufficiale e sia stato giudicato idoneo alla macellazione secondo le disposizioni della presente direttiva, ai fini dell'esportazione nella Comunità;

c) essere state trattate in condizioni igieniche in conformità dell'allegato B, capitolo VI;

d) essere state sottoposte, in conformità dell'allegato B, capitolo VII, ad un'ispezione sanitaria post mortem effettuata sotto la responsabilità ed il controllo diretti di un veterinario ufficiale e non aver presentato alcuna alterazione, con eccezione di lesioni traumatiche sopravvenute poco prima della macellazione, di malformazioni o di alterazioni localizzate, per quanto sia costatato, se necessario per mezzo di appropriate analisi di laboratorio, che esse non rendano le carcasse e le frattaglie annesse inadatte al consumo umano o pericolose per la salute dell'uomo;

e) esser munite di bollo sanitario in conformità dell'allegato B, capitolo X;

f) essere state conservate, dopo l'ispezione post mortem, effuttuata conformemente alle disposizioni di cui alla lettera d), in condizioni igieniche soddisfacenti e conformemente all'allegato B, capitolo XII, all'interno di stabilimenti;

g) essere state trasportate conformemente all'allegato B, capitolo XIII e maneggiate in condizioni igieniche e soddisfacenti.

3. La bollatura ad inchiostro delle carni fresche deve essere effettuata mediante metilvioletto.

Altri tipi di coloranti possono essere autorizzati secondo la procedura di cui all'articolo 29.

4. Nell'ispezione sanitaria post mortem di cui al paragrafo 2, lettera d), il veterinario ufficiale può essere assistito da personale ausiliario posto sotto la sua autorità.

Questo personale ausiliario deve:

a) essere designato dall'autorità centrale competente del paese speditore conformemente alle disposizioni vigenti,

b) avere una formazione idonea,

c) avere uno statuto giuridico che ne garantisca l'indipendenza nei confronti dei responsabili degli stabilimenti,

d) non avere alcun potere di decisione sul risultato finale dell'ispezione sanitaria.

Articolo 18

1. In deroga all'articolo 17, paragrafo 1, gli Stati membri possono permettere le importazioni:

a) di mezzene, di quarti separati o di frattaglie conformi alle condizioni previste dall'articolo 17, paragrafi 2 e 3 e provenienti da macelli a tal scopo designati secondo la procedura di cui all'articolo 29,

b) di pezzature inferiori ai quarti o di carni disossate provenienti da laboratori di sezionamento controllati conformemente all'articolo 4 e a tal scopo riconosciuti secondo la procedura di cui all'articolo 29. Oltre alle condizioni previste all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, dette carni devono rispondere almeno alle seguenti norme:

   i) essere state sezionate e ottenute nell'osservanza delle prescrizioni dell'allegato B del capitolo VIII;

   ii) essere state sottoposte al controllo da parte di un veterinario ufficiale, conformemente alle disposizioni dell'allegato B, capitolo IX;

   iii) rispondere, per quanto riguarda l'imballaggio, alle disposizioni dell'allegato B, capitolo XI;

   iv) essere oggetto di qualsiasi controllo, effettuato da veterinari della Comunità, che consenta di accertare l'osservanza delle disposizioni summenzionate;

▼B

v) per quanto riguarda le carni fresche di solipedi, essere oggetto di controlli da parte del paese destinatario per eventuali restrizioni da apportare alla loro utilizzazione.

2. Secondo la procedura di cui all'articolo 29, in deroga al numero 32 dell'allegato B, può essere ammesso il sezionamento a caldo delle carni. In tal caso devono essere rispettate almeno le condizioni seguenti:

a) le carni devono essere trasportate direttamente dal locale di macellazione al locale di sezionamento. Questi due locali devono essere situati in uno stesso isolato ed essere sufficientemente vicini l'uno all'altro affinché le carni da sezionare possano essere trasferite, senza rottura di carico, da un locale all'altro grazie ad una estensione della rete aerea di guidovie dei locali di macellazione. Il sezionamento deve essere effettuato immediatamente;

b) subito dopo il sezionamento e l'imballaggio previsto, le carni devono essere trasportate nel locale frigorifero di cui all'allegato B, capitolo II, punto 2, lettera a).

Articolo 19

Gli articoli 17 e 18 non si applicano:

a) alle carni fresche importate con l'autorizzazione dello Stato membro destinatario per usi diversi dal consumo umano;

b) alle carni fresche destinate ad esposizioni, a studi particolari o ad analisi, se il controllo amministrativo ha permesso di assicurarsi che tali carni non sono destinate al consumo umano e che, quando l'esposizione è terminata o gli studi particolari o l'analisi sono stati effettuati, esse, eccettuate le quantità utilizzate al momento dell'analisi, sono ritirate dal territorio della Comunità o distrutte.

In tale caso, nonché nel caso di cui alla lettera a), il paese destinatario vigila affinché le carni in parola non siano destinate ad usi diversi da quelli per i quali sono state introdotte nel territorio;

c) alle carni fresche destinate esclusivamente all'approvvigionamento delle organizzazioni internazionali con riserva di approvazione secondo la procedura dell'articolo 29 e purché esse provengano da paesi indicati nell'elenco stabilito conformemente all'articolo 3, paragrafo 1, corrispondano alle disposizioni di polizia sanitaria. Gli Stati membri sul cui territorio si trovano le organizzazioni internazionali di cui trattasi vigilano affinché tali carni non siano poste in libera circolazione.

Articolo 20

Gli Stati membri vietano l'importazione di

a) carni fresche provenienti da verri e da suini criptorchidi;

b) carni fresche contenenti residui di sostanze ad azione estrogena o tirostatica, di antibiotici, di antimonio, di arsenico, di pesticidi o di altre sostanze nocive o che potrebbero rendere il consumo di carni fresche pericoloso o nocivo per la salute umana, ove tali residui superino i limiti di tolleranza ammessi.

Le tolleranze ammesse sono fissate dal Consiglio su proposta della Commissione e possono essere modificate ulteriormente secondo la procedura di cui all'articolo 29;

c) carni fresche trattate con radiazioni ionizzanti o ultraviolette, nonché carni fresche provenienti da animali ai quali sono stati amministrati «tenderizers» o altri prodotti che possono alterare la composizione o i caratteri organolettici;

d) carni fresche alle quali sono state aggiunte sostanze diverse da quelle previste all'articolo 17, paragrafo 3, per la bollatura sanitaria;

e) carni fresche provenienti da animali nei quali sia stata costatata una qualsiasi forma di tubercolosi o in cui sia accertata la tubercolosi in seguito ad una reazione positiva alla tubercolina

▼B

f) carni fresche provenienti da animali nei quali sia stata costatata dopo la macellazione una qualsiasi forma di tubercolosi o la presenza di uno o più cisticerchi vivi o morti, oppure, qualora si tratti di animali della specie suina, la presenza di trichine;

g) carni fresche provenienti da animali macellati troppo giovani;

h) parti di carcassa o frattaglie che presentano lesioni traumatiche sopravvenute poco prima della macellazione, malformazioni o alterazioni di cui all'articolo 17, paragrafo 2, lettera d);

i) sangue;

j) carni fresche tritate o trattate in modo analogo;

k) frammenti della muscolatura dei tessuti adiposi ed altri, risultanti dal sezionamento e dal disossamento della carne o aderenti agli ossi, nonché frammenti della muscolatura e di altri tessuti della testa, salvo la lingua.

Articolo 21

Il Consiglio stabilisce, su proposta della Commissione, un metodo e le modalità necessarie per rivelare la presenza di trichine nelle carni fresche di animali della specie suina.

Articolo 22

1. Gli Stati membri autorizzano l'importazione di carni fresche soltanto su presentazione di un certificato di polizia sanitaria e di un certificato di sanità che devono essere redatti da un veterinario ufficiale del paese terzo speditore.

Detti certificati devono:

a) essere redatti almeno in una delle lingue ufficiali del paese destinatario o in una di quelle del paese nel quale si effettuano i controlli all'importazione previsti dagli articoli 23 e 24;

b) accompagnare le carni fresche ed essere in esemplare originale;

c) essere composti di un solo foglio;

d) essere rilasciati per un solo destinatario.

Il certificato di polizia sanitaria deve attestare che le carni fresche rispondono ai requisiti sanitari previsti dalla presente direttiva e a quelli stabiliti in applicazione della direttiva stessa per l'importazione di carni fresche provenienti dal paese terzo.

2. Detto certificato deve essere conforme ad un modello stabilito secondo la procedura di cui all'articolo 29.

3. Il certificato di sanità deve corrispondere, nella presentazione e nel contenuto, al modello di cui all'allegato C e deve essere rilasciato il giorno del carico delle carni fresche per la spedizione verso il paese destinatario.

Articolo 23

1. Gli Stati membri provvedono a che le carni fresche, al loro arrivo sul territorio della Comunità, siano immediatamente sottoposte ad un controllo sanitario, effettuato dall'autorità competente, indipendentemente dal regime doganale sotto il quale esse sono dichiarate.

2. Fatte salve le disposizioni del paragrafo 3, gli Stati membri vigilano affinché l'importazione sia vietata quando questo controllo riveli che

— tali carni non provengono da un territorio o da una parte del territorio di un paese terzo iscritto nell'elenco stabilito conformemente all'articolo 3, paragrafo 1;

— tali carni provengono da un territorio o da una parte del territorio di un paese terzo, in provenienza dal quale sono vietate le importazioni conformemente agli articoli 14 e 27;

— il certificato di polizia sanitaria che accompagna tali carni non è conforme ai requisiti stabiliti all'articolo 22.

▼B

3. Gli Stati membri autorizzano il trasporto di carni fresche in provenienza da un paese terzo verso un altro paese terzo, a condizione che:

a) l'interessato fornisca la prova che il primo paese terzo verso il quale sono avviate le carni dopo transito sul territorio della Comunità si impegni a non respingere o rispedire in alcun caso verso quest'ultima le carni di cui autorizza l'importazione o il transito;

b) il trasporto sia stato preventivamente autorizzato dalle autorità competenti dello Stato membro sul territorio del quale effettua il controllo sanitario all'importazione;

c) il trasporto sia effettuato senza rottura di carico sul territorio della Comunità, sotto il controllo delle autorità competenti, in veicoli o contenitori sigillati dalle autorità competenti; le sole manipolazioni autorizzate nel corso di tale trasporto sono quelle effettuate al punto di entrata nel territorio della Comunità, o di uscita da esso, per il trasbordo diretto da una nave o da una aeronave su qualsiasi altro mezzo di trasporto o viceversa.

4. Tutte le spese relative all'applicazione del presente articolo sono a carico dello speditore, del destinatario o del loro mandatario, senza indennizzo da parte dello Stato.

Articolo 24

1. Gli Stati membri vigilano affinché ogni partita di carni fresche sia sottoposta ad un controllo sanitario all'importazione e ad un controllo di polizia sanitaria effettuati da un veterinario ufficiale.

Gli Stati membri vigilano affinché gli importatori comunichino, con un anticipo di almeno due giorni feriali, al servizio locale incaricato del controllo all'importazione il posto in cui le carni fresche saranno presentate al controllo, precisando la quantità, la natura delle carni ed il momento a partire dal quale può essere effettuato il controllo.

2. Il controllo sanitario di cui al paragrafo precedente è effettuato su ogni carcassa, mezzena o quarto, in caso d'importazioni effettuate conformemente all'articolo 17, paragrafo 1, e mediante sondaggio nel caso di importazione di altre pezzature; esso ha in particolare lo scopo di verificare in conformità delle disposizioni del paragrafo 3:

a) il certificato di sanità, la conformità delle carni fresche alle indicazioni di tale certificato, la bollatura,

b) lo stato di conservazione, l'eventuale insudiciamento e la presenza di germi patogeni,

c) la presenza di residui delle sostanze di cui all'articolo 20,

d) se la macellazione ed il sezionamento siano stati effettuati in stabilimenti a tal scopo riconosciuti,

d) le condizioni di trasporto.

3. Secondo la procedura di cui all'articolo 29 sono adottate le modalità d'applicazione necessarie ad assicurare un'esecuzione uniforme dei controlli di cui al paragrafo 1, in particolare per quanto riguarda l'applicazione delle disposizioni dell'articolo 20 e, più particolarmente, i metodi di analisi, la frequenza e le modalità di prelievo dei campioni.

4. Gli Stati membri vietano l'ammissione alla circolazione di carni fresche qualora dai controlli previsti al paragrafo 1 risulti che

— le carni fresche sono improprie al consumo umano;

— le condizioni previste dalla presente direttiva e dai suoi allegati non sono soddisfatte;

— uno dei certificati di cui all'articolo 22, che accompagnano ogni partita, non è conforme alle condizioni previste dal suddetto articolo.

5. Quando le carni fresche non possono essere importate, esse devono essere respinte quando non vi si oppongano motivi di polizia sanitaria o di sanità.

▼B

Se il respingimento è impossibile, esse devono essere distrutte sul territorio dello Stato membro dove sono effettuati i controlli.

In deroga a tale disposizione e su richiesta dell'importatore o del suo mandatario, lo Stato membro che effettua i controlli di polizia sanitaria e di sanità può autorizzare la loro introduzione, per scopi diversi dal consumo umano, purché non costituiscano un pericolo per l'uomo o gli animali e purché esse provengano da un paese compreso nell'elenco stabilito conformemente all'articolo 3, paragrafo 1, e le cui importazioni non siano vietate a norma dell'articolo 28. Dette carni non possono abbandonare il territorio di tale Stato membro che deve controllarne la destinazione.

6. In tutti i casi i certificati devono recare, dopo il controllo di cui al paragrafo 1, un'indicazione da cui risulti chiaramente la destinazione riservata alle carni.

Articolo 25

Le carni fresche di ogni partita, la cui introduzione nella Comunità sia stata autorizzata da uno Stato membro in base ai controlli di cui all'articolo 24, paragrafo 1, prima di essere inoltrate verso il paese destinatario, devono essere accompagnate da un certificato che corrisponda, nella presentazione e nel contenuto, al modello di cui, all'allegato D.

Tale certificato deve:

a) essere rilasciato dal veterinario competente del posto di controllo o del luogo d'immagazzinaggio;

b) essere rilasciato il giorno del carico per la spedizione delle carni fresche verso il paese destinatario;

c) essere redatto almeno nella lingua di tale paese;

d) accompagnare la partita di carni fresche in esemplare originale.

Articolo 26

Tutte le spese relative all'applicazione degli articoli 24 e 25, in particolare le spese del controllo delle carni fresche, le spese di magazzinaggio ed eventuali spese di distruzione di tali carni, sono a carico dello speditore, del destinatario o del loro mandatario, senza indennizzo da parte dello Stato.

CAPITOLO IV

Disposizioni comuni

Articolo 27

1. Gli Stati membri compilano e comunicano alla Commissione gli elenchi:

a) dei posti di frontiera per l'importazione degli animali delle specie bovina e suina,

b) dei posti di controllo per l'importazione di carni fresche.

Tali posti di frontiera e di controllo devono essere riconosciuti secondo la procedura di cui all'articolo 29.

2. Per poter essere riconosciuti, i posti di frontiera di cui al paragrafo 1, lettera a), devono disporre, in particolare, degli impianti necessari all'esecuzione del controllo di cui all'articolo 12, paragrafo 1, alla disinfezione ed all'eliminazione dei residui di foraggio e di lettiera, nonché delle deiezioni.

3. Per poter essere riconosciuti, i posti di controllo di cui al paragrafo 1, lettera b) devono disporre almeno di:

a) locali d'ispezione di dimensioni sufficienti a consentire il normale svolgimento dei controlli;

b) locali sufficienti di refrigerazione e di congelamento;

▼B

c) un locale sufficiente di scongelamento;

d) un laboratorio.

4. La responsabilità dei controlli è assunta da un veterinario ufficiale. Egli può farsi assistere, nell'esecuzione dei compiti puramente tecnici, da ausiliari specialmente formati a tal scopo.

Le modalità di tale assistenza sono stabilite secondo la procedura di cui all'articolo 29.

5. Esperti veterinari verificano che gli impianti dei posti di frontiera e di controllo riconosciuti rispondano ai requisiti del presente articolo e che i controlli siano effettuati in conformità alla presente direttiva.

Detti esperti devono avere la nazionalità di uno Stato membro diversa da quella dello Stato membro nel quale è situato il posto da controllare.

Le condizioni di applicazione di questo paragrafo, ed in particolare la designazione degli esperti veterinari e le modalità di verifica, sono stabilite secondo la procedura di cui all'articolo 29.

6. Tutte le spese relative all'applicazione del paragrafo 5, primo comma, sono a carico della Comunità.

Articolo 28

1. Fatte salve le disposizioni dell'articolo 6, qualora una malattia contagiosa degli animali, suscettibile di compromettere lo stato sanitario del patrimonio zootecnico di uno degli Stati membri, si manfesti o si propaghi in un paese terzo o qualora lo giustifichi un altro motivo di polizia sanitaria, tale Stato membro vieta l'importazione degli animali delle specie considerate dalla presente direttiva in provenienza diretta o indiretta tramite un altro Stato membro, da questo paese terzo o da una parte del territorio di quest'ultimo.

2. Fatte salve le disposizioni dell'articolo 14, qualora in un paese terzo iscritto nell'elenco stabilito conformemente all'articolo 3, paragrafo 1, si manifesti o si propaghi una malattia contagiosa degli animali, suscettibile di essere trasmessa dalle carni fresche e di compromettere la salute pubblica o lo stato sanitario del patrimonio zootecnico di uno degli Stati membri, o qualora lo giustifichi un altro motivo di polizia sanitaria, lo Stato membro interessato vieta l'importazione di tali carni in provenienza diretta o indiretta tramite un altro Stato membro, da questo paese terzo o da una parte del territorio di quest'ultimo.

3. Le misure adottate dagli Stati membri in base ai paragrafi 1 e 2 e la loro revoca devono essere comunicate immediatamente agli altri Stati membri e alla Commissione con l'indicazione dei motivi.

Il Comitato veterinario permanente si riunisce al più presto dopo tale comunicazione e decide, secondo la procedura prevista all'articolo 30, se tali misure debbano essere modificate, in particolare per assicurare il loro coordinamento con quelle adottate dagli altri Stati membri, oppure soppresse.

Se si verifica la situazione prevista ai paragrafi 1 e 2 e se appare necessario che anche altri Stati membri applichino le misure adottate in virtù di detti paragrafi o eventualmente modificate conformemente al comma precedente, le disposizioni appropriate sono prese secondo la procedura definita all'articolo 30.

4. La ripresa delle importazioni in provenienza dal paese terzo interessato è autorizzata secondo la stessa procedura.

Articolo 29

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

▼B

2. In seno al Comitato, ai voti degli Stati membri è attribuita la ponderazione di cui all'articolo 148, paragrafo 2, del trattato. Il presidente non partecipa alla votazione.

3. Il rappresentante della Commissione presenta un progetto delle misure da adottare. Il Comitato esprime il proprio parere su tali misure entro il termine di due giorni. Esso si pronuncia alla maggioranza di ►A1 quarantacinque ◄ voti.

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

Il Consiglio adotta dette misure a maggioranza qualificata.

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

Articolo 30

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

2. In seno al Comitato, ai voti degli Stati membri è attribuita la ponderazione di cui all'articolo 148, paragrafo 2, del trattato. Il presidente non partecipa alla votazione.

3. Il rappresentante della Commissione presenta un progetto delle misure da adottare. Il Comitato esprime il proprio parere su tali misure entro il termine di due giorni. Esso si pronuncia alla maggioranza di ►A1 quarantacinque ◄ voti.

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

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

Articolo 31

Le disposizioni degli articoli 29 e 30 sono applicabili per un periodo di ►M3 centodue mesi ◄ a decorrere dalla data alla quale il Comitato è stato adito per la prima volta in applicazione dell'articolo 29 paragrafo 1, o dell'articolo 30 paragrafo 1, oppure in base a qualsiasi altra regolamentazione analoga.

Articolo 32

1. Gli Stati membri mettono in vigore le disposizioni legislative, regolamentari ed amministrative necessarie per conformarsi alle disposizioni della presente direttiva e dei suoi allegati:

a) per il 1º ottobre 1973 per quanto riguarda le disposizioni dell'articolo 23, paragrafo 1, e paragrafo 3, lettere a), b) e c);

b) per il 1º gennaio 1976 per quanto riguarda tutte le altre disposizioni, ad eccezione di quelle che prevedono una procedura comunitaria.

▼B

2. Essi si conformano alle disposizioni che prevedono una procedura comunitaria prevista dalla direttiva per il 1° gennaio 1977.

Tuttavia, un termine minimo di due anni deve intercorrere tra l'adozione delle misure stabilite sulla base di queste disposizioni e la data sopra citata.

3. Alla data fissata al paragrafo 2, gli articoli 4 e 11 della direttiva del Consiglio del 26 giugno 1964 relativa a problemi di polizia sanitaria in materia di scambi intracomunitari di animali delle specie bovina e suina e l'articolo 9 della direttiva del Consiglio del 26 giugno 1964 relativa a problemi sanitari in materia di scambi intracomunitari di carni fresche sono abrogati.

▼M4

Articolo 33

All'atto dell'applicazione degli articoli 8 e 16, le condizioni stabilite in base alla procedura dell'articolo 29 per le importazioni effettuate da taluni Stati membri debbono essere almeno altrettanto rigorose di quelle che tali Stati membri applicano nell'ambito degli scambi intracomunitari.

▼B

Articolo 34

Le disposizioni della presente direttiva non pregiudicano i diritti e gli obblighi derivanti da convenzioni sanitarie concluse tra uno o più Stati membri, da una parte, e uno o più Stati terzi, dall'altra, prima della data di adozione della presente direttiva.

Nella misura in cui tali convenzioni sono incompatibili con la presente direttiva, lo Stato o gli Stati membri interessati ricorrono a tutti i mezzi atti ad eliminare le incompatibilità costatate.

Articolo 35

Gli Stati membri sono destinatari della presente direttiva.

▼B

ALLEGATO A

CAPITOLO I

ALLEVAMENTI BOVINI INDENNI DA TUBERCOLOSI

È considerato ufficialmente indenne da tubercolosi un allevamento bovino nel quale:

a) tutti i bovini sono esenti da manifestazioni cliniche di tubercolosi;

b) tutti i bovini di età superiore a 6 settimane hanno avuto una reazione negativa ad almeno due intradermotubercolinizzazioni ufficialmente praticate, che hanno luogo la prima sei mesi dopo la fine delle operazioni di risanamento dell'allevamento, la seconda sei mesi dopo la prima, e le successive ad un anno di intervallo. Quando, in un paese terzo nel quale tutti i bovini sono soggetti alle misure ufficiali di lotta contro la tubercolosi, la percentuale degli allevamenti bovini infettati da tubercolosi non è superiore ad 1 in occasione di due controlli succedentisi ad intervallo di un anno, tale intervallo può essere portato a due anni. Quando la percentuale degli allevamenti bovini infettati non è superiore a 0,2 in occasione di due controlli succedentisi ad intervallo di due anni, l'intervallo tra le tubercolinizzazioni può essere portato a tre anni;

c) non è stato introdotto alcun bovino senza attestato di un veterinario ufficiale in cui si certifichi che detto animale proviene da un allevamento bovino ufficialmente indenne da tubercolosi, e, se è di età superiore a 6 settimane, ha avuto una reazione negativa ad una intradermotubercolinizzazione ufficialmente praticata.

   i) Tuttavia, l'intradermotubercolinizzazione non è richiesta in un paese terzo in cui la percentuale di aziende che comprendono bovini e infettate da tubercolosi è inferiore allo 0,2 e se risulta da un attestato del veterinario ufficiale che l'animale:

      1. è debitamente identificato;

      2. proviene da un allevamento ufficialmente indenne da tubercolosi di tale paese terzo;

      3. in occasione del trasporto non è entrato in contatto con bovini non provenienti da allevamenti bovini ufficialmente indenni da tubercolosi.

   ii) L'attestato previsto al punto i) può non essere richiesto in un paese terzo in cui, da almeno 4 anni:

      — almeno il 99,80 % degli allevamenti bovini è ufficialmente riconosciuto indenne da tubercolosi e in cui

      — gli allevamenti non ufficialmente indenni si trovano sotto controllo ufficiale, ed è vietato il trasferimento di bovini da tali allevamenti salvo che gli stessi siano portati direttamente al macello sotto controllo ufficiale.

CAPITOLO II

ANIMALI DELLA SPECIE SUINA E ALLEVAMENTI BOVINI E SUINI INDENNI DA BRUCELLOSI

A. **Allevamenti bovini**

1. È da considerare ufficialmente indenne da brucellosi un allevamento bovino in cui:

   a) non vi sono animali della specie bovina vaccinati contro la brucellosi, salvo che non si tratti di femmine che siano state vaccinate da almeno tre anni:

   b) tutti i bovini sono immuni da manifestazioni cliniche di brucellosi da almeno 6 mesi;

   c) tutti i bovini di età superiore a 12 mesi:

      i) hanno presentato, in occasione di due sieroagglutinazioni praticate ufficialmente ad intervalli di 3 mesi almeno e di 12 mesi al massimo un tasso brucellare inferiore a 30 u.i. agglutinanti per millilitro; la prima sieroagglutinazione può essere sostituita da tre prove dell'anello (ring-test) effettuate a 3 mesi d'intervallo, a condizione tuttavia che la seconda sieroagglutinazione sia effettuata almeno sei settimane dopo la terza prova dell'anello;

      ii) sono controllati annualmente per determinare l'assenza di brucellosi con tre prove dell'anello effettuate a intervalli di almeno 3 mesi, o due prove dell'anello a intervalli di almeno 3 mesi ed una sieroagglutinazione effettuata almeno sei settimane dopo la seconda prova

▼B

dell'anello. Quando non sono possibili prove dell'anello, si procederà annualmente a due sieroagglutinazioni con intervallo non inferiore a tre mesi e non superiore a sei mesi. Quando, in un paese terzo in cui tutti gli animali della specie bovina sono sottoposti alle operazioni ufficiali di lotta contre la brucellosi, la percentuale degli allevamenti bovini infetti non è superiore a 1, basterà procedere annualmente a due prove dell'anello con un intervallo di almeno 3 mesi. Queste prove dovranno essere sostituite, se non sono attuabili, da una sieroagglutinazione;

d) non è stato introdotto alcun bovino senza un attestato di un veterinario ufficiale che certifichi che detto animale proviene da un allevamento bovino ufficialmente indenne da brucellosi, e, se è di età superiore a 12 mesi, che ha presentato un tasso brucellare inferiore a 30 u.i. agglutinanti per millilitro alla sieroagglutinazione praticata ufficialmente:

i) tuttavia la sieroagglutinazione può non essere richiesta nel paese terzo in cui la percentuale di allevamenti bovini infettati da brucellosi non è, da almeno 2 anni, superiore a 0,2 e se risulta dall'attestato del veterinario ufficiale che l'animale:

1. è debitamente identificato,

2. proviene da un allevamento bovino di tale paese terzo ufficialmente indenne da brucellosi,

3. in occasione del suo trasporto non è entrato in contatto con bovini non provenienti da allevamenti bovini ufficialmente indenni;

ii) l'attestato previsto al punto i) può non essere richiesto nel paese terzo in cui, da 4 anni almeno:

— il 99,80 % almeno degli allevamenti bovini è riconosciuto ufficialmente indenne da brucellosi e in cui

— gli allevamenti che non sono ufficialmente indenni si trovano sotto controllo ufficiale, ed è vietato il trasferimento dei bovini da tali allevamenti, salvo che gli stessi siano portati direttamente al macello sotto controllo ufficiale.

2. Un allevamento bovino è considerato indenne da brucellosi quando:

a) non comprende maschi vaccinati contro la brucellosi;

b) tutte o una parte delle femmine sono state vaccinate entro l'età di 6 mesi al massimo col vaccino vivo Buck 19 o con altri vaccini autorizzati secondo la procedura dell'articolo 29;

c) tutti i bovini rispondono alle condizioni di cui al punto 1, lettere b) e c), restando inteso che i bovini di età inferiore a 30 mesi possono presentare un un tasso brucellare uguale o superiore a 30 u.i. agglutinanti per millilitro, ma inferiore a 80 u.i. agglutinanti per millilitro, purché alla reazione di fissazione del complemento presentino:

— un tasso inferiore a 30 unità CEE, se si tratta di femmine vaccinate da meno di 12 mesi,

— un tasso inferiore a 20 unità CEE in tutti gli altri casi;

d) non è stato introdotto nessun bovino senza un attestato del veterinario ufficiale con cui si certifichi che l'animale risponde alle condizioni previste al numero 1, lettera d), oppure che esso proviene da un allevamento riconosciuto indenne da brucellosi e, in questo caso, se è di età superiore a 12 mesi, ha presentato nei 30 giorni precedenti l'introduzione nell'allevamento un tasso brucellare inferiore a 30 u.i. agglutinanti per millilitro e una reazione negativa di fissazione del complemento alle prove ufficialmente praticate.

Tuttavia, un bovino vaccinato di età inferiore a 30 mesi può presentare un tasso brucellare uguale o superiore a 30 u.i. agglutinanti per millilitro, ma inferiore a 80 u.i. agglutinanti per millilitro, purché alla reazione di fissazione del complemento presenti:

— un tasso inferiore a 30 unità CEE, se si tratta di una femmina vaccinata da meno di 12 mesi,

— un tasso inferiore a 20 unità CEE dopo il dodicesimo mese successivo alla vaccinazione.

B. **Suini e allevamenti suini**

1. È considerato indenne da brucellosi un suino che:

a) non presenta manifestazioni cliniche di tale malattia;

▼B

b) se è di peso superiore a 25 chilogrammi, presenta all'esame sierologico ufficialmente praticato:

i) un tasso brucellare inferiore a 30 u.i. agglutinanti per millilitro alla sieroagglutinazione;

ii) una reazione negativa alla fissazione del complemento praticata simultaneamente.

2. È considerato indenne da brucellosi un allevamento suino in cui:

a) tutti i suini sono esenti da manifestazioni cliniche della malattia da almeno un anno:

b) i bovini che si trovano contemporaneamente nell'azienda appartengono ad un allevamento ufficialmente indenne o a un allevamento indenne da brucellosi.

▼B

ALLEGATO B

CAPITOLO I

REQUISITI PER IL RICONOSCIMENTO DEI MACELLI

1. I macelli devono in particolare avere:

   a) stalle di sosta sufficientemente ampie per il ricovero degli animali o, se la situazione climatica lo permette, recinti di attesa; tali recinti devono almeno essere costruiti su terreno solido e impermeabile ed essere attrezzati per la disinfezione, l'abbeveramento e l'alimentazione degli animali, nonché di canali di scolo atti all'evacuazione dei liquidi mediante chiusini a sifone muniti di griglia;

   b) locali per la macellazione di dimensioni tali da consentire il normale svolgimento delle operazioni relative; quando in un locale adibito alla macellazione si effettua sia la macellazione dei suini, sia quella di animali delle altre specie, deve essere previsto un apposito reparto per la macellazione dei suini; tuttavia tale apposito reparto non è indispensabile se la macellazione dei suini e quella degli altri animali hanno luogo in momenti diversi, ma in tal caso le operazioni di scottatura, di depilazione, di raschiatura e di bruciatura devono essere effettuate in reparti speciali nettamente separati dalla catena di macellazione da uno spazio libero di almeno 5 metri o da un tramezzo alto almeno 3 metri;

   c) un locale per lo svuotamento e la pulitura degli stomachi e degli intestini;

   d) locali per la lavorazione delle budella e delle trippe se tali lavori vengono effettuati nel macello;

   e) locali per il deposito del sego, e rispettivamente, delle pelli, delle corna e degli zoccoli e delle setole suine, qualora tali cascami non siano portati via dal macello il giorno stesso della macellazione;

   f) locali che possano essere chiusi a chiave o, se la situazione climatica lo permette, dei recinti riservati al ricovero degli animali malati o sospetti; locali che possano essere chiusi a chiave riservati alla macellazione di detti animali, al deposito delle carni trattenute in osservazione e a quello delle carni sequestrate;

      I locali o i recinti riservati al ricovero degli animali malati o sospetti, nonché i locali riservati alla macellazione di detti animali non sono obbligatori negli stabilimenti in cui la regolamentazione del paese terzo vieta la macellazione di detti animali;

   g) locali frigoriferi di capacità adeguata;

   h) un locale adeguatamente attrezzato, che possa essere chiuso a chiave, riservato all'uso esclusivo del servizio veterinario; un locale provvisto di apparecchiature per l'esame trichinoscopico, sempre che detto esame sia obbligatorio;

   i) spogliatoi, lavabi, docce e latrine a sciacquone, queste ultime situate in modo che non immettano direttamente nei locali di lavoro; i lavabi devono essere forniti di acqua corrente calda e fredda, di dispositivi per la pulizia e la disinfezione delle mani, nonché di asciugamani da usare una sola volta; lavabi devono essere collocati in prossimità delle latrine;

   j) impianti che consentono in qualsiasi momento l'efficace svolgimento delle operazioni di ispezione veterinaria prescritte nella presente direttiva;

   k) un dispositivo che permetta di controllare ogni entrata ed ogni uscita dal macello;

   l) una separazione adeguata tra il reparto sudicio e quello pulito per proteggere quest'ultimo da ogni contaminazione e in particolare dagli odori e dalla polvere;

   m) nei reparti di cui alle lettere b), c), d), e), f), g) e i):

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

      — pareti lisce, rivestite o verniciate con materiale lavabile e chiaro fino all'altezza di almeno 3 metri o fino al soffitto, ad angoli e spigoli arrotondati;

   n) un'aerazione sufficiente ed una buona evacuazione dei vapori nei locali adibiti alla lavorazione delle carni;

▼B

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

p) un impianto che fornisca acqua esclusivamente potabile sotto pressione ed in quantità sufficiente; tuttavia, a titolo eccezionale, è autorizzato l'uso d'acqua non potabile per la produzione di vapore, purché le relative condutture non permettano di usare tale acqua per altri scopi. Può essere inoltre autorizzato, a titolo eccezionale, l'uso di acqua non potabile per il raffreddamento degli impianti frigoriferi. In tal caso, le condutture dell'acqua non potabile debbono essere ben differenziate da quelle dell'acqua potabile e non debbono attraversare i locali in cui si trovano le carni fresche;

q) un impianto che possa fornire acqua potabile calda in quantità sufficiente;

r) un impianto di evacuazione delle acque di scarico che risponda alle norme igieniche;

s) nei locali adibiti alla lavorazione, dispositivi adeguati per la pulizia e la disinfezione delle mani e degli attrezzi da lavoro; questi dispositivi debbono trovarsi il più vicino possibile ai posti di lavoro; i rubinetti non debbono potere essere azionati a mano. Tali impianti debbono essere provvisti d'acqua corrente fredda e calda, di prodotti per la pulizia e disinfezione, nonché di asciugamani da usare una sola volta; per la pulizia degli attrezzi da lavoro, l'acqua non deve avere una temperatura inferiore ad 82 ºC;

t) un dispositivo tale da permettere che le operazioni successive allo stordimento vengano effettuate per quanto possibile sull'animale sospeso; se lo scuoiamento viene effettuato su supporti metallici, questi devono essere di materiale inalterabile e situati ad una altezza sufficiente perché la carcassa non tocchi il suolo;

u) una rete di guidovie aeree per l'ulteriore manipolazione delle carni fresche;

v) adeguati dispositivi di protezione contro gli animali indesiderabili quali insetti, roditori, ecc.;

w) attrezzi e utensili di lavoro, e in particolare recipienti per la raccolta delle trippe, di materiale inalterabile e facilmente lavabile e disinfettabile;

x) una concimaia;

y) un reparto e mezzi adeguati per la pulizia e la disinfezione dei veicoli. Tale reparto e tali mezzi non sono necessari se esistono disposizioni che rendano obbligatoria la pulizia e la disinfezione dei veicoli da parte dei centri pubblici i quali, se si tratta di autoveicoli stradali, devono trovarsi nelle vicinanze del macello.

CAPITOLO II

REQUISITI PER IL RICONOSCIMENTO DEI LABORATORI DI SEZIONAMENTO

2. I laboratori di sezionamento devono in particolare avere:

a) un locale frigorifero di capacità adeguata per la conservazione delle carni fresche;

b) un locale per le operazioni di sezionamento e di disossamento e per le operazioni di condizionamento di cui al numero 46;

c) un locale adibito alle operazioni d'imballaggio di cui al numero 45 e alla spedizione delle carni fresche;

d) un locale adeguatamente attrezzato, che possa essere chiuso a chiave, riservato all'uso esclusivo del servizio veterinario;

e) un locale provvisto di adeguate apparecchiature per l'esame trichinoscopico, sempre che tale esame venga effettuato nello stabilimento;

f) spogliatoi, lavabi, docce e latrine a sciacquone, queste ultime situate in modo che non immettano direttamente nei locali di lavoro; i lavabi devono essere forniti di acqua corrente calda e fredda, di dispositivi per la pulizia e la disinfezione delle mani, nonché di asciugamani da usare una sola volta; lavabi devono essere collocati in prossimità delle latrine;

g) recipienti speciali a perfetta tenuta, di materiali inalterabili, muniti di coperchio e di un sistema di chiusura che impedisca qualsiasi prelevamento non autorizzato, per collocarvi le carni e i cascami provenienti dal sezionamento e non destinati al consumo umano, oppure un locale che possa essere chiuso a chiave in cui dette carni e cascami possano

▼B

essere collocati se la loro quantità lo rende necessario o se non vengono rimossi o distrutti al termine di ogni giornata di lavoro;

h) nei locali di cui alle lettere a) e b):

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

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

i) nei locali di cui alle lettere a) e b), un sistema di raffreddamento che permetta di mantenere costantemente le carni ad una temperatura interna che non potrà superare 7 ºC;

j) un termometro o un teletermometro di registrazione nel laboratorio di sezionamento;

k) impianti che consentano in qualsiasi momento l'efficace svolgimento delle operazioni di ispezione e di controllo veterinario prescritto dalla presente direttiva;

l) dispositivi che assicurino un'aerazione adeguata dei locali adibiti alla lavorazione delle carni fresche;

m) nei locali adibiti alla lavorazione delle carni fresche, un'illuminazione naturale e artificiale che non alteri i colori;

n) un impianto che fornisca acqua esclusivamente potabile sotto pressione e in quantità sufficiente; tuttavia, a titolo eccezionale è autorizzato l'uso di acqua non potabile per la produzione di vapore, purché le relative condutture non permettano di usare tale acqua per altri scopi. Può essere inoltre autorizzato, a titolo eccezionale, l'uso di acqua non potabile per il raffreddamento delle macchine frigorifere. In tal caso le condutture dell'acqua non potabile debbono essere ben differenziate da quelle dell'acqua potabile e non debbono attraversare i locali di lavoro o di deposito delle carni fresche;

o) un impianto che possa fornire acqua potabile calda in quantità sufficiente;

p) un impianto di evacuazione delle acque di scarico che risponda alle norme igieniche;

q) nei locali adibiti alla lavorazione delle carni fresche, dispositivi adeguati per la pulizia e la disinfezione delle mani e degli attrezzi di lavoro; tali dispositivi debbono trovarsi il più vicino possibile ai posti di lavoro; i rubinetti non debbono poter essere azionati a mano. Tali impianti debbono essere provvisti d'acqua corrente fredda e calda, di prodotti per la pulizia e disinfezione, nonché di asciugamani da usare una sola volta; per la pulizia degli attrezzi di lavoro, l'acqua non deve avere una temperatura inferiore ad 82 ºC;

r) un'attrezzatura rispondente alle norme igieniche per la manutenzione delle carni fresche ed il deposito dei recipienti usati per tali carni, in modo da impedire che le carni o i recipienti vengano a diretto contatto con il suolo;

s) adeguati dispositivi di protezione contro gli animali indesiderabili quali insetti, roditori, ecc.;

t) attrezzi ed utensili, ad esempio tavoli di sezionamento, piani di sezionamento amovibili, recipienti, nastri trasportatori e seghe in materiale alla corrosione, che non alterino le carni e siano facilmente lavabili e disinfettabili. L'utilizzazione del legno è vietata.

CAPITOLO III

REQUISITI PER IL RICONOSCIMENTO DEI DEPOSITI FRIGORIFERI SITUATI FUORI DEI MACELLI E LABORATORI DI SEZIONAMENTO

3. I depositi frigoriferi situati fuori dei macelli e laboratori di sezionamento devono avere almeno:

a) locali frigoriferi sufficientemente vasti, facili da pulire e da disinfettare, nei quali la carne possa essere immagazzinata in modo da rispettare le temperature previste al numero 48.

Tali locali non devono essere collegati in alcun modo con locali nei quali sono depositate derrate diverse dalle carni fresche.

I dispositivi di refrigerazione installati sul soffitto devono essere provvisti di un sistema di raccolta dell'acqua ben isolato e direttamente collegato al sistema di evacuazione delle acque di rifiuto dello stabilimento.

▼B

I dispositivi di refrigerazione installati sul pavimento devono essere collocati in canali concavi e dotati di un sistema indipendente di evacuazione dell'acqua, o collegato direttamente al sistema di evacuazione dell'acqua dello stabilimento.

b) locali particolari, che possano essere chiusi a chiave, nei quali sono immagazzinate le carni depositate o sequestrate;

c) un locale sufficientemente attrezzato, che possa essere chiuso a chiave, riservato all'uso esclusivo del servizio veterinario;

d) un reparto e mezzi adeguati per la pulizia e la disinfezione dei veicoli. Tale reparto e tali mezzi non sono necessari se esistono disposizioni che rendano obbligatorie la pulizia e la disinfezione dei veicoli da parte dei centri pubblici i quali, se si tratta di autoveicoli stradali, devono trovarsi nelle vicinanze dello stabilimento;

e) nei locali di cui alle lettere a) e b):

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

— pareti lisce, rivestite o verniciate con materiale lavabile e chiaro fino all'altezza di almeno 3 metri o fino al soffitto, ad angoli e spigol arrotondati,

— porte in materiali inalterabili e, se sono di legno, ricoperte da entrambi i lati di un rivestimento o strati di vernice. I pannelli di tali porte devono essere resistenti ai colpi e costruiti in modo da non trasmettere alle carni fresche alcuna sostanza nociva e non devono avere alcuna giuntura,

— i pavimenti, le pareti, i soffitti nonché le condutture isolati mediante materiali imputrescibili, impermeabili e che non emanino odori,

f) l'attrezzatura necessaria per ottenere e mantenere le temperature previste al numero 48,

g) nei locali frigoriferi, installazioni resistenti alla corrosione che permettano di evitare che la carne fresca entri in contatto con il pavimento e le pareti durante il trasporto o il deposito,

h) un impianto che fornisca acqua esclusivamente potabile sotto pressione ed in quantità sufficiente; tuttavia, a titolo eccezionale, è autorizzato l'uso di acqua non potabile per la produzione di vapore, purché le relative condutture non permettano di usare tale acqua per altri scopi. Può essere inoltre autorizzato, a titolo eccezionale, l'uso d'acqua non potabile per il raffreddamento degli impianti frigoriferi. In tal caso, le condutture dell'acqua non potabile debbono essere ben differenziate da quelle dell'acqua potabile e non debbono attraversare i locali in cui si trovano le carni fresche,

i) un impianto di evacuazione delle acque di scarico che risponda alle norme igieniche,

adeguati dispositivi di protezione contro gli anima indesiderabili qual insetti, roditori, ecc.,

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

l) un'aerazione sufficiente,

m) dispositivi adeguati per la pulizia e la disinfezione delle mani e degli attrezzi di lavoro, che debbono trovarsi il più vicino possibile ai locali di deposito. I rubinetti non debbono poter essere azionati a mano. Tali impianti debbono essere provvisti di acqua corrente fredda e calda, di prodotti per la pulizia e disinfezione, nonché di asciugamani da usare una sola volta; per la pulizia degli attrezzi di lavoro l'acqua non deve avere una temperatura inferiore a 82 ºC,

n) spogliatoi, lavabi, docce e latrine a sciacquone; i lavabi devono essere forniti di acqua corrente calda e fredda, di dispositivi per la pulizia e la disinfezione delle mani, nonché di asciugamani da usare una sola volta; lavabi devono essere collocati in prossimità delle latrine,

o) un termometro o un teletermometro di registrazione in ciascun locale di deposito.

▼B

CAPITOLO IV

IGIENE DEL PERSONALE, DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE NEGLI STABILIMENTI

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

   a) in particolare il personale deve indossare abiti da lavoro, copricapo e, quando necessario, coprinuca, puliti. Il personale addetto alla macellazione degli animali e alla lavorazione o manipolazione delle carni deve lavarsi e disinfettarsi le mani più volte durante la giornata di lavoro, oltreché ad ogni ripresa di lavoro. Le persone che abbiano maneggiato animali malati o carni infette devono lavarsi immediatamente ed accuratamente mani e braccia con acqua calda, poi disinfettarle; è vietato fumare nei locali di lavoro e di deposito.

   b) nessun animale deve essere ammesso negli stabilimenti, ad eccezione, per i macelli, degli animali destinati al macello e, nell'ambito del recinto di detti macelli, degli animali necessari al funzionamento di questi ultimi. Deve essere assicurata la distruzione sistematica dei roditori, degli insetti e di ogni altro parassita.

   c) Il materiale e gli strumenti per la lavorazione o il deposito delle carni devono essere sempre in ottimo stato di manutenzione e di pulizia. Essi devono essere puliti e disinfettati con cura più volte nel corso della giornata di lavoro, nonché alla fine della stessa e prima di essere riutilizzati ogniqualvolta siano stati insudiciati o contaminati in particolare da germi patogeni.

5. I locali e le attrezzature non devono essere adibiti ad altri usi che non siano quelli della lavorazione delle carni. Gli utensili per il sezionamento delle carni non devono servire ad altro scopo.

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

7. L'uso di detersivi, disinfettanti e antiparassitari deve essere tale da non pregiudicare la sanità delle carni fresche.

8. L'utilizzazione dell'acqua potabile è d'obbligo per tutti gli usi; a titolo eccezionale è tuttavia autorizzato l'uso di acqua non potabile per la produzione di vapore purché le relative condutture non permettano di usare tale acqua per altri scopi. Inoltre, può essere autorizzato l'uso dell'acqua non potabile per il raffreddamento degli impianti frigoriferi. Le condutture dell'acqua non potabile debbono essere ben differenziate da quelle utilizzate per l'acqua potabile e non debbono attraversare i locali di lavoro e di deposito delle carni.

9. È vietato spargere segatura o altro materiale analogo sul pavimneto dei locali di lavoro e di deposito delle carni.

10. Il sezionamento deve essere eseguito in modo da evitare qualsiasi insudiciamento delle carni.

    Le schegge d'ossa e i grumi di sangue devono essere eliminati. Le carni provenienti dal sezionamento e non destinate al consumo umano vengono raccolte man mano nei recipienti di cui al numero 2, lettera g).

11. Al momento della macellazione, del sezionamento, della lavorazione e delle altre manipolazioni delle carni fresche deve essere vietata la presenza di persone che possano contaminare le carni stesse, e in particolare delle persone:

    a) affette o sospette di essere affette da tifo addominale, epatite virale, paratifo A e B, enterite infettiva (salmonellosi), dissenteria, epatite infettiva, scarlattina, o portatrici degli agenti delle suddette malattie;

    b) affette o sospette di essere affette da tubercolosi contagiosa;

    c) affette o sospette di essere affette da una malattia contagiosa della pelle;

    d) che esercitano contemporaneamente un'attività che esponga le carni ad inquinamenti;

    e) che portano medicazioni alle mani, eccettuate quelle impermeabili che proteggono una ferita non purulenta.

12. Qualsiasi persona occupata nella lavorazione delle carni deve essere provvista di un certificato medico attestante che nulla osta all'esercizio di tale attività. Tale certificato medico deve essere rinnovato ogni anno ed ogni qualvolta il veterinario ufficiale lo richieda; inoltre esso deve essere costantemente tenuto a disposizione di quest'ultimo.

▼B

CAPITOLO V

VISITA SANITARIA ANTE MORTEM

13. Gli animali devono essere sottoposti alla visita ante mortem il giorno stesso del loro arrivo al macello. La visita deve essere ripetuta immediatamente prima della macellazione se gli animali sostano nel macello più di 24 ore.

14. Il veterinario ufficiale deve procedere alla visita ante mortem a regola d'arte e in condizioni di illuminazione adeguate.

15. La visita deve permettere di accertare:

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

    b) se presentano sintomi di malattie o turbe generali;

    c) se presentano segni di stanchezza o di agitazione.

16. Non possono esser macellati, ai fini dell'importazione di carni fresche nella Comunità, gli animali:

    a) le cui condizioni rientrino nei casi elencati al numero 15 lettere a) e b);

    b) che non siano stati lasciati riposare per un periodo di tempo sufficiente; tale periodo non può essere inferiore a 24 ore per gli animali affaticati o agitati;

    c) nei quali sia costatata una forma qualsiasi di tubercolosi o che siano riconosciuti tubercolosi in seguito a reazione positiva ad una prova tubercolinica.

CAPITOLO VI

IGIENE DELLA MACELLAZIONE E DEL SEZIONAMENTO

17. Gli animali da macello introdotti nei locali per la macellazione devono essere immediatamente abbattuti.

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

19. Salvo per i suini, è obbligatorio lo scuoiamento immediato e completo. I suini, se non vengono scuoiati, devono essere immediatamente privati delle setole.

20. L'eviscerazione deve essere effettuata immediatamente e terminata al più tardi mezz'ora dopo il dissanguamento. Polmone, cuore, fegato, milza e linfonodi mediastinici con i relativi tessuti circostanti possono essere asportati o lasciati aderenti alla carcassa mediante le loro connessioni anatomiche. Quando gli organi vengono asportati, devono essere muniti di un numero o di altro mezzo di identificazione che consenta di riconoscere la loro appartenenza alle carcassa; ciò vale anche per la testa, la lingua, il tubo digerente ed ogni altra parte dell'animale necessaria per l'ispezione. Le parti menzionate devono rimanere in prossimità della carcassa fino al termine della ispezione. In tutte le specie, i reni devono restare aderenti alla carcassa mediante le loro connessioni anatomiche, ma essere liberati dal tessuto adiposo che li circonda.

21. È vietata l'insufflazione delle carni fresche e l'uso di panni per la loro ripulitura. Tuttavia, può essere autorizzata l'insufflazione di un organo se essa è imposta da un rito religioso, ma l'organo insufflato non deve essere ammesso all'esportazione verso la Comunità.

22. Le carcasse dei solipedi, dei suini di più di quattro settimane e dei bovini di più di tre devono essere presentate all'ispezione tagliate in mezzene con taglio longitudinale della colonna vertebrale. Ai suini e ai solipedi deve essere divisa a metà longitudinalmente la testa. Per esigenze ispettive, il veterinario ufficiale può richiedere la divisione longitudinale della carcassa di qualsiasi animale.

23. È vietato procedere, prima della fine dell'ispezione, alla suddivisione della carcassa e all'asportazione o al trattamento di qualsiasi parte dell'animale macellato.

24. Le carni fresche trattenute in osservazione o sequestrate, gli stomachi, gli intestini, le pelli, le corna, le unghie e le setole dei suini devono essere posti appena possibile in appositi locali.

▼B

CAPITOLO VII

ISPEZIONE SANITARIA POST MORTEM

25. Tutte le parti dell'animale, ivi compreso il sangue, devono essere sottoposte ad ispezione immediatamente dopo la macellazione.

26. L'ispezione post mortem deve comprendere:

a) l'esame visivo dell'animale macellato;

b) l'esame per palpazione di taluni organi, in particolare del polmone, del fegato, della milza, dell'utero della mammella e della lingua;

c) le incisioni di organi e di linfonodi.

Se all'esame visivo o alla palpazione di determinati organi l'animale presenta lesioni tali da contaminare le carcasse, le attrezzature, il personale o i locali di lavoro, sugli organi suddetti non deve essere operata nessuna incisione nei locali di macellazione;

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

e) se del caso, analisi di laboratorio orientate in particolare sulla ricerca delle sostanze enumerate all'articolo 20, lettere b), c) e d).

27. Il veterinario ufficiale deve esaminare particolarmente:

a) il colore del sangue, la sua coagulabilità e l'eventuale presenza di corpi estranei;

b) la testa, la gola, i linfonodi retrofaringei, sottomascellari e parotidei (Lnn. retropharingiales, mandibulares e parotidei), nonché le amigdale, isolando la lingua in modo da consentire un'accurata esplorazione della cavità boccale e retroboccale. Le amigdale devono essere esportate dopo l'ispezione;

c) il polmone, la trachea, l'esofago e i linfonodi bronchiali e mediastinici (Lnn. bifurcationes, eparteriales e mediastinales). La trachea e le principali ramificazioni dei bronchi devono essere aperte mediante taglio longitudinale. Il polmone deve essere inciso nel suo terzo inferiore perpendicolarmente al suo asse maggiore;

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

e) il diaframma;

f) il fegato, la cistifellea e i dotti biliari nonché i linfonodi periportali (Lnn. portales);

g) il tubo gastroenterico, il mesenterio e i linfonodi gastrici e meseraici (Lnn. gastrici, Lnn. mesenterici, craniales et caudales);

h) la milza;

i) i reni e i linfonodi renali (Lnn. renales), la vescica;

j) la pleura e il peritoneo;

k) gli organi genitali; nella vacca l'utero è inciso longitudinalmente;

l) la mammella e i relativi linfonodi (Lnn. supramammarii); nella vacca, le mammelle sono aperte con una lunga e profonda incisione, sino ai seni galattofori (sinus lactiferus);

m) la regione ombelicale e le articolazioni dei giovani animali; in caso di dubbio, la regione ombelicale deve essere incisa e le articolazioni devono essere aperte.

I linfonodi summenzionati devono essere sistematicamente isolati e incisi longitudinalmente in sezioni sottili il più possibile.

In caso di dubbio devono essere incisi nelle stesse condizioni anche i linfonodi cervicali superficiali, il prescapolare (Lnn. cervicales superficiales), gli ascellari propri, gli ascellari secondari o ascellari della prima costa (Lnn. axillares proprii et primae costae), i soprasternali (Lnn. sternales craniales), i cervicali profondi (Lnn. cervicales profundi), i costo-cervicali (Lnn. costo-cervicales), i poiplitei (Lnn. poplitei), i precrurali (Lnn. subiliaci), gli ischiatici (Lnn. ischaitici), gli iliaci e lomboartici (Lnn. iliaci et lumbales).

Negli ovini e nei caprini, l'apertura del cuore e l'incisione dei linfonodi della testa devono essere praticate soltanto in casi dubbi.

▼B

28. Il veterinario ufficiale deve inoltre effettuare sistematicamente:

A. La ricerca della eventuale presenza di cisticerchi:

a) nei bovini di età superiore a sei settimane, in corrispondenza:

— della lingua, la cui muscolatura dev'essere incisa longitudinalmente sulla faccia inferiore senza eccessivo danneggiamento dell'organo;

— dell'esofago, che deve essere staccato dalla trachea;

— del cuore che, oltre all'incisione di cui al numero 27, lettera d), dev'essere inciso in due punti opposti, dalle orechiette fino alla punta;

— dei masseteri esterni ed interni, che devono essere tagliati parallelamente al mascellare inferiore in due sezioni, partendo dal margine sottomascellare inferiore fino all'inserzione muscolare superiore;

— del diaframma, la cui parte muscolare dev'essere liberata dalla sierosa;

— delle superfici muscolari della carcassa direttamente visibili;

b) nei suini, in corrispondenza delle superfici muscolari direttamente visibili, in particolare al livello dei muscoli adduttori della coscia, della parete addominale o degli psoas liberati dal tessuto adiposo, dei pilastri del diaframma, dei muscoli imtercostali, del cuore, della lingua e della laringe.

B. La ricerca della distomatosi nei bovini, negli ovini e nei caprini, mediante incisioni sulla superficie viscerale del fegato, praticate in modo da interessare i dotti biliari e mediante un'incisione profonda della base del lobulo di Spigelio.

C. La ricerca della morva nei solipedi, mediante esame accurato delle mucose della trachea, della laringe, delle cavità nasali, dei seni e delle relative ramificazioni, previa spaccatura mediana della testa ed ablazione del setto nasale.

CAPITOLO VIII

NORME RELATIVE ALLE CARNI FRESCHE DESTINATE AL SEZIONAMENTO

9. Ogni ulteriore sezionamento oltre al sezionamento in mezzene o in quarti, nonché il disossamento sono autorizzati soltanto nei laboratori di sezionamento.

30. Il responsabile del laboratorio o il suo rappresentante è tenuto ad agevolare l'operazione di controllo dell'impresa, in particolare ad effettuare qualsiasi manipolazione ritenuta utile e a mettere a disposizione del servizio di controllo le attrezzature neccessarie; in particolare, deve essere in grado, ad ogni richiesta, di indicare al veterinario ufficiale incaricato del controllo la provenienza delle carni fresche introdotte nel proprio laboratorio.

31. Le carni fresche che non rispondono alle condizioni di cui alla presente direttiva possono trovarsi nei laboratori di sezionamento riconosciuti soltanto a condizione di essere depositate in locali speciali; esse devono essere sezionate in luoghi o in momenti diversi dalle carni fresche che rispondono a dette condizioni. Il veterinario ufficiale deve avere libero accesso in ogni momento ai depositi frigoriferi e a tutti i locali adibiti al lavoro per garantire la scrupolosa osservanza delle disposizioni di cui sopra.

32. Le carni fresche destinate al sezionamento devono essere depositate, subito dopo l'introduzione nel laboratorio di sezionamento e fino al momento della loro utilizzazione, nel locale di cui al numero 2, lettera a); in tale locale le carcasse e le loro parti devono essere mantenute costantemente ad una temperatura interna inferiore o pari a + 7 ºC.

33. Le carni fresche devono essere introdotte nei locali di cui al numero 2, lettera b), secondo le necessità. Appena effettuati il sezionamento e l'imballaggio previsti esse devono essere trasportate nei locali frigoriferi di cui al numero 2, lettera a).

34. Durante il sezionamento la temperatura del locale non deve essere superiore a + 10 ºC.

35. Durante i lavori di sezionamento, disossamento e imballaggio previsto ai numeri 45 e 46, la carne fresca deve essere mantenuta ad una temperatura interna inferiore o pari a + 7 ºC. Al momento del sezionamento, il pH della carne fresca non deve essere superiore a 6,1; questo esame deve essere fatto sul muscolo gran dorsale, all'altezza della tredicesima costola.

▼B

36. È vietata l'insufflazione delle carni fresche e l'uso di panni per la loro ripulitura.

Tuttavia, può essere autorizzata l'insufflazione di un organo se è imposta da un rito religioso, ma l'organo insufflato non deve essere ammesso all'esportazione verso la Comunità.

CAPITOLO IX

CONTROLLO SANITARIO DELLE CARNI FRESCHE SEZIONATE

37. I laboratori di sezionamento delle carni sono soggetti ad un controllo effettuato da un veterinario ufficiale. Quest'ultimo deve essere avvisato in tempo utile, prima che sia iniziato il sezionamento delle carni fresche destinate all'importazione nella Comunità.

38. Il controllo del veterinario ufficiale comprende almeno i seguenti compiti:

— controllo del registro d'entrata delle carni fresche e d'uscita delle carni fresche sezionate;

— ispezione sanitaria delle carni fresche presenti nel laboratorio e destinate all'importazione nella Comunità;

— ispezione sanitaria delle carni fresche destinate all'importazione nella Comunità prima delle operazioni di sezionamento e al momento della loro uscita dal laboratorio;

— compilazione e rilascio dei documenti comprovant il controllo delle carni fresche sezionate di cui a numero 44 e all'articolo 22;

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

— esecuzione di tutti i prelievi necessari per effettuare esami di laboratorio aventi per fine di rivelare, per esempio, la presenza di germi nocivi, di additivi o di altre sostanze chimiche non autorizzate. I risultati degli esami sono riportati in un registro;

— qualsiasi altro controllo ritenuto necessario o utile per l'osservanza delle prescrizioni comunitarie in materia.

CAPITOLO X

BOLLATURA SANITARIA

39. La bollatura sanitaria deve essere effettuata sotto la responsabilità del veterinario ufficiale. A tal fine egli detiene e custodisce;

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

b) le etichette di cui al numero 44, purché su di esse sia stato già stampato il bollo di cui al presente capitolo. Tali etichette saranno consegnate al personale ausiliario al momento dell'applicazione e in numero corrispondente alle necessità.

40. Il bollo sanitario deve essere un timbro di forma ovale, di 6,5 cm di larghezza e 4,5 cm di altezza. Sul timbro devono figurare le seguenti indicazioni, in caratteri perfettamente leggibili:

— nella parte superiore, il nome del paese terzo speditore in lettere maiuscole o, se del caso, la sigla ammessa per tale paese dalla convenzione internazionale sull'immatricolazione dei veicoli a motore;

— al centro, il numero di riconoscimento veterinario del macello.

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

Il bollo può recare un'indicazione che permetta di identificare il veterinario che ha proceduto al controllo sanitario delle carni fresche.

41. Le carcasse sono bollate a inchiostro o a fuoco mediante un bollo conforme alle prescrizioni del numero 40:

— quelle di peso superiore a 60 kg devono essere contrassegnate con bolli su ciascuna mezzena, almeno nelle regioni seguenti: faccia esterna della coscia, lombata, groppa, costato, spalla e regione dorsale della pleura;

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

42. I fegati sono bollati con marchio a fuoco, conforme alle prescrizioni del numero 40.

Testa, lingua, cuore e polmoni sono bollati con marchio a inchiostro o a fuoco, conforme alle prescrizioni del numero 40.

▼B

Tuttavia, per i bovini di meno di tre mesi, i suini, gli ovini e caprini, la bollatura della lingua e del cuore non è obbligatoria.

43. Le parti, ad eccezione del sego, della sugna, della coda, delle orecchie e dei piedi ricavate nei laboratori di sezionamento delle carcasse regolarmente bollate, devono, se prive di bollo, essere contrassegnate a inchiostro o a fuoco con un bollo rispondente alle prescrizioni del numero 40 che rechi, invece del numero di riconoscimento veterinario del macello, quello del laboratorio di sezionamento.

I pezzi di lardo e di pancetta la cui cotenna sia stata tolta possono essere raggruppati in partite di non più di cinque pezzi; ogni partita o pezzo, se si tratta di pezzi isolati, devono essere sigillati sotto controllo ufficiale e munito di un'etichetta conforme alle prescrizioni del numero 44.

La bollatura può essere effettuata anche con un ►C1 bollo targhetta ◄ di forma ovale. Il bollo metallico, da fissare su ogni pezzo, deve essere tale da non poter essere riutilizzato e deve essere di materiale resistente conforme a tutti i requisiti dell'igiene. Sul bollo metallico devono figurare, in caratteri perfettamente leggibili, le indicazioni seguenti:

— nella parte superiore, in maiuscolo, la sigla del paese terzo speditore, quale è ammessa dalla convenzione internazionale sull'immatricolazione dei veicoli a motore;

— al centro, il numero di riconoscimento veterinario del laboratorio di sezionamento.

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

Il ►C1 bollo targhetta ◄ può recare un'indicazione che permetta di identificare il veterinario che ha proceduto al controllo sanitario delle carni.

44. Gli imballaggi devono essere muniti di un'etichetta ben visibile sulla quale figuri un marchio ben leggibile, replica di uno dei bolli di cui ai numeri 40 e 43. L'etichetta deve essere fissata in modo da lacerarsi al momento dell'apertura dell'imballaggio. L'etichetta reca inoltre un numero di serie.

CAPITOLO XI

IMBALLAGGIO DELLE CARNI FRESCHE SEZIONATE

45. 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 fresche;

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

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

b) Gli imballaggi non devono essere riutilizzati per imballare carni fresche, salvo se sono fabbricati in materiali resistenti alla corrosione, di facile puliziai e se sono stati preventivamente puliti e disinfettati.

46. Quando le carni fresche sezionate o le frattaglie sono confezionate in involucro diretto (ad esemplio fogli di plastica), quest'operazione deve essere effettuata subito dopo il sezionamento in maniera rispondente alle norme d'igiene.

Salvo i pezzi di lardo e di pancetta, le carni fresche sezionate devono comunque essere munite di un involucro di protezione, a meno che non vengano trasportate appese.

Questi involucri devono essere trasparenti, incolori e rispondere inoltre alle condizioni di cui al numero 45, lettera a); non possono essere riutilizzati per avvolgere carni fresche.

47. Gli imballaggi e involucri di cui ai numeri 45 e 46 possono contenere soltanto carni fresche sezionate appartenenti ad una stessa specie animale.

CAPITOLO XII

DEPOSITO

48. Le carni fresche destinate all'importazione nella Comunità devono essere sottoposte a refrigerazione subito dopo l'ispezione post mortem e mantenute costantemente ad una temperatura interna inferiore o pari a + 7 ºC per le carcasse e loro parti e + 3 ºC per le frattaglie.

▼B

CAPITOLO XIII

TRASPORTO

49. Le carni fresche possono essere trasportate soltanto in mezzi di trasporto costruiti e attrezzati in modo che per tutta la durata del trasporto le temperatura di cui al punto 48 siano assicurate e che l'identità delle carni fresche sia mantenuta.

50. I mezzi di trasporto di dette carni devono corrispondere alle seguenti esigenze:

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

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

    c) per il trasporto di carcasse, mezzene o quarti di carne nonché delle carni fresche sezionate non imballate, essi devono essere muniti di dispositivi di sospensione in materiali resistenti alla corrosione, fissati ad altezza tale che le carni fresche non tocchino il pavimento; tale disposizione non si applica alle carni congelate e provviste di imballaggio igienico.

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

52. Nessun altro prodotto può essere trasportato con le carni fresche in uno stesso mezzo di trasporto. Inoltre, le trippe possono essere trasportate soltanto se sbiancate, le teste e le zampe soltanto se scuoiate o scottate e depilate.

53. Le carni fresche non possono essere trasportate in mezzi di trasporto che non siano puliti e che non siano stati disinfettati.

54. Le carcasse, le mezzene e i quarti, eccetto la carne congelata e imballata in condizioni che corrispondano alle esigenze dell'igiene, devono essere sempre trasportati appesi; le altre parti e le frattaglie devono essere trasportate appese o collocate su supporti, ove non siano imballate o contenute in recipienti resistenti alla corrosione. Tali supporti, imballaggi e recipienti devono corrispondere alle esigenze dell'igiene e, in particolare per quanto riguarda gli imballaggi, alle disposizioni della presente direttiva. I visceri devono sempre essere trasportati in imballaggi resistenti ed impermeabili ai liquidi ed alle sostanze grasse. I recipienti e i supporti non possono essere riutilizzati se non previa pulizia e disinfezione.

55. Il veterinario ufficiale deve assicurarsi prima della spedizione che i mezzi di trasporto nonché le condizioni di carico corrispondano alla prescrizioni d'igiene stabilite nel presente capitolo.

▼B

ALLEGATO C

MODELLO

CERTIFICATO DI SANITÀ

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

N.....(2)

Paese speditore .....

Ministero .....

Rif. ..... (facoltativo)

I. Identificazione delle carni:

Carni di .....
(Specie animale)

Natura dei pezzi .....

Natura dell'imballaggio .....

Numero dei pezzi o degli imballaggi .....

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) .....

III. Destinazione delle carni:

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

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

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

Nome e indirizzo dello speditore .....

Nome e indirizzo del destinatario .....

---

(1) Carni fresche: a norma della direttiva relativa a problemi sanitari e di polizia sanitaria per l'importazione di animal della specie bovina e suina e di carni fresche in provenienza dai paesi terzi, sono considerate tali tutte le parti, adatte al consumo umano, di animali domestici delle specie bovina, suina, ovina, caprina, nonché dei solipedi, che non abbiano subito alcun trattamento tale da assicurare la loro conservazione; sono tuttavia considerate fresche le carni trattate per mezzo del freddo.
(2) Facoltativo.
(3) Per i carri ferroviari e gli autocarri indicare il numero di immatricolazione e per gli aerei il numero del volo.

▼B

IV. Attestato di sanità:

Il sottoscritto, veterinario ufficiale, certifica:

a) — che le carni sopraindicate (1),

— che l'etichetta apposta sugli imballaggi delle carni sopraindicate (1),

reca(no) (1) i bolli comprovanti che le carni provengono esclusivamente da animali macellati in macelli riconosciuti per l'esportazione verso il paese destinatario;

b) che queste carni sono state riconosciute adatte al consumo umano in seguito ad ispezione veterinaria effettuata conformemente alle disposizioni richieste dal paese destinatario;

c) che esse sono state sezionate in un laboratorio di sezionamento riconosciuto (1);

d) che sono state — non sono state — sottoposte ad esame trichinoscopico (1);

e) che i mezzi di trasporto e le condizioni di carico delle carni oggetto della spedizione corrispondono alle prescrizioni d'igiene previste per la spedizione verso il paese destinatario.

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

.....
(Firma del veterinario ufficiale)

(1) Cancellare la menzione inutile.

▼B

ALLEGATO D

Certificato di controllo d'importazione valido per le carni fresche importate in provenienza dai paesi terzi

Stato membro in cui è stato effettuato il controllo all'importazione .....

Posto di controllo .....
Natura delle carni .....
Condizionamento .....
Numero di carcasse .....
Numero di mezzene .....
Numero di quarti o di cartoni .....

Peso netto .....

Paese terzo d'origine .....

Il sottoscritto, veterinario ufficiale, certifica che le carni oggetto del presente certificato sono state controllate al momento del loro inoltro.

Veterinario ufficiale

....
(Luogo e data)