# Reg. (CE) 5 dicembre 2005, n. 2074/2005/CE (1).

# Regolamento della Commissione

recante modalità di attuazione relative a taluni prodotti di cui al regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e all'organizzazione di controlli ufficiali a norma dei regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004, deroga al regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e modifica dei regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004 <sup>(2)</sup>.

- (1) Pubblicato nella G.U.U.E. 22 dicembre 2005, n. L 338. Entrato in vigore l'11 gennaio 2006.
- (2) Testo rilevante ai fini del SEE.

La Commissione delle Comunità europee,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea,

visto il regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari, in particolare l'articolo 13, paragrafo 2,

visto il regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale, in particolare gli articoli 9, 10 e 11,

visto il regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano, in particolare gli articoli 16, 17 e 18,

visto il regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali, in particolare l'articolo 63,

considerando quanto segue:

(1) Il regolamento (CE) n. 853/2004 stabilisce norme specifiche in materia di

igiene per gli alimenti di origine animale. È necessario stabilire alcune disposizioni d'attuazione per quanto riguarda la carne, i molluschi bivalvi vivi, i prodotti della pesca, il latte, le uova, le cosce di rana e le lumache, nonché per i prodotti derivati dalla loro trasformazione.

- (2) Il regolamento (CE) n. 854/2004 stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano. È necessario precisare alcune norme e definire altre prescrizioni.
- (3) Il regolamento (CE) n. 882/2004 stabilisce, a livello comunitario, un quadro armonizzato di regole generali per l'organizzazione di controlli ufficiali. È necessario precisare alcune norme e definire altre prescrizioni.
- (4) La decisione 20XX/../CE della Commissione (3) abroga alcune decisioni recanti attuazione delle disposizioni delle direttive abrogate dalla *direttiva* 2004/41/CE del Parlamento e del Consiglio, del 21 aprile 2004, che abroga alcune direttive recanti norme sull'igiene dei prodotti alimentari e le disposizioni sanitarie per la produzione e la commercializzazione di determinati prodotti di origine animale destinati al consumo umano e che modifica le direttive 89/662/CEE e 92/118/CEE del Consiglio e la *decisione* 95/408/CE del Consiglio. Alcune parti di dette decisioni devono perciò essere riprese nel presente regolamento.
- (5) Il regolamento (CE) n. 852/2004 prescrive che gli operatori del settore alimentare tengano e conservino registri e, a richiesta, mettano a disposizione dell'autorità e dell'operatore del settore alimentare destinatario le informazioni in tali registri contenute.
- (6) Il regolamento (CE) n. 853/2004 prescrive inoltre che gli operatori dei macelli chiedano, ricevano e verifichino le informazioni sulla catena alimentare ed agiscano di conseguenza per tutti gli animali diversi dalla selvaggina selvatica o destinati a essere inviati al macello. Inoltre, essi devono accertarsi che le informazioni sulla catena alimentare contengano tutti gli elementi specificati nel regolamento (CE) n. 853/2004.
- (7) Le informazioni sulla catena alimentare aiutano gli operatori dei macelli ad organizzare le operazioni di macellazione e i veterinari ufficiali a determinare le procedure di ispezione necessarie. Tali informazioni devono essere analizzate dai veterinari ufficiali e utilizzate come parte integrante delle procedure di ispezione.
- (8) I sistemi esistenti di trasmissione delle informazioni devono essere per quanto possibile utilizzati ed essere adattati per renderli conformi alle prescrizioni relative alla catena alimentare del regolamento (CE) n. 854/2004.
- (9) Per migliorare la gestione degli animali a livello delle aziende e conformemente al regolamento (CE) n. 854/2004, il veterinario ufficiale registra e, se necessario, comunica all'operatore del settore alimentare

dell'azienda di provenienza e ad ogni veterinario che si occupa dell'azienda di provenienza o ad ogni autorità competente interessata ogni malattia o condizione constatata nel macello per quanto riguarda singoli animali o una mandria/un gregge e che possa avere un'incidenza sulla salute pubblica o animale o nuocere al benessere degli animali.

- (10) I regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004 stabiliscono le norme che si applicano ai controlli sui parassiti durante la manipolazione dei prodotti della pesca a terra e a bordo delle navi. Spetta agli operatori del settore alimentare effettuare controlli in tutte le fasi della produzione dei prodotti della pesca conformemente alle disposizioni dell'allegato III, sezione VIII, capitolo V, parte D, del regolamento (CE) n. 853/2004, affinché i prodotti della pesca palesemente infestati da parassiti non siano immessi sul mercato per il consumo umano. L'adozione di regole dettagliate relative ai controlli visivi esige che siano definiti i concetti di parassiti visibili e di controllo visivo e che siano determinati il tipo e la frequenza delle osservazioni.
- (11) I controlli previsti dal regolamento (CE) n. 853/2004 per evitare che prodotti della pesca impropri al consumo umano siano immessi sul mercato possono comprendere alcuni controlli chimici, tra cui controlli dell'azoto basico volatile totale (ABVT). È necessario fissare tenori minimi di ABVT per determinate categorie di specie e precisare i metodi d'analisi da utilizzare. I metodi d'analisi scientificamente riconosciuti per il controllo dell'ABVT devono continuare a essere utilizzati correntemente, ma è opportuno definire un metodo di riferimento da utilizzare in caso di dubbio circa i risultati o di controversia.
- (12) I limiti per le tossine PSP (ParalyticShellfishPoison), le tossine ASP (AmnesicShellfishPoison) e le tossine lipofile sono fissati dal regolamento (CE) n. 853/2004. Il saggio biologico è il metodo di riferimento utilizzato per individuare talune tossine ed evitare che siano raccolti molluschi tossici. Gli Stati membri devono armonizzare e applicare tenori massimi e metodi di analisi per proteggere la salute umana. Oltre ai metodi di analisi biologica, è opportuno autorizzare altri metodi di determinazione, come i metodi chimici e le prove in vitro, se è dimostrato che i metodi prescelti sono almeno altrettanto efficaci del metodo biologico e che la loro applicazione consente un grado equivalente di protezione della salute pubblica. I tenori massimi proposti per le tossine lipofile sono basati su dati provvisori e dovranno essere riesaminati quando nuovi dati scientifici saranno disponibili. Una mancanza di materiale di riferimento e il solo uso di prove diverse dai saggi biologici non consentono attualmente di garantire una protezione della salute pubblica in relazione a tutte le tossine specificate di livello equivalente a quello assicurato dalle prove biologiche. Occorre provvedere quanto prima possibile alla sostituzione delle prove biologiche.
- (13) Le carni separate meccanicamente (CSM) prodotte mediante tecniche che non alterano la struttura delle ossa utilizzate nella produzione di CSM devono essere distinte dalle CSM prodotte mediante tecniche che alterano la struttura delle ossa.

- (14) Le CSM del primo tipo prodotte in determinate condizioni e con una determinata composizione devono essere autorizzate nelle preparazioni a base di carne che chiaramente non sono destinate a essere consumate prima di aver subito un trattamento termico. Tali condizioni sono legate in particolare al tenore di calcio delle CSM, che deve essere specificato a norma dell'articolo 11, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 853/2004. Il tenore massimo di calcio specificato nel presente regolamento dovrà essere adattato una volta che saranno disponibili informazioni circa le variazioni che intervengono quando sono utilizzati diversi tipi di materie prime.
- (15) L'articolo 31, paragrafo 2, lettera f), del regolamento (CE) n. 882/2004 prescrive l'obbligo per gli Stati membri di tenere elenchi aggiornati degli stabilimenti riconosciuti. È opportuno definire un quadro comune per la presentazione delle informazioni pertinenti agli altri Stati membri e al pubblico.
- (16) L'allegato III, sezione XI, del regolamento (CE) n. 853/2004 contiene le disposizioni applicabili alla preparazione delle cosce di rana e delle lumache destinate al consumo umano. Disposizioni specifiche, tra cui modelli di certificati sanitari, devono essere stabilite anche per le importazioni da paesi terzi di cosce di rana e lumache destinate al consumo umano.
- (17) L'allegato III, sezioni XIV e XV, del regolamento (CE) n. 853/2004 contiene le disposizioni applicabili alla produzione e all'immissione sul mercato di gelatina e di collagene destinati al consumo umano. Disposizioni specifiche, tra cui modelli di certificati sanitari, devono essere stabilite anche per le importazioni da paesi terzi di gelatina e collagene e di materie prime per la produzione di gelatina e collagene destinati al consumo umano.
- (18) E necessaria una flessibilità che permetta di continuare a produrre alimenti con caratteristiche tradizionali. Gli Stati membri hanno già concesso deroghe per numerosi alimenti di questo tipo nel quadro della legislazione in vigore anteriormente al 1° gennaio 2006. Gli operatori del settore alimentare devono poter continuare ad applicare dopo tale data, senza interruzione, le pratiche esistenti. Una procedura che permette agli Stati membri di agire con flessibilità è prevista dai regolamenti (CE) n. 852/2004, (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004. Tuttavia, nella maggior parte dei casi per i quali è stata già concessa una deroga, si tratta soltanto di una continuazione di pratiche preesistenti; pertanto, l'applicazione di una procedura di notificazione completa, comprendente un'analisi esauriente dei rischi, può comportare per gli Stati membri un onere inutile e sproporzionato. È quindi opportuno definire gli alimenti con caratteristiche tradizionali e fissare condizioni generali applicabili a tali alimenti, in deroga alle prescrizioni strutturali del regolamento (CE) n. 852/2004, tenendo nel debito conto gli obiettivi di igiene alimentare.
- (19) I regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004 non fanno riferimento ai nuovi Stati membri, essendo stati adottati anteriormente al 1º maggio 2004, data della loro adesione. I codici ISO per questi Stati membri e le abbreviazioni per la Comunità europea nelle rispettive lingue devono quindi essere aggiunti nelle corrispondenti disposizioni di tali regolamenti.

- (20) L'allegato III, sezione I, del regolamento (CE) n. 853/2004 contiene disposizioni applicabili alla produzione e all'immissione sul mercato delle carni di ungulati domestici. Eccezioni alla scuoiatura completa delle carcasse e delle altre parti del corpo destinate al consumo umano sono stabilite nel capitolo IV, punto 8, di tale sezione. È opportuno estendere tali eccezioni alle zampe dei bovini adulti, purché soddisfino le stesse condizioni applicabili alle zampe dei vitelli.
- (21) Talune pratiche possono trarre in inganno il consumatore per quanto riguarda la composizione di certi prodotti. In particolare, per non tradire le attese dei consumatori deve essere vietata la vendita come carne fresca di carne di pollame trattata con agenti di ritenzione idrica.
- (22) Secondo il parere adottato il 30 agosto 2004 dall'Autorità europea per la sicurezza alimentare, i prodotti della pesca della famiglia *Gempylidae*, in particolare *Ruvettuspretiosuse Lepidocybiumflavobrunneum*, possono avere effetti gastrointestinali nocivi. La commercializzazione dei prodotti della pesca appartenenti a questa famiglia deve quindi essere subordinata a determinate condizioni.
- (23) L'allegato III, sezione IX, del regolamento (CE) n. 853/2004 contiene norme specifiche per il latte crudo e i prodotti lattiero-caseari. Secondo quanto disposto nel capitolo I, parte II.B, punto 1, lettera e), i trattamenti per immersione dei capezzoli e altri prodotti per la pulizia della mammella possono essere utilizzati soltanto se sono stati approvati dall'autorità competente. Il testo non precisa però le modalità di autorizzazione. È quindi necessario, affinché gli Stati membri adottino pratiche armonizzate, precisare le procedure secondo cui devono essere concesse tali autorizzazioni.
- (24) Il regolamento (CE) n. 853/2004 fa obbligo agli operatori del settore alimentare di utilizzare per la trasformazione del latte e dei prodotti lattiero-caseari trattamenti termici conformi a una norma internazionalmente riconosciuta. Tuttavia, in ragione della specificità di taluni trattamenti termici utilizzati in questo settore e dei loro effetti sulla sicurezza degli alimenti e sulla salute degli animali, è opportuno dare agli operatori del settore alimentare indicazioni più chiare al riguardo.
- (25) Il regolamento (CE) n. 853/2004 introduce una nuova definizione relativa ai prodotti derivati da uova che, dopo la rimozione del guscio, non sono ancora state trasformate. È quindi necessario chiarire le norme applicabili a tali prodotti e modificare di conseguenza l'allegato III, sezione X, capitolo II, del regolamento (CE) n. 853/2004.
- (26) L'allegato III, sezione XIV, del regolamento (CE) n. 853/2004 contiene norme sanitarie specifiche relative alla gelatina. Tali disposizioni stabiliscono requisiti per le materie prime che possono essere impiegate per produrre gelatina, per il trasporto e il magazzinaggio di tali materie e per la produzione di gelatina. È però opportuno stabilire anche norme relative all'etichettatura della gelatina.

- (27) I progressi scientifici hanno portato all'adozione della norma ISO 16649-3 come metodo di riferimento riconosciuto per l'analisi di *E. coli* nei molluschi bivalvi. Tale metodo di riferimento è già in uso per i molluschi bivalvi vivi provenienti da zone di produzione di classe A, conformemente al regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione sui criteri microbiologici per i prodotti alimentari. Di conseguenza, la norma ISO 16649-3 deve costituire il metodo MPN (numero più probabile) di riferimento anche per l'analisi di *E. coli* nei molluschi bivalvi provenienti da zone di classe B e C. L'impiego di altri metodi può essere autorizzato soltanto se tali metodi sono considerati equivalenti al metodo di riferimento.
- (28) I regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004 devono quindi essere modificati di consequenza.
- (29) Le disposizioni del presente regolamento sono conformi al parere del comitato permanente per la catena alimentare e la salute animale,

ha	adottato il presente regolamento:	

(3) Non ancora pubblicata nella Gazzetta ufficiale.

#### Articolo 1

Requisiti concernenti le informazioni sulla catena alimentare di cui ai regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004.

I requisiti concernenti le informazioni sulla catena alimentare di cui all'allegato II, sezione III, del regolamento (CE) n. 853/2004 e all'allegato I, sezione I, capo II, parte A, del regolamento (CE) n. 854/2004 sono specificati nell'allegato I del presente regolamento.

#### Articolo 2

Requisiti concernenti i prodotti della pesca di cui ai regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004.

I requisiti concernenti i prodotti della pesca di cui all'articolo 11, punto 9, del regolamento (CE) n. 853/2004 e all'articolo 18, punti 14 e 15, del regolamento (CE) n. 854/2004 sono specificati nell'allegato II del presente regolamento.

Articolo 3 Metodi di analisi riconosciuti per le biotossine marine di cui ai regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004.
I metodi di analisi riconosciuti per le biotossine marine di cui all'articolo 11, punto 4, del regolamento (CE) n. 853/2004 e all'articolo 18, punto 13, lettera a), del regolamento (CE) n. 854/2004 sono specificati nell'allegato III del presente regolamento.
<b>Articolo 4</b> Tenore di calcio delle carni separate meccanicamente di cui al regolamento (CE) n. 853/2004.
Il tenore di calcio delle carni separate meccanicamente di cui articolo 11, punto 2, del regolamento (CE) n. 853/2004 è specificato nell'allegato IV del presente regolamento.
<b>Articolo 5</b> Elenchi di stabilimenti di cui al regolamento (CE) n. 882/2004.
I requisiti concernenti gli elenchi di stabilimenti di cui all'articolo 31, paragrafo 2, lettera f), del regolamento (CE) n. 882/2004 sono specificati nell'allegato V del presente regolamento.

Modelli di certificati sanitari e di documenti per le importazioni di taluni prodotti di origine animale di cui ai regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004

- 1. I modelli di certificati sanitari e di documenti, di cui all'articolo 6, paragrafo 1, lettera d), del regolamento (CE) n. 853/2004, da utilizzare per l'importazione dei prodotti di origine animale elencati nell'allegato VI del presente regolamento, figurano in detto allegato.
- 2. Il modello di documento che deve essere firmato dal comandante e che può sostituire il documento richiesto a norma dell'articolo 14 del regolamento (CE) n. 854/2004 quando i prodotti della pesca sono importati direttamente da una nave frigorifero, come disposto all'articolo 15, paragrafo 3, del medesimo regolamento, figura nell'allegato VI del presente regolamento. "
- (4) Articolo sostituito dall'articolo 1 del regolamento (CE) n. 1664/2006 e successivamente così sostituito dall'articolo 1 del regolamento (UE) n. 809/2011, con decorrenza indicata nell'articolo 2 del medesimo regolamento.

#### Articolo 6 bis (5)

Metodi di prova relativi al latte crudo e al latte trattato termicamente.

I metodi di analisi di cui all'allegato VI bis del presente regolamento sono utilizzati dalle autorità competenti e, se del caso, dagli operatori del settore alimentare per verificare la conformità ai limiti stabiliti dall'allegato III, sezione IX, capitolo I, parte III, del regolamento (CE) n. 853/2004 e per garantire l'applicazione appropriata di un processo di pastorizzazione ai prodotti lattiero-caseari conformemente all'allegato III, sezione IX, capitolo II, parte II, di detto regolamento.

(5) Articolo inserito dall'articolo 1 del regolamento (CE) n. 1664/2006.

#### Articolo 6 ter 6

Prescrizioni relative ai controlli ufficiali delle carni in applicazione del regolamento (CE) n. 854/2004

Le prescrizioni relative ai controlli ufficiali delle carni sono contenute nell'allegato VI ter

(6) Articolo inserito dall'articolo 1 del regolamento (CE) n. 1244/2007.

#### Articolo 7

Deroga al regolamento (CE) n. 852/2004 per i prodotti alimentari che presentano caratteristiche tradizionali.

- 1. Ai fini del presente regolamento, s'intende per «prodotti alimentari che presentano caratteristiche tradizionali» prodotti alimentari che, nello Stato membro in cui sono tradizionalmente fabbricati, sono:
  - a) storicamente riconosciuti come prodotti tradizionali; o
- b) fabbricati secondo riferimenti tecnici codificati o registrati al processo tradizionale o secondo metodi di produzione tradizionali; o
- c) protetti come prodotti alimentari tradizionali dalla legislazione comunitaria, nazionale, regionale o locale.
- 2. Gli Stati membri possono concedere agli stabilimenti che fabbricano prodotti alimentari che presentano caratteristiche tradizionali deroghe individuali o generali in relazione ai requisiti:
- a) di cui all'allegato II, capitolo II, del regolamento (CE) n. 852/2004 per quanto riguarda i locali in cui tali prodotti sono esposti ad un ambiente che contribuisce parzialmente allo sviluppo delle loro caratteristiche. I locali possono in particolare comprendere pareti, soffitti e porte non costituiti da materiali lisci, impermeabili, non assorbenti o resistenti alla corrosione e pareti, soffitti e pavimenti geologici naturali;
- b) di cui all'allegato II, capitolo II, punto 1, lettera f), e capitolo V, punto 1, del regolamento (CE) n. 852/2004 per quanto riguarda i materiali di cui sono costituiti gli strumenti e le attrezzature utilizzati in modo specifico per la preparazione, l'imballaggio e il confezionamento di tali prodotti.

Le operazioni di pulizia e disinfezione dei locali di cui alla lettera a) e la frequenza con la quale esse vengono eseguite sono adattate all'attività per tener conto della specifica flora ambientale.

Gli strumenti e le attrezzature di cui alla lettera b) sono mantenuti costantemente in uno stato d'igiene soddisfacente e sono regolarmente puliti e disinfettati.

3. Gli Stati membri che concedono le deroghe di cui al paragrafo 2 ne

informano la Commissione e gli altri Stati membri entro dodici mesi dalla concessione delle deroghe individuali o generali. La notificazione:

- a) descrive brevemente le disposizioni che sono state adottate;
- b) precisa i prodotti alimentari e gli stabilimenti interessati;
- c) fornisce ogni altra informazione pertinente.

#### Articolo 8

Modifiche del regolamento (CE) n. 853/2004.

Gli allegati II e III del regolamento (CE) n. 853/2004 sono modificati conformemente all'allegato VII del presente regolamento.

#### Articolo 9

Modifiche del regolamento (CE) n. 854/2004.

Gli allegati I, II e III del regolamento (CE) n. 854/2004 sono modificati conformemente all'allegato VIII del presente regolamento.

#### **Articolo 10**

Entrata in vigore e applicabilità.

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Esso si applica a decorrere dal 1° gennaio 2006, ad eccezione dell'allegato V, capitoli II e III, che si applicano a decorrere dal 1° gennaio 2007.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 5 dicembre 2005.

Per la Commissione
Markos KYPRIANOL
Membro della Commissione

#### Informazioni sulla catena alimentare

#### Sezione I

# Obblighi degli operatori del settore alimentare

Gli operatori del settore alimentare che allevano animali destinati a essere inviati al macello provvedono a che le informazioni sulla catena alimentare di cui al regolamento (CE) n. 853/2004 figurino, nei modi appropriati, nella documentazione relativa agli animali inviati, in modo da essere accessibile all'operatore del macello interessato.

#### Sezione II

# Obblighi delle autorità competenti

# **Capitolo I**

#### Comunicazione di informazioni sulla catena alimentare

- 1. L'autorità competente del luogo di spedizione informa l'operatore del settore alimentare che effettua la spedizione circa gli elementi minimi di informazione sulla catena alimentare da fornire al macello, a norma dell'allegato II, sezione III, del regolamento (CE) n. 853/2004.
- 2. L'autorità competente del luogo di macellazione verifica che:
- a) le informazioni sulla catena alimentare siano comunicate in modo coerente ed efficiente dall'operatore del settore alimentare che ha allevato o detenuto gli animali prima della spedizione all'operatore del macello;
  - b) le informazioni sulla catena alimentare siano valide e attendibili;
  - c) l'azienda riceva in risposta, se del caso, informazioni pertinenti.
- 3. Quando gli animali sono spediti per essere macellati in un altro Stato membro, le autorità competenti del luogo di spedizione e del luogo di macellazione cooperano affinché le informazioni fornite dall'operatore del settore alimentare che effettua la spedizione siano facilmente accessibili all'operatore del macello cui sono destinate.

#### **Capitolo II**

#### Informazioni comunicate all'azienda di provenienza

1. Il veterinario ufficiale può utilizzare il modello di documento figurante

nell'appendice I per comunicare i risultati delle pertinenti ispezioni all'azienda in cui gli animali sono stati allevati prima della macellazione nello stesso Stato membro, a norma dell'allegato I, sezione II, capo I, del regolamento (CE) n. 854/2004.

2. Quando gli animali sono allevati in un'azienda di un altro Stato membro, spetta all'autorità competente comunicare i risultati delle pertinenti ispezioni utilizzando le versioni nella lingua del paese di spedizione e nella lingua del paese di destinazione del modello di documento figurante nell'appendice.

Modello di documento

# 1. Elementi di identificazione

identificazione 1.1. Azienda di provenienza (per es. proprietario o gestore) Nome/numero Indirizzo completo Numero di telefono 1.2. Numeri di identificazione (allegare un elenco separato) Numero totale di animali (per specie) Eventuali problemi di identificazione 1.3. Identificazione della mandria/del gregge/ della gabbia (se del caso) 1.4. Specie animale 1.5. Numero di riferimento del certificato sanitario

# 2. Rilevazioni ante mortem

2.1. Benessere Numero di animali interessati Tipo/classe/età Osservazioni (per es. caudofagia) 2.2. Gli animali sono stati consegnati sporchi 2.3. Rilevazioni cliniche (patologia) Numero di animali interessati Tipo/classe/età Osservazioni Data dell'ispezione 2.4. Risultati di laboratorio [1]

[1] Microbiologici, chimici, sierologici, ecc. (allegare i risultati).

# 3. Rilevazioni post mortem

post mortem 3.1. Rilevazioni (macroscopiche) Numero di animali interessati Tipo/classe/età Organo o parte dell'animale o degli animali interessati Data della macellazione 3.2. Patologia (possono essere utilizzati codici [1] Numero di animali interessati Tipo/classe/età Organo o parte dell'animale o degli animali interessati Carcassa dichiarata in parte o in tutto non idonea al consumo umano (indicare la ragione) Data della macellazione 3.3. Risultati di laboratorio [2]

3.4. Altri risultati (per es. parassiti, corpi estranei, ecc.)

```
3.5. Rilevazioni
relative al
benessere (per
es. zampe
rotte)
4. Altre
informazioni
5. Coordinate
5.1. Macello
(numero di
autorizzazione)
          Nome
       Indirizzo
       completo
     Numero di
        telefono
5.2 Indirizzo e-
mail (se
disponibile)
6. Veterinario
ufficiale (a
stampatello)
 Firma e timbro
7. Data
8. Numero di
pagine
allegate al
presente
modulo:
```

[1] Le autorità competenti possono introdurre i seguenti codici: codice A per le patologie figuranti nell'elenco OIE; codici B100 e B200 per le questioni inerenti al benessere degli animali [allegato I, sezione I, capo II, parte C, del regolamento (CE) n. 854/2004] e da C100 a C290 per le decisioni concernenti la carne [allegato I, sezione II, capo V, punto 1), lettere da a) a u), del regolamento (CE) n. 854/2004]. Il sistema di codifica può, se necessario, comprendere ulteriori suddivisioni (per es. C141 per una patologia benigna generalizzata, C142 per una patologia più grave, ecc.). Qualora siano utilizzati codici, deve esserne opportunamente precisato il significato, affinché siano facilmente comprensibili dagli operatori del settore alimentare.

[2] Microbiologici, chimici, sierologici, ecc. (allegare i risultati).

Allegato II

Prodotti della pesca

# Obblighi degli operatori del settore alimentare

In questa sezione sono specificate le norme relative ai controlli visivi miranti a individuare parassiti dei prodotti della pesca.

# Capitolo I

#### **Definizioni**

- 1. Per «parassita visibile» s'intende un parassita o un gruppo di parassiti che per dimensioni, colore o struttura è chiaramente distinguibile nei tessuti dei pesci.
- 2. Per «controllo visivo» s'intende l'esame non distruttivo di pesci o prodotti della pesca effettuato senza l'ausilio di strumenti di ingrandimento ottico e in condizioni di buona illuminazione per l'occhio umano e, se del caso, anche mediante speratura.
- 3. Per «speratura» s'intende, nel caso dei pesci piatti o dei filetti di pesce, l'osservazione controluce del pesce in una stanza buia, al fine di individuare la presenza di parassiti.

# Capitolo II

#### Controllo visivo

- 1. Il controllo visivo è effettuato su un numero rappresentativo di campioni. I responsabili degli stabilimenti a terra e le persone qualificate a bordo delle navi officina determinano, in funzione della natura dei prodotti della pesca, della loro origine geografica e del loro impiego, l'entità e la frequenza dei controlli. Durante la produzione, il controllo visivo del pesce eviscerato dev'essere effettuato da persone qualificate sulla cavità addominale, i fegati e le gonadi destinati al consumo umano. A seconda del metodo di eviscerazione utilizzato, il controllo visivo dev'essere eseguito:
- a) in caso di eviscerazione manuale, dall'addetto, in modo continuativo, al momento dell'estrazione dei visceri e del lavaggio;
- b) in caso di eviscerazione meccanica, per campionamento, effettuato su un numero rappresentativo di unità, costituito da almeno dieci esemplari per partita.
- 2. Il controllo visivo dei filetti o dei tranci di pesce dev'essere effettuato dagli operatori durante la preparazione successiva alla sfilettatura o all'affettatura. Qualora le dimensioni dei filetti o le tecniche di sfilettatura non consentano un controllo individuale, un piano di campionamento deve essere predisposto e tenuto a disposizione dell'autorità competente, a norma dell'allegato III, sezione VIII, capitolo II, punto 4, del regolamento (CE) n. 853/2004. Qualora sia tecnicamente necessaria, la speratura dei filetti dovrà essere inclusa nel

#### Sezione II

# Obblighi delle autorità competenti

# Capitolo I

# Valori limite di azoto basico volatile totale (ABVT) per talune categorie di prodotti della pesca e metodi d'analisi da utilizzare

- 1. I prodotti della pesca non trasformati sono considerati impropri al consumo umano qualora risulti dubbia la loro freschezza dal controllo organolettico e il controllo chimico dimostri che i seguenti valori limite di ABTV sono superati:
  - a) 25 mg di azoto/100 g di carne per le specie di cui al capitolo II, punto 1;
  - b) 30 mg di azoto/100 g di carne per le specie di cui al capitolo II, punto 2;
  - c) 35 mg di azoto/100 g di carne per le specie di cui al capitolo II, punto 3;
- d) 60 mg di azoto/100 g dei prodotti della pesca interi utilizzati direttamente per la preparazione di olio di pesce destinato al consumo umano di cui all'allegato III, sezione VIII, capitolo IV, parte B, punto 1, secondo comma del regolamento (CE) n. 853/2004; tuttavia, se la materia prima è conforme alla parte B, punto 1, lettere a), b) e c), di detto capitolo, gli Stati membri possono fissare limiti più elevati per talune specie finché non saranno state emanate norme comunitarie specifiche.

Il metodo di riferimento da applicare per il controllo del valore limite di ABTV consiste nel distillare un estratto deproteinizzato mediante acido perclorico, come descritto nel capitolo III ...

- 2. La distillazione di cui al punto 1 dev'essere effettuata mediante uno strumento conforme allo schema illustrato nel capitolo IV.
- 3. I metodo correnti applicabili per il controllo del valore limite di ABVT sono i seguenti:
  - metodo di microdiffusione descritto da Conway e Byrne (1933),
  - metodo di distillazione diretta descritto da Antonacopoulos (1968),
- metodo di distillazione di un estratto deproteinizzato mediante acido tricloroacetico (comitato del CodexAlimentarius per i pesci e i prodotti della pesca) (1968).
- 4. La quantità da sottoporre ad analisi dev'essere costituita da circa 100 g di carne prelevati almeno in tre punti differenti del campione e miscelati mediante

macinazione.

Gli Stati membri raccomandano ai laboratori ufficiali di applicare correntemente il metodo di riferimento di cui sopra. In caso di dubbio o in caso di controversia sui risultati dell'analisi effettuata con uno dei metodi usuali, per la verifica dei risultati dev'essere applicato unicamente il metodo di riferimento.

# Capitolo II

# Categorie di specie per le quali è fissato un valore limite di abvt

- 1. Sebastes spp., Helicolenusdactylopterus, Sebastichthyscapensis.
- 2. Specie appartenenti alla famiglia dei Pleuronettidi (escluso l'halibut: *Hippoglossus*spp.).
- 3. Salmo salar, specie appartenenti alla famiglia dei Merluccidi, specie appartenenti alla famiglia dei Madidi.

## Capitolo III

# Determinazione della concentrazione di ABVT nei pesci e nei prodotti della pesca

#### Metodo di riferimento

1. Scopo e campo d'applicazione

Il metodo qui di seguito descritto è il metodo di riferimento per la determinazione della concentrazione di ABVT nei pesci e nei prodotti della pesca. Il metodo è applicabile per concentrazioni di ABVT da 5 mg/100 g ad almeno 100 mg/100 g.

# 2. Definizione

Per «concentrazione di ABVT» s'intende il contenuto di azoto delle basi azotate volatili determinato mediante il metodo descritto.

La concentrazione è espressa in mg/100 g.

#### 3. Descrizione sintetica

Le basi azotate volatili sono estratte dal campione mediante una soluzione di acido perclorico 0,6 mol/l. Dopo alcalinizzazione, l'estratto è sottoposto a distillazione in corrente di vapore e i componenti basici volatili vengono assorbiti da un acido nel serbatoio di accumulo. La concentrazione di ABVT è determinata per titolazione delle basi assorbite.

#### 4. Sostanze chimiche

Salvo diversamente specificato, devono essere utilizzati reattivi chimici di elevata purezza (reagent-grade). L'acqua utilizzata dev'essere acqua distillata o demineralizzata, almeno della stessa purezza. Salvo diversamente specificato, per «soluzione» s'intende una soluzione acquosa:

- a) soluzione di acido perclorico = 6 g/100 ml;
- b) soluzione di idrossido di sodio = 20 g/100 ml;
- c) soluzione standard di acido cloridrico 0,05 mol/l (0,05 N).

*NB*: Se si usa un distillatore automatico, la titolazione dev'essere effettuata con una soluzione standard di acido cloridrico 0,01 mol/l (0,01 N);

- d) soluzione di acido borico = 3 g/100 ml;
- e) sostanza antischiuma ai siliconi;
- f) soluzione di fenolftaleina: 1 g/100 ml di etanolo al 95%;
- g) soluzione-indicatore (indicatore di Tashiro) 2 g di rosso di metile e 1 g di blu di metilene disciolti in 100 ml di etanolo al 95%.

#### 5. Strumenti e accessori

- a) Un tritacarne atto a produrre un trito di pesce sufficientemente omogeneo.
- b) Un miscelatore ad alta velocità con frequenza compresa tra 8.000 e 45.000 giri/min.
  - c) Filtro a scanalature (diametro: 150 mm) di rapida filtrazione.
  - d) Buretta della capacità di 5 ml, tarata ogni 0,01 ml.
- e) Strumento di distillazione in corrente di vapore. Lo strumento deve poter regolare differenti quantità di vapore e produrre una quantità costante di vapore in un determinato periodo di tempo. Durante l'aggiunta di sostanze alcalinizzanti, le basi libere derivanti non devono poter fuoriuscire.

## 6. Procedimento

Avvertenza: dovendo operare con l'acido perclorico, fortemente corrosivo, occorre prendere le necessarie cautele di protezione. I campioni devono essere preparati appena possibile dopo il loro arrivo in laboratorio, secondo le istruzioni seguenti.

a) Preparazione del campione

Il campione da analizzare deve essere macinato accuratamente con un tritacarne come descritto al punto 5 a). Pesare 10 g ( $\pm$  0,1 g) del macinato in un contenitore adeguato, miscelare con 90,0 ml di una soluzione di acido perclorico come indicato al punto 4 a), omogeneizzare per 2 minuti con un miscelatore come indicato al punto 5 b), filtrare.

L'estratto così ottenuto deve essere conservato per almeno 7 giorni ad una temperatura compresa tra 2 oC e 6 oC.

# b) Distillazione in corrente di vapore

Mettere 50,0 ml dell'estratto ottenuto secondo quando indicato alla lettera a) in un distillatore in corrente di vapore come indicato al punto 5 e). Per un ulteriore controllo dell'alcalinizzazione dell'estratto, aggiungere diverse gocce di fenolftaleina come indicato al punto 4 f). Dopo aver aggiunto alcune gocce di sostanza antischiuma ai siliconi, aggiungere ancora all'estratto 6,5 ml di soluzione di idrossido di sodio come indicato al punto 4 b) e avviare immediatamente il processo di distillazione.

L'apparecchiatura è regolata in modo che vengano prodotti in 10 minuti circa 100 ml di distillato. Il tubo di efflusso della distillazione è immerso in un serbatoio contenente 100 ml di soluzione di acido borico come indicato al punto 4 d), cui sono state aggiunte 3-5 gocce della soluzione-indicatore come indicato al punto 4 g). Dopo 10 minuti esatti, terminare la distillazione. Togliere dal suo apposito contenitore il tubo di efflusso e risciacquarlo con acqua. Le basi volatili contenute nella soluzione del serbatoio di accumulo sono determinate mediante titolazione con soluzione standard di acido cloridrico come indicato al punto 4 c).

Il pH del punto finale deve essere  $5.0 (\pm 0.1)$ .

#### c) Titolazione

Occorre procedere a duplicati. Il metodo applicato è corretto se la differenza tra i risultati dei duplicati non è superiore a 2 mg/100 g.

#### d) Bianco

Procedere ad un test del bianco analogamente a quanto indicato alla lettera b). Invece dell'estratto, utilizzare 50,0 ml di soluzione di acido perclorico come indicato al punto 4 a).

#### 7. Calcolo dell'ABVT

Per titolazione della soluzione nel serbatoio con acido cloridrico come indicato al punto 4 c), la concentrazione di ABVT è data dalla seguente formula:

ABVT (espresso in mg = 100 g di campione) =  $((V1-V_0) \times 0.14 \times 2 \times 100)/M$ 

 $V_1$  = Volume della soluzione di acido cloridrico 0,01 mol, espresso in ml, per il campione

 $V_0$  = Volume della soluzione di acido cloridrico 0,01 mol, espresso in ml, per il bianco

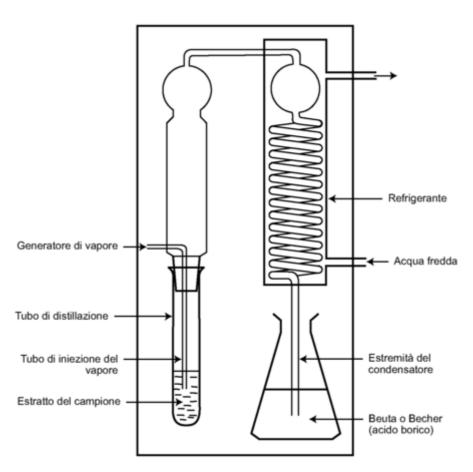
M = Peso del campione, espresso in g.

#### Note

- 1. Occorre procedere a duplicati. Il metodo applicato è corretto se la differenza tra i risultati dei duplicati non è superiore a 2 mg/100 g.
- 2. Controllare le apparecchiature distillando soluzione di NH<sub>4</sub>Cl equivalenti a 50 mg di ABVT/100 g.
- 3. Scarto quadratico medio di comparabilità  $S_R = 2,50 \text{mg}/100 \text{ g}$ .

Capitolo IV

Dispositivo di distillazione in corrente di vapore dell'ABVT



(7) Punto così sostituito dall'allegato del regolamento (CE) n. 1022/2008.

# Metodi di analisi riconosciuti per la rilevazione delle biotossine marine

Le autorità competenti e, se del caso, gli operatori del settore alimentare utilizzano i metodi sottoindicati per controllare il rispetto dei limiti di cui all'allegato III, sezione VIII, capitolo V, punto 2, del regolamento (CE) n. 853/2004.

A norma dell'articolo 7, paragrafi 2 e 3, della direttiva 86/609/CEE del Consiglio, quando sono utilizzati metodi biologici occorre tenere conto di elementi di sostituzione, miglioramento e riduzione.

# Capitolo I (8)

#### Metodo di determinazione delle tossine PSP

- 1. Il tenore di tossine PSP (paralyticshellfishpoison) delle parti commestibili dei molluschi (corpo intero od ogni parte commestibile separatamente) deve essere determinato con il metodo dell'analisi biologica o con altro metodo internazionalmente riconosciuto. Il cosiddetto metodo Lawrence, nella forma pubblicata nell'AOAC Official Method 2005.06 (ParalyticShellfishPoisoningToxins in Shellfish), può essere utilizzato come metodo alternativo per l'individuazione di tali tossine.
- 2. In caso di contestazione dei risultati, il metodo di riferimento è il metodo biologico.
- 3. I punti 1 e 2 saranno rivisti alla luce della conclusione positiva dall'armonizzazione delle fasi di attuazione del metodo Lawrence da parte del laboratorio comunitario di riferimento per le biotossine marine.

# Capitolo II<sup>(9)</sup>

#### Metodo di determinazione delle tossine ASP

Il tenore totale di tossine ASP (amnesicshellfishpoison) delle parti commestibili dei molluschi (corpo intero od ogni parte commestibile separatamente) deve essere determinato con il metodo della cromatografia liquida ad alta prestazione (HPLC) o altro metodo riconosciuto.

Tuttavia, a fini di screening, è possibile ricorrere anche al metodo 2006.02 ASP ELISA pubblicato nell'AOAC Journal del giugno 2006 per determinare il tenore totale di ASP nelle parti commestibili dei molluschi.

In caso di contestazione dei risultati, il metodo di riferimento è il metodo HPLC.

#### Capitolo III (10)

# Metodi di rilevazione delle tossine lipofile

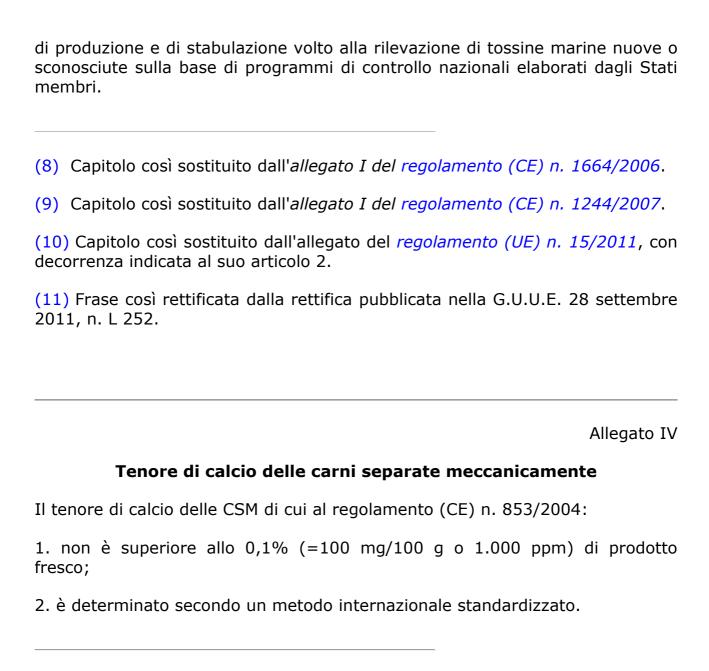
#### A. Metodi chimici

- (1) Il metodo LC-MS/MS del laboratorio UE di riferimento è il metodo di riferimento per la rilevazione delle tossine marine di cui all'allegato III, sezione VII, capitolo V, parte 2, lettere c), d) ed e), del regolamento (CE) n. 853/2004. Tale metodo deve determinare almeno i seguenti composti:
- tossine del gruppo dell'acido okadaico: OA, DTX1, DTX2, DTX3 compresi i loro esteri,
  - tossine del gruppo delle pectenotossine: PTX1 e PTX2,
- tossine del gruppo delle yessotossine: YTX, 45 OH YTX, Homo YTX, e 45 OH Homo YTX,
  - tossine del gruppo degli azaspiracidi: AZA1, AZA2 e AZA3.
- (2) L'equivalenza tossica complessiva è calcolata mediante i fattori di equivalenza tossica (TEF) raccomandati dall'EFSA.
- (3) Se vengono scoperti nuovi analoghi che rivestono importanza per la salute pubblica, occorre includerli nell'analisi. L'equivalenza tossica complessiva è calcolata mediante i fattori di equivalenza tossica (TEF) raccomandati dall'EFSA.
- (4) Altri metodi, quali il metodo di cromatografia liquida (LC)-spettrometria di massa (MS), cromatografia liquida ad alte prestazioni (HPLC), con l'appropriata rilevazione, immunodosaggi e test funzionali, quali il test di inibizione della fosfatasi, possono essere utilizzati come metodi alternativi o complementari al metodo LC-MS/MS del laboratorio UE di riferimento, purché:
- a) da soli o combinati possano rilevare almeno gli analoghi identificati nella parte A, punto 1), del presente capitolo; ove necessario, verranno definiti criteri più appropriati;
- b) rispettino i criteri di prestazione fissati dal laboratorio UE di riferimento. Tali metodi devono essere oggetto di una validazione intralaboratorio e vanno verificati con successo nel quadro di un programma riconosciuto di prove interlaboratorio<sup>(1)</sup>. Il laboratorio UE di riferimento sostiene le attività volte a una validazione interlaboratorio della tecnica ai fini di una normalizzazione ufficiale;
  - c) la loro applicazione garantisca un grado equivalente di protezione della

salute pubblica.

# B. Metodi biologici

- (1) Per consentire agli Stati membri di adeguare i propri metodi al metodo LC-MS/MS definito nella parte A, punto 1), del presente capitolo, una serie di procedure di biotest sui topi, che differiscono nella parte test (epatopancreas o corpo intero) e nei solventi utilizzati per le fasi di estrazione e purificazione, può ancora essere utilizzata fino al 31 dicembre 2014 per la rilevazione delle tossine marine di cui all'allegato III, sezione VII, capitolo V, punto 2, lettere c), d) ed e), del regolamento (CE) n. 853/2004.
- (2) Sensitività e selettività dipendono dalla scelta dei solventi utilizzati per le fasi di estrazione e purificazione e di ciò occorre tenere conto in sede di decisione del metodo da utilizzare al fine di coprire l'intera gamma di tossine.
- (3) Un unico biotest sui topi, che comporta estrazione di acetone, può essere utilizzato per individuare acido okadaico, dinofisitossine, azaspiracidi, pectenotossine e yessotossine. Il test può essere, se necessario, completato mediante fasi di separazione liquido/liquido con acetato d'etile/acqua o diclorometano/acqua per eliminare potenziali interferenze.
- (4) Per ogni test occorre utilizzare tre topi. La morte di due topi su tre, entro 24 ore dall'inoculazione in ciascuno di essi di un estratto equivalente a 5 g di epatopancreas o 25 g del corpo intero, deve essere considerato un risultato positivo della presenza di una o più delle tossine di cui all'allegato III, sezione VII, capitolo V, punto 2, lettere c), d) ed e), del regolamento (CE) n. 853/2004 a livelli superiori a quelli fissati.
- (5) Un biotest sui topi con estrazione di acetone mediante separazione liquido/liquido con etere etilico può essere utilizzato per individuare acido okadaico, dinofisitossine, pectenotossine e azaspiracidi, ma non per individuare yessotossine poiché nella fase di separazione possono verificarsi perdite di tali tossine. Per ogni test occorre utilizzare tre topi. La morte di due topi su tre entro 24 ore dall'inoculazione in ciascuno di essi di un estratto equivalente a 5 g di epatopancreas o 25 g del corpo intero deve essere considerato un risultato positivo della presenza di acido okadaico, dinofisitossine, pectenotossine e azaspiracidi a livelli superiori a quelli fissati nell'allegato III, sezione VII, capitolo V, punto 2, lettere c) ed e), del regolamento (CE) n. 853/2004.
- (6) Un biotest sui ratti può essere utilizzato per individuare acido okadaico, dinofisitossine e azaspiracidi. Per ogni test occorre utilizzare tre ratti. Una reazione diarreogena in uno dei tre ratti è considerata risultato positivo della presenza di acido okadaico, dinofisitossine e azaspiracidi a livelli superiori a quelli fissati nell'allegato III, sezione VII, capitolo V, punto 2, lettere c) ed e), del regolamento (CE) n. 853/2004.
- C. Dopo il periodo definito nella parte B, punto 1), del presente capitolo il biotest sui topi è utilizzato solo nel corso del monitoraggio periodico delle zone



Allegato V (12)

# Elenchi di stabilimenti riconosciuti

#### **CAPITOLO I**

#### ACCESSO AGLI ELENCHI DI STABILIMENTI RICONOSCIUTI

Per aiutare gli Stati membri a mettere a disposizione degli altri Stati membri e del pubblico elenchi aggiornati di stabilimenti alimentari, la Commissione istituisce un sito web per il quale ogni Stato membro fornisce un link al proprio sito web nazionale o informazioni qualora tali elenchi siano pubblicati mediante il sistema Traces.

#### CAPITOLO II

#### FORMATO DEI SITI WEB NAZIONALI

# A. Indice

- 1. Ogni Stato membro fornisce alla Commissione un indirizzo di collegamento con un unico sito web nazionale contenente l'indice degli elenchi degli stabilimenti alimentari riconosciuti per i prodotti d'origine animale, come definiti all'allegato I, punto 8.1, del regolamento (CE) n. 853/2004.
- 2. L'indice di cui al punto 1 è costituito da un foglio ed è compilato in una o più lingue ufficiali dell'Unione.
- B. Diagramma operativo
- 1. Il sito web contenente l'indice è sviluppato dall'autorità competente o, se del caso, da una delle autorità competenti di cui all'articolo 4 del regolamento (CE) n. 882/2004.
- 2. L'indice comprende link verso:
  - a) altre pagine dello stesso sito web;
- b) quando determinati elenchi di stabilimenti alimentari riconosciuti non sono mantenuti dall'autorità competente di cui al punto 1, siti web gestiti da altre autorità, unità od enti competenti.
- C. Elenchi mediante il sistema Traces

In deroga alle parti A e B, gli Stati membri possono fornire gli elenchi mediante il sistema Traces.

### CAPITOLO III

#### LAYOUT E CODICI PER GLI ELENCHI DI STABILIMENTI RICONOSCIUTI

Sono stabiliti layout, compresi informazioni e codici pertinenti, tali da garantire un'ampia accessibilità delle informazioni concernenti gli stabilimenti alimentari riconosciuti e da migliorare la leggibilità degli elenchi.

## CAPITOLO IV

#### SPECIFICHE TECNICHE

Le prestazioni e le attività di cui ai capi II e III sono realizzate conformemente alle specifiche tecniche pubblicate dalla Commissione.

(12) Allegato così sostituito dall'allegato del regolamento (UE) n. 2015/2295.

Allegato VI (13)

# MODELLI DI CERTIFICATI SANITARI E DI DOCUMENTI PER LE IMPORTAZIONI DI TALUNI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE (14)

#### **SEZIONE I**

## [CAPITOLO I

COSCE DI RANA E LUMACHE

I certificati sanitari di cui all'articolo 6, paragrafo 1, lettera d), del regolamento (CE) n. 853/2004 per le importazioni di cosce di rana e di lumache devono essere conformi ai modelli figuranti rispettivamente nella parte A e nella parte B dell'appendice I del presente allegato.] (15) .

# [CAPITOLO II

#### **GELATINA**

Fatte salve le altre norme specifiche dell'Unione, in particolare le norme relative alle encefalopatie spongiformi trasmissibili e agli ormoni, i certificati sanitari di cui all'articolo 6, paragrafo 1, lettera d), del regolamento (CE) n. 853/2004 per le importazioni di gelatina e di materie prime per la produzione di gelatina devono essere conformi ai modelli figuranti rispettivamente nella parte A e nella parte B dell'appendice II del presente allegato.] (16) .

### [CAPITOLO III

#### **COLLAGENE**

Fatte salve le altre norme specifiche dell'Unione, in particolare le norme relative alle encefalopatie spongiformi trasmissibili e agli ormoni, i certificati sanitari di cui all'articolo 6, paragrafo 1, lettera d), del regolamento (CE) n. 853/2004 per le importazioni di collagene e di materie prime per la produzione di collagene devono essere conformi ai modelli figuranti rispettivamente nella parte A e nella parte B dell'appendice III del presente allegato.] (47) .

#### **CAPITOLO IV**

PRODOTTI DELLA PESCA

Il certificato sanitario di cui all'articolo 6, paragrafo 1, lettera d), del regolamento (CE) n. 853/2004 per le importazioni di prodotti della pesca deve essere conforme al modello figurante nell'appendice IV del presente allegato.

#### **CAPITOLO V**

#### MOLLUSCHI BIVALVI VIVI

Il certificato sanitario di cui all'articolo 6, paragrafo 1, lettera d), del regolamento (CE) n. 853/2004 per le importazioni di molluschi bivalvi vivi deve essere conforme al modello figurante nell'appendice V del presente allegato.

# [CAPITOLO VI

#### MIELE E ALTRI PRODOTTI APICOLI

Il certificato sanitario di cui all'articolo 6, paragrafo 1, lettera d), del regolamento (CE) n. 853/2004 per le importazioni di miele e altri prodotti apicoli deve essere conforme al modello figurante nell'appendice VI del presente allegato.] (18).

#### SEZIONE II

#### MODELLO DI DOCUMENTO CHE DEVE ESSERE FIRMATO DAL COMANDANTE

Il modello di documento che deve essere firmato dal comandante e che può sostituire il documento richiesto a norma dell'articolo 14 del regolamento (CE) n. 854/2004 quando i prodotti della pesca congelati sono importati direttamente da una nave frigorifero, come disposto all'articolo 15, paragrafo 3, del medesimo regolamento, è conforme al modello di documento figurante nell'appendice VII del presente allegato.

(14) Titolo così sostituito dall'allegato del *regolamento (UE) n. 809/2011*, con decorrenza indicata nell'articolo 2 del medesimo regolamento.

- (13) Allegato sostituito dall'allegato II del *regolamento (CE) n. 1664/2006* e successivamente così modificato dall'allegato del *regolamento (UE) n. 809/2011*, con decorrenza indicata nell'articolo 2 del medesimo regolamento.
- (15) Capitolo soppresso dall'articolo 6 del regolamento (UE) n. 2016/759.
- (16) Capitolo soppresso dall'articolo 6 del regolamento (UE) n. 2016/759.
- (17) Capitolo soppresso dall'articolo 6 del regolamento (UE) n. 2016/759.
- (18) Capitolo soppresso dall'articolo 6 del regolamento (UE) n. 2016/759.

# Appendice I dell'allegato VI (19)

# **PARTE A**

# MODELLO DI CERTIFICATO SANITARIO PER LE IMPORTAZIONI DI COSCE DI RANA REFRIGERATE, CONGELATE O PREPARATE DESTINATE AL CONSUMO UMANO

PAI	SE	Certificato veterinario p	er l'esportazione nell'UE
	I.1. Speditcre	I.2. Numero di riferimento del certificato	1.2.a.
	Nome		
	had down	L3. Autorità centrale competente	
l as	Indirizzo Codice postale		
븅	Tel. n.	I.4. Autorità locale competente	
B G	1.5. Destinatario	1.6.	
S	Nome	100	
l₩			
Dar	Indirizzo		
8	Cocice postale		
Parte I: Informazioni sulla partita spedita	Tel. n.		
-8	I.7. Paese di origine Codice ISO I.8.	I.9. Paese di destinazione Codice ISO	1.10.
<u>.</u> 5			
az	I.11. Luogo di origine/Luogo di pesca	L12.	
ΙĒ			
l 월	Nome Numero di riconoscimento		
l =	Indirizzo		
2			
a			
۱"			
	I.13. Luogo di carico	I.14. Data di partenza	
	I.15. Mozzo di trasporto	I.16. PIF di ontrata noll'UE	
	Aereo Nave Vagone	1.16. FIF di chirata noi Ge	
	Autocarro Altro		
	Identificazione	L17.	
	Riferimento documentale		
	I.18. Descrizione della merce	I.19. Codice del prodot	to (codice SA)
			0208 20
			I.20. Numero di animali/Peso lordo
	I.21. Temperatura		I.22. Numero di colli
	Ambiente Di frigorifero D	Di congelazione	
	1.23. Numero del sigillo e numero del container	Di congulazioni 🗀	1.24. Tipo di imballaggio
	1.25. Humbro da agino e nombro del consumor		1.24. Tipo di misalaggio
	1.25. Merce certificata per		
	Consume umane		
	Consumo umano 🗆		
	1.26.	I.27. Per importazione o ammissione nell'UE	
		1.27. Per importazione o aminissione nei de	
	1.28. Identificazione della merce		
	NEW MOTORIOGENIO VOTO INVIVO		
	Numero di riconoscin	nento degli stabilimenti	
	Specie Tipo di trattamento Impianto di	fabbricazione Numero d	i colli Peso netto
	(Nome scientifico)		

PAESE				Cosce di rana
<u>o</u>	II sc	ittoscritto dichiara di essere a conoscenza delle di		
Parte II: Certificazione		53/2004 e certifica che le cosce di rana sopradesciengono:  da stabilimenti che applicano un programma bas  e  da rane che sono state dissanguate, preparate e in modo igienico, conformemente alle prescrizior	ato sui principi HACCP, a norma del regol e, secondo il caso, refrigerate, congelate o	amento (CE) n. 852/2004, trasformate, imballate e immagazzinati
	Cas information Cas Cas     Cas     Cas     Cas     Il tim  Ispettore ufficial	ella I.11: Luogo di origine: nome e indirizzo dello sla ella I.15: Numero di immatricolazione (carri ferrovia mazioni debbono essere aggiornate in caso di scar ella I.23: Identificazione del container/numero di sig ella I.28: Tipo di trattamento: refrigerazione, congeli abro e la firma devono essere di colore diverso da c e ettere maiuscole):	ri o container e autocarri), numero di volo rico e nuovo carico. gillo: se del caso. azione, trasformazione. quello delle altre diciture contenute nel cer	
	Data: Timbro:		Firm	na:

# **PARTE B**

MODELLO DI CERTIFICATO SANITARIO PER LE IMPORTAZIONI DI LUMACHE REFRIGERATE, CONGELATE, SGUSCIATE, COTTE, PREPARATE O CONSERVATE DESTINATE AL CONSUMO UMANO

PAI	ESE		Certificato veterinario p	er l'esportazione nell'UE
	I.1. Speditore		I.2. Numero di riferimento del certificato	12.a.
	Nome			
	Indirizzo		I.3. Autorità centrale competente	
ď	Codice postale		1.4. Autorità locale competente	
₹	Tel. n.		1.4. Autoria rocare competente	
g	I.S. Destinatario		1.6.	
8	Nome			
ΙĒ				
pa Ba	Indirizzo Codice postale			
=	Tel. n.			
l s	I.7. Paese di origine Codic	ze ISO 1.8.	1.9. aese di destinazione Codice ISO	1110
Ē	In rouse or original		I County of County County	
ĭ	I.11. Luogo di origine/Luogo di pesca		1.12.	
Parte I: Informazioni sulla partita spedita	1. 11. Edogo di origina Edogo di pasca		1.12.	
وَ				
=	Nome	Numero di riconoscimento		
- m	Indirizzo			
l E				
<u>a</u>				
	I.13. Luogo di carico		I.14. Data di partenza	
	I.15. Mozzo di trasporto		I.16. PIF di entrata nell'UE	
	Aereo	Nave Vagone	1.16. PIP di chiratta noli GE	
	Autocarro	Aliro 🗆		
	Identificazione		1.17.	
	Riferimento documentale			
	I.18. Descrizione della merce		I.19. Codice del prodot	to (codice SA)
				I.20. Numero di animali/Peso lordo
	I.21. Temperatura			1.22. Numero di colli
	Ambiente	Di frigoriforo	Di congelazione	
	1.23. Numero del sigillo e numero del ci	ontainer		1.24. Tipo di imballaggio
	LOS Manageris			
	I.25. Merce certificata per			
	Consumo umano			
	1.26.		I.27. Per importazione o ammissione nell'UE	
	1.28. Identificazione della merce			
		Numara di ricannenia	ento degli stabilimenti	
	Specie		fabbricazione Numero d	i colli Peso netto
	(Nome scientifico)	inpano di	adomazone Nones d	resonau

PAESE				Lumache
	II.	Informazioni sanitarie  Il sottoscritto dichiara di essere a conoscenza delle di	II.a. Numero di riferimento del certificato	
Il sottoscritto dichiara di essere a conoscenza delle disposizioni pertinenti dei regolamenti (CE) n. 178/2002, (CE) n. 852/200 n. 853/2004 e certifica che le lumache sopradescritte sono state prodotte conformemente a dette disposizioni e in particolare ci provengono da stabilimenti che applicano un programma basato sui principi HACCP, a norma del regolamento (CE) n. 85 e  e sono state manipolate e, secondo il caso, sgusciate, cotte, preparate, conservate, congelate, imballate e immagazzinate igienico, conformemente alle prescrizioni di cui all'allegato III, sezione XI, del regolamento (CE) n. 853/2004.				e disposizioni e in particolare che: rma del regolamento (CE) n. 852/2004, late, imballate e immagazzinate in mode
	Note Parte I:  Ispettore u	e (in lettere maiuscole):	ri o container e autocarri), numero di volo rico e nuovo carico. , 16.05. illio: se del caso. azione, sgusciatura, cottura, preparazion quello delle altre diciture contenute nel ce	e, conservazione.

# Appendice II dell'allegato VI (20)

# PARTE A

# MODELLO DI CERTIFICATO SANITARIO PER LE IMPORTAZIONI DI GELATINA DESTINATA AL CONSUMO UMANO

PA	SE	Certificato veterinario per l'esportazione nell'U
	I.1. Speditore	Numero di riferimento del certificato     1.2.8.
	Nome	
	Indrizzo	Autorità centrale competente
T.	Codice postale	1.4. Autorità locale competente
ğ	Tel. n.	
Parte I: Informazioni sulla partita spedita	1.5. Destinatario	1.6.
t2	Nome	
Ē	Indirizzo	
ä	Codice postale	
≝	Tel. n.	
3	1.7. Paese di origine Codice ISO 1.8.	I.9. Paese di destinazione Codice ISO   I.10.
l E		
ğ	I.11. Luogo di origine/Luogo di pesca	1.12
ΙĔ		
₽		
<u>=</u>	Nome Numero di riconoscimento Indirizzo	
<u>-</u>	THE TRANS	
a		
١-		
	I.13. Luogo di carico	I.14. Deta di partenza
	I.15. Mezzo di trasporto	I.16. PIF di entrata nell'UE
	Aereo Nave Vagone	
	Autocarro Altro	
	Identificazione	1.17.
	Riferimento documentale	
	I.18. Descrizione della merce	I.19. Codice del prodotto (codice NC) 35.03
		I.20. Numero di animali/Puso lordo
	I.21. Temperatura	1.22. Numero di colli
	Ambiente Di frigorifero	Di congelazione
	1.23. Numero del sigilio e numero del container	I.24. Tipo di imballaggio
	1.25. Merce certificata per	
	Consumo umano	
	1.26.	1.27. Per importazione o ammissione nell'UE
	1.28. Identificazione della merce	
	Normal descent	comba doub data (Company)
		nento degli stabilimenti
	Specie Tipo di trattamento Impianto di (Nome scientifico)	fabbricazione Numero di colli Peso netto
	the second second	

PAESE	AESE Gelatina destinata al consumo uma			
	II.	Informazioni sanitarie	II.a. Numero di riferimento del certificato	II.b.
Parte II: Certificazione		Il sottoscritto dichiara di essere a conoscenza delle di n. 853/2004 e certifica che la gelatina sopradescritta è proviene da stabilimenti che applicano un progra è stata prodotta con materie prime conformi alle n. 853/2004,  i è stata fabbricata conformemente alle prescrizi 2004,  risponde ai criteri di cui all'allegato III, sezione X 2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodo e (¹)  se proviene da ruminanti, non contiene e non de o (¹)  materiale specifico a rischio, quale definito nell'a 2001, o carne separata meccanicamente ottem 31 merzo 2001 i bovini, gli ovini o i caprini da cui nella cavità cranica o abbattuti con lo stesso met nervoso centrale per mezzo di uno stilo inserito o materiali bovini, ovini e caprini diversi da quelli di	stata prodotta conformemente a delle disperma basato sui principi HACCP, a norma prescrizioni di cui all'allegato III, sezione i oni di cui all'allegato III, sezione XIV, capito IV, capitolo IV, del regolamento (CE) n. 83 tti alimentari, riva da:  legato XI, sezione A, del regolamento (CE ata da ossa di bovini, ovini o caprini e predoriva il prodotto non sono stati maccellati dodo o macellati, previo stordimento dell'annella cavità cranica;	del regolamento (CE) n. 852/2004,  XIV, capitoli I e II, del regolamento (CE)  pitolo III, del regolamento (CE) n. 853/  53/2004 e al regolamento (CE) n. 2073/  ) n. 999/2001, prodotto dopo il 31 marzo  odotta dopo il 31 marzo 2001. Dopo il  opo stordimento tramite iniezione di gas  imale, mediante lacerazione del tessuto
	Note Parte I: Parte II: (')	Casella I. 11: Luogo di origine: nome e indirizzo dello st Casella I. 15: Numero di immatricolazione (carri ferrovi informazioni debbono essere aggiornate in caso di sca Casella I. 23: Identificazione del container/numero di sig Casella I. 28: Tipo di trattamento: data di fabbricazione di Cancellare la dicitura non pertinente. Inserire il nome del paese.	ari o container e autocarri), numero di vo rico e nuovo carico. j≣o: se del caso. (gg/mm/aaaa).	
	Veterinario Nome Data Timb	e (in lettere maiuscole):	quello delle altre diciture contenute nel cer	alifica e titolo:

# **PARTE B**

# MODELLO DI CERTIFICATO SANITARIO PER LE IMPORTAZIONI DI MATERIE PRIME PER LA PRODUZIONE DI GELATINA DESTINATA AL CONSUMO UMANO

PAI	SE	Certificato veterinario per l'esportazione nell'UI
	I.1. Speditore	I.2. Numero di riferimento del certificato I.2.a.
	Nome	
	Indiana	I.3. Autorità centrale competente
æ	Indirizzo Codice postale	I.4. Autorità locale competente
₩	Tel. n.	1.4. Autoria locale competente
Parte I: Informazioni sulla partita spedita	1.5. Destinatario	1.6.
a s	Nome	
ŧ		
pa	Indirizzo	
<u>a</u>	Codice postale Tel. ri.	
su		I.9. Paese di destinazione Codice ISO I.10.
<u>=</u>	I.7. Paese di origine Codice ISO I.8. Regione di origine Codice	1.9. Paese di destinazione Codice ISO 1.10.
얆		
na	I.11. Luogo di origine/Luogo di pesca	1.12.
, E		
₹	Nome Numerc di riconoscimento	
<u> </u>	Indirizzo	
벁		
Ъ		
	I.13. Luogo di carico	I.14. Data di pertenza
	1. 10. Everyor of defined	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1
_	I.15. Mezzo di trasperto	I.16. PIF di entrata nell'UE
	Aereo Nave Vagone V	
	Aulocarro  Altro	
	Identificazione	L17.
	Riferimento documentale	
	I.18. Descrizione della merce	I.19. Codice del prodotto (codice SA)
		LAN Married Services Services
		I.20. Numero di animai/Peso lordo
	I.21. Temperatura	I.22. Numero di colli
	Ambiente Di frigorifero D	Di congelazione
	1.23. Numero del sigillo e numero del container	I.24. Tipo di imballaggio
	1.25. Merce certificata per	
	Consumo umano	
	Consulto difficio	
	1.26.	LOZ Berlinsetsking a seministra self. If
		I.27. Per importazione o ammissione nell'UE
	1.28. Identificazione della merce	
	1.20. IOSHI III.CEZONO GUILE MUICO	
	Numero di ricenoscii	mento degli stabilimenti
		fabbricazione Numero di colli Peso netto
	(Nome scientifico)	

PAESE		Materie prime j	oer la	produzione di gelatin	a destinata al consumo umano
	II.	Informazioni sanitarie	II.a.	Numero di riferimento del certificato	II.b.
Parte II: Certificazione		Il sottoscritto dichiara di essere a conoscenza delle dis 853/2004 e (CE) n. 854/2004 e certifica che le materie ;  Ile ossa e le pelli di ruminanti domestici e d'allev da animali macellati in un macello e le cui carca consumo umano (¹),  a/o  Ile pelli di selvaggina selvatica sopradescritte primortem, sono state ritenute idonee al consumo u e/o  Ile pelli e le ossa di pesce sopradescritte provengor sono autorizzati ad esportare (¹),  a (¹)  se provengono da ruminanti, le materie prime no o (¹)  materiale specifico a rischio, quale definito nell'all 2001, o carne separata meccanicamente ottenu marzo 2001 i bovini, gli ovini o i caprini da cui de nella cavità cranica o abbattuti con lo stesso metinervoso centrale per mezzo di uno stilo inserito ri	prime s amente a	opradescritte sono conformi a  o, le pelli di suini, le pelli e i te seguito di un'ispezione ante e  ono da animali abbattuti le ci  "),  npianti che fabbricano prodotti di ingono e non derivano da:  KI, sezione A, del regolamento ossa di bovini, ovini o caprini orodotto non sono stati macelli accellati, previo stordimento de	dette disposizioni e in particolare che: endini di pollame sopra descritti provengono post mortem, sono state ritenute idonee al ui carcasse, a seguito di un'ispezione post della pesca destinati al consumo umano e che (CE) n. 999/2001, prodotto dopo il 31 marzo prodotta dopo il 31 marzo 2001. Dopo il 31 ati dopo slordimento tramite iniezione di gas
		o materiali bovini, ovini e caprini diversi da quelli di	anima	i nati, allevati con continuità e	macellati in(²) (³).
	Note Parte I:	Casella I.8: Regione di origine: se del caso. Casella I.11: Luogo di origine: nome e indirizzo dello str Casella I.15: Numero di immatricotazione (carri ferr Queste informazioni debbono essere agg Casella I.19: Utilizzare i codici SA appropriati: 05.05, 05 Casella I.23: Identificazione del container/numero di sig Casella I.28: Natura della merce: (pelli), (ossa) e (tendir Impianto di fabbricazione: include r trattamento di selvaggina selvatica.	oviari iomate i.06, 05 illo: se ni).	o container e autocarri), nur in caso di scarico e nuovo car i.11.91, 05.11.99. del caso.	
	Parte II: (') (') (') —	Cancellare la dicitura non pertinente. Inserire il nome del paese. Secondo l'elenco figurante al punto 15, lettera bi, dell'a Il timbro e la firma devono essere di colore diverso da q			
	Veterinario Nome Data: Timbri	(in lettere maiuscole):			Qualifica e titolo: Firma:

### Appendice III dell'allegato VI (21)

### **PARTE A**

# MODELLO DI CERTIFICATO SANITARIO PER LE IMPORTAZIONI DI COLLAGENE DESTINATO AL CONSUMO UMANO

PAI	ESE	Certificato veterinario per l'esportazione nell'U
	I.1. Speditore	12. Numero di riferimento del certificato 12 a.
	Nome	
	Indirizzo	1.3. Autorità centrale competente
œ.	Codice postale	I.4. Autorità locale competente
Ē	Tel. n.	17. Autoria locale compositio
Parte I: Informazioni sulla partita spedita	1.5. Destinatario	16.
20	Nome	
ΙĒ		
pg.	Indirizzo Codice postale	
<u>_</u>	Tel. n.	
l s	1.7. Paese di origine Codice ISO 1.8.	1.9. Paese di destinazione Codice ISO 1.10.
<u> </u>	State of Children	I STATE OF S
Ĭ.	I.11. Luogo di origine Luogo di pesca	112
l a	1.11. Luogo di onginei Luogo di pesca	"
<u>,</u>		
Ξ	Nome Numero di riconoscimento	
	Indirizzo	
Ĕ		
تة ا		
	I.13. Luogo di carico	I.14. Data di partenza
	I.15. Mezzo di trasporto	I.16. PIF di entrata nell'UE
	Aereo Nave Vagone V	
	Autocarro Altro	
	Identificazione	1.17.
	Riferimento documentale	
	I 18. Descrizione della merce	I.19. Codice del prodotto (codice SA) 35.04
		I 20. Numero di animali/Peso lordo
	I 21. Temperatura	I.22. Numero di colli
	Ambiente Di frigorifero	Di congelazione
	1.23. Numero del sigillo e numero del container	I.24. Tipo di imballaggio
	1.25. Merce certificata per	
	1.20: more continues pui	
	Consumo umano	
	126.	I.27. Per importazione o ammissione noll'UE
	I 28. Idontificaziono della morco	
		nento degli stabilimenti
	Specie Tipo di trattamento Impianto di (Nome scientifico)	fabbricazione Numero di colli Peso nutto
	francisco graph analysis	

PAESE				Collagene	destinato al consumo umano
	II.	Informazioni sanitarie	II.a.	Numero di riferimento del certifica	alo II.b.
Parte II: Certificazione		Il sottoscritto dichiara di essere a conoscenza delle di n. 853/2004 e certifica che il collagene sopradescritto è proviene da stabilimenti che applicano un progra è stato prodotto con materie prime conformi alle s53/2004,   è stato fabbricato conformemente alle prescrizione e risponde ai criteri di cui all'allegato III, sezione X 2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodo	stato p mma b prescriz ni di cui	erodotto conformemente a dette asato sui principi HACCP, a noi tioni di cui all'allegato III, sezion all'allegato III, sezione XV, cap tolo IV, del regolamento (CE) n	e disposizioni e in particolare che: rma del regolamento (CE) n. 852/2004, ne XV, capitoli I e II, del regolamento (CE) nitolo III, del regolamento (CE) n. 853/200
	Note Parte I:	e (in lettere maiuscole):	ari o co rico e n illo: se (gg/mm	ontainer e autocarri), numero d uovo carico. del caso. /aaaa). elle altre diciture contenute nel	

### **PARTE B**

# MODELLO DI CERTIFICATO SANITARIO PER LE IMPORTAZIONI DI MATERIE PRIME PER LA PRODUZIONE DI COLLAGENE DESTINATO AL CONSUMO UMANO

PAI	ESE	Certificato veterinario p	er l'esportazione nell'U
	I.1. Speditore	1.2. Numero di riferimento del certificato	1.2.8.
	Nome		
	t-#d	I.3. Autorità centrale competente	
l m	Indirizzo Codice postale		
Parte I: Informazioni sulla partita spedita	Tol. n	I.4. Autorità locale competente	
8	I.5. Destinatario	1.6.	
S	Nome	1.0.	
l₩			
)ar	Indirizzo		
a	Codice postale		
<del>≣</del>	Tel. n		
·=	I.7. Paese di origine Codice ISO I.8. Regione di origine Codice	1.9. Paese di destinazione Codice ISC	1.10.
<u>.</u> 5			
az	I.11. Luogo di origine Luogo di pesca	1.12.	
₹			
윤	Nome Numero di riconoscimento		
<del>-</del>	Nome Numero di riconoscimento Indirizzo		
- o			
art			
₾			
	I.13. Luogo di carico	I.14. Data di partenza	
	I.15. Mezzo di trasporto	I.16. PIF di entrata nell'UE	
	Aereo Nave Vagune		
	Autocarro Altro		
	Identificazione	1.17.	
	Riferimento documentale		
	I.18. Descrizione della merce	I.19. Codice del predo	tto (codice SA)
			1.20. Numoro di animali/Poso lordo
	I.21. Temperatura		I.22. Numero di colli
	Ambiente Di frigorifero	Di congelazione	
	1.23. Numero del sigillo e numero del container		I.24. Tipo di imballaggio
	1.25 Merce certificata per		
	Lear mentar carrierance par		
	Consumo umano		
	1.26.	I.27. Per importazione o ammissione nell'UE	: 🗆
	1.28. Identificazione della merce	1	
	Numero di riconoscin	nento degli stabilimenti	
		fabbricazione Numero d	di colli Peso netto
	(Nome scientifico)		

PAESE		Materie prime pe	er la p	roduzione di collagene d	estinato al consumo umano
	II.	Informazioni sanitarie	II.a.	Numero di riferimento del certificato	II.b.
Parte II: Certificazione		Il sottoscritto dichiara di essere a conoscenza delle di n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004 e certifica che le materi  le ossa e le pelli di ruminanti domestici e d'alleva sopra descritti provengono da animali macellati sono state ritenule idonee al consumo umano (")  e/o  le pelli di selvaggina selvatica sopradescritte pr mortem, sono state ritenute idonee al consumo e  e/o  le pelli e le ossa di pesce sopradescritte proveng e che sono autorizzati ad esportare (").	e prime mentoi in un n i, ovengo umano	sopradescritte sono conformi a deti le pelli, le ossa e gli intestini di suin nacello e le cui carcasse, a seguito no da animali abbattuti le cui carc	le disposizioni e in particolare che:  le pelli, le ossa e i tendini di pollame di un'ispezione ante e post mortem, asse, a seguito di un'ispezione post
	Note Parte I:				
	_	Casella I.8: Regione di origine: se del caso.			
	-	Casella I.11: Luogo di origine: nome e indirizzo dello st	abilime	nto di spedizione.	
	-	Casella I.15: Numero di immatricolazione (carri ferrovia informazioni debbono essere aggiornate i			(aeromobili) o nome (neve). Queste
	-	Casella I.19: Utilizzare i codici SA appropriati: 05.04, 05			
	-	Casella I.23: Identificazione del container/numero di sig			
	_	Casella I.28: Natura della merce: (pelli), (ossa), (intesti sezionamento, stabilimenti di manipolazio			clude macelli, navi officina, laboratori
	Parte II:				
	(')	Cancellare la dicitura non pertinente.			
	-	Il timbro e la firma devono essere di colore diverso da d	quello d	elle altre diciture contenute nel cer	lificato.
	Veterinari	o ufficiale			
	Nom Data Timb			Qua Firm	alifica e titolo: na:

### Appendice IV dell'allegato VI (22)

Modello di certificato sanitario per le importazioni di prodotti della pesca destinati al consumo umano

### Modello di certificato sanitario per le importazioni di prodotti della pesca destinati al consumo umano

			Certificato veterinario per l'UE
	1.1	Speditore Nome	I.2 N. di riferimento del certificato I.2.a
		Indirizzo Tel.	I.3 Autorità centrale competente
partita		101.	I.4 Autorità locale competente
8	1.5	Destinatario	1.6
<u>≘</u>		Nome	
ş		Indirizzo	
Parte I: Informazioni relative alla		Codice postale Tel.	
ş	1.7	Paese di origine Codice I.8 Regione di Codice	I.9 Paese di Codice ISO I.10
forms		ISO origine	destinazione
= =	l.11	Luogo di origine	1.12
art		Nome N. di riconoscimento	
-		Indirizzo	
	I.13	Luogo di carioo	I.14 Data di partenza
	1.15	Mezzo di trasporto	I.16 PIF di entrata nell'UE
		Aereo ☐ Nave ☐ Vagone ferroviario ☐	
		Automezzo Altro	1.17
		Identificazione	1.17
		Riferimento documentale	
	1.18	Descrizione della merce	I.19 Codice del prodotto (codice SA)
			I.20 Quantità
	1.21	Temperatura del prodotto	I.22 Numero di colli
	L	Amblente Di frigorifero	Di congelazione
	1.23	Numero del sigillo/container	I.24 Tipo di imballaggio
	1.25	Merce certificata per:	
		Consumo umano	
	1.26		I.27 Per l'importazione/ammissione nell'UE
	1.28	Identificazione della merce	
		,	N. di Impianto di Numero di colli Peso netto noscimento fabbricazione dello abilimento

	PAESE			Prodotti della pesca
		Informazioni sanitarie	II.a Numero di riferimento del certificato	II.b
	II.1	(1) Attestato sanitario		
		Il sottoscritto dichiara di essere a conoscenza delle prescriz 854/2004 e certifica che i prodotti della pesca sopraindicati s		
2		- provengono da stabilimenti che applicano un programma b	basato sui principi HACCP, in conformit	à al regolamento (CE) n. 852/2004;
THE PARK A		<ul> <li>sono stati pescati e manipolati a bordo delle navi, sbarcati modo igienico, in conformità alle prescrizioni di cui all'alle</li> </ul>		
		<ul> <li>soddisfano le norme sanitarie di cui all'allegato III, sezio regolamento (CE) n. 2073/2005 sui criteri microbiologici a</li> </ul>		E) n. 853/2004 e i criteri di cui al
		<ul> <li>sono stati imballati, immagazzinati e trasportati in conform n. 853/2004;</li> </ul>	nità all'allegato III, sezione VIII, capitoli	da VI a VIII del regolamento (CE)
		- recano una marchiatura conformemente all'allegato II, se	zione I, del regolamento (CE) n. 853/2	2004;
_		<ul> <li>sono rispettate le garanzie che coprono gli animali vivi e i residui presentati in conformità alla direttiva 96/23/CE, in</li> </ul>		reviste dai piani di sorveglianza dei
		- hanno superato in modo soddisfacente i controlli ufficiali	di cui all'allegato III del regolamento (	CE) n. 854/2004.
	11.2	(²) (⁴) Attestato di polizia sanitaria per pesci e crostacei	di acquacoltura	
	II.2.1	$\binom{3}{2}\binom{4}{2}$ [Prescrizioni per le specie sensibili a necrosi ematigialia	opoletica epizootica (EHN), sindrom	ne di Taura e malattia della testa
		Il sottoscritto, ispettore ufficiale, certifica che gli animali di ac	quacoltura o i relativi prodotti indicati n	ella parte I del presente certificato:
		(°) provengono da un paese/territorio, una zona o un co (EHN)] (°) [sindrome di Taura] (°) [malattia della testa gialla] dell'OIE, dall'autorità competente del suo paese, in cui		
		<ul> <li>i) le malattie in questione sono soggette all'obbligo di not qualora le venga comunicato il sospetto di infezioni,</li> </ul>	ifica all'autorità competente, che deve	avviare immediatamente indagini
		ii) tutte le specie introdotte sensibili alle malattie in question	ne provengono da un'area dichiarata in	ndenne da tali malattie, e
		iii) le specie sensibili alle malattie in questione non sono va	ccinate contro tali malattie.]	
	II.2.2.	(³) (²) [Prescrizioni per le specie sensibili a setticemia er infettiva dei salmoni (ISA), virus erpetico delle carpe koi compartimenti dichiarati indenni dalle malattie o soggett questione	(KHV)e malattia del punti bianchi,	destinate a Stati membri, zone o
		Il sottoscritto, ispettore ufficiale, certifica che gli animali di ac	quacoltura o i relativi prodotti indicati n	ella parte I del presente certificato:
		(º) provengono da un paese/territorio, una zona o un compa ematopoietica infettiva] (º) [anemia infettiva del salmoni] (º) [vi capo VII della direttiva 2006/88/CE o alla relativa norma dell	irus erpetico delle carpe koi] (4) [malatti	ia dei punti bianchi] in conformità al
		<ul> <li>i) le malattie in questione sono soggette all'obbligo di not qualora le venga comunicato il sospetto di infezioni,</li> </ul>	ifica all'autorità competente, che deve	e avviare immediatamente indagini
		ii) tutte le specie introdotte sensibili alle malattie in question	ne provengono da un'area dichiarata in	ndenne da tali malattie, e
		iii) le specie sensibili alle malattie in questione non sono va	ccinate contro tali malattie.]	
	II.2.3	Prescrizioni in materia di trasporto e di etichettatura		
		Il sottoscritto, ispettore ufficiale, certifica che:		
	II.2.3.1	gli animali d'acquacoltura sopraindicati sono trasportati in c sanitario;	condizioni, qualità dell'acqua compress	a, tali da non alterare il loro stato

il container o la barca vivaio utilizzati per il trasporto sono stati puliti e disinfettati prima del carico o non sono stati utilizzati in precedenza; e

11.2.3.2

PAESE Prodotti della pesca

II Informazioni sanitarie II.a Numero di riferimento del certificato	
--	--

II.2.3.3 la partità è identificata mediante un'etichetta leggibile all'esterno dei container o, se trasportata in una barca vivaio, nei manifesto di carico, che reca le informazioni pertinenti indicate nelle caselle da I.7 a I.11 della parte I del presente certificato, e la seguente dicitura:

"(4) [Pesci] (4) [Crostacel] destinati al consumo umano nell'Unione".

#### Note

#### Parte I:

- Casella I.S.: Regione di origine: per i molluschi bivalvi congelati o trasformati indicare l'area di produzione.
- Casella I.11.: Luogo di origine: nome e indirizzo dello stabilimento di spedizione.
- Casella I.15.: Numero di immatricolazione (vagoni ferroviari o container e autocarri), numero del volo (aerei) o nome (navi). In caso di scarico e nuovo carico devono essere fornite informazioni distinte.
- Casella I.19.: Utilizzare i codici appropriati dei sistema armonizzato (SA) dell'Organizzazione mondiale delle dogane relativi alle seguenti voci: 0301, 0302, 0303, 0304, 0305, 0306, 0307, 0308, 05.11, 15.04, 1516, 1518, 1603, 1604, 1605 o 2106.
- Casella I.23.: Identificazione del numero di container/sigillo: se il sigillo ha un numero di serie, deve essere indicato.
- Casella I.28: Natura della merce: specificare se di acquacoltura o di origine selvatica.

Tipo di trattamento: specificare se si tratta di un prodotto vivo, refrigerato, congelato o trasformato.

Impianto di fabbricazione: sono comprese navi officina, navi congelatore, depositi frigorifero, stabilimenti di trasformazione.

#### Parte II:

- (¹) La parte II.1 del presente certificato non si applica a paesi con condizioni speciali di certificazione in materia di sanità pubblica stabilite in accordi di equivalenza o in altre normative dell'Unione.
- (2) La parte II.2 del presente certificato non si applica a:
  - a) crostacei non vitali, vale a dire crostacei che non sono più in grado di sopravvivere come organismi viventi se riportati nell'habitat da cui sono stati prelevati,
  - b) pesci macellati ed eviscerati prima della spedizione,
  - c) animali di acquacoltura e relativi prodotti, commercializzati per il consumo umano senza ulteriore trasformazione, purché siano imballati in confezioni per la vendita ai dettaglio conformi alle relative prescrizioni del regolamento (CE) n. 853/2004,
  - d) crostacei destinati a stabilimenti di trasformazione riconosciuti a norma dell'articolo 4, paragrafo 2, della direttiva 2006/88/CE o a centri di spedizione, bacini di depurazione o implianti analoghi dotati di un sistema di trattamento delle acque reflue che renda inattivi gli agenti patogeni in causa o in cui le acque reflue siano sottoposte ad altri tipi di trattamento per ridurre ad un livello accettabile il rischio di trasmissione delle malattie nel sistema idrico naturale,
  - e) crostacei destinati a un'ulteriore trasformazione prima del consumo umano, senza stoccaggio temporaneo sui luogo di trasformazione imballati ed etichettati a tale scopo conformemente al regolamento (CE) n. 853/2004.
- (º) Le parti II.2.1 e II.2.2 del presente certificato si applicano solo alle specie sensibili a una o più delle malattie indicate nel titolo della parte in questione. Le specie sensibili sono elencate nell'allegato IV della direttiva 2006/88/CE.
- (4) Cancellare la dicitura non pertinente
- (5) Per le partite di specie sensibili a necrosi ematopoietica epizoctica, sindrome di Taura e/o malattia della testa gialla, occorre conservare questa dichiarazione perché possa essere autorizzato il loro ingresso in qualsiasi parte dell'Unione.

FALSE	Frodotti della pesca
II Informazioni sanitarie	II.a Numero di riferimento del certi- ficato
dichiarati indenni da setticemia emorragica virale, necrosi ematopolei malattia dei punti bianchi oppure soggetti a un programma di sorvegli della direttiva 2006/88/CE, occorre conservare una di queste dich	-
Ispettore ufficiale	
Nome e cognome (in stampatello):	Titolo e qualifica:
Data:	Firma:-
Timbro:	

(22) Appendice inizialmente sostituita dall'allegato del regolamento (CE) n. 1250/2008 e, successivamente, così sostituita dall'allegato I del regolamento (UE) n. 1012/2012.

Appendice, successivamente rettificata dalla rettifica pubblicata nella G.U.U.E. 9 agosto 2013, n. L 214 nel seguente modo:

- nel presente modello, punto 1.28, «Identificazione della merce»:

### anziché:

(	Specie nome scientifico)	Natura della merce	Tipo di trattamento	N. di riconoscimento dello stabilimento	Impianto di fabbricazione	Numero di colli	Peso netto»

### leggasi:

«I.2	3. Identificazione della	merce				
	Specie (nome scientifico)	Natura della merce	Tipo di trattamento	Numero di riconoscimento dello stabilimento Impianto di fabbricazione	Numero di colli	Peso netto

### Appendice V dell'allegato VI

PARTE A (23)

MODELLO DI CERTIFICATO SANITARIO PER LE IMPORTAZIONI DI MOLLUSCHI BIVALVI, ECHINODERMI, TUNICATI E GASTEROPODI MARINI VIVI DESTINATI AL CONSUMO UMANO

SE						Certifica	ito veter	inario per l'esp	ortazione
I.1.	Speditore				I.2. Nume cato	ero di riferimento de	certifi-	1.2.a	
	Nome				Cato				
	Indirizzo				I.3. Autor	ità centrale compete	nte		
	Codice postale								
	N. tel.				I.4. Autor	ità locale competente	9		
1.5.	Consignee				1.6.				
	Nome								
	Indirizzo								
	Codice postale								
	N. tel.								
17	Paese di origine	Codice	I.8. Regione di	Co-	19 Page	e di destinazione	Codio	e I.10.	
1.7.	raese di oligilie	ISO	origine	dice	1.5. Fales	e di destinazione	ISO		
				1		1			
l.11	. Luogo di origine				I.12.				
	Nome	Numero di	riconoscimento						
	Indirizzo								
I.13	. Luogo di carico				I.14. Data	della partenza			
1.15	. Mezzo di trasporto				I.16. PIF	di entrata nell'UE			
	Aereo Nav	e 🗆	Vagone						
	Autocarro	Altro							
	ntificazione				1.17.				
	rimento documentale								
I.18	. Descrizione della merce					I.19. Codice de	el prodot	to (codice NC)	03 07
							1.2	20. Peso lordo	
1.21	Temperatura						1.2	22. Numero di co	lli
	Ambiente		Di frigorifero		Di conge	lazione			
1.23	. Numero del sigillo e nur	mero del con	tainer				1.2	24. Tipo di imbal	laggio
1.25	. Merce certificata per								
	Consumo umano:								
1.26				and the same of th	127 Por	importazione o ammi	leelone n	all'I IE	_

Numero di riconoscimento degli stabilimenti

Impianto di fabbricazione

Peso netto

Numero di colli

I.28. Identificazione della merce

Specie

(Nome scientifico)

## II. Attestato sanitario II.a. Numero di riferimento del certificato II.b.

#### II.1 (¹)Attestato sanitario per molluschi bivalvi, echinodermi, tunicati e gasteropodi marini vivi

Il sottoscritto dichiara di essere a conoscenza delle prescrizioni pertinenti dei regolamenti (CE) nn. 178/2002, 852/2004, 853/2004 e 854/2004 e certifica che (4) [i molluschi bivalvi vivi] (4) [gli echinodermi vivi] (4) [i tunicati vivi] (4) [i gasteropodi marini vivi] sopradescritti sono stati prodotti conformemente a dette prescrizioni e in particolare che:

- provengono da stabilimenti che applicano un programma basato sui principi HACCP, a norma del regolamento (CE) n. 852/2004:
- sono stati raccolti, all'occorrenza trasferiti e trasportati conformemente all'allegato III, sezione VII, capitoli I e II del regolamento (CE) n. 853/2004;
- sono stati manipolati, all'occorrenza purificati e imballati conformemente all'allegato III, sezione VII, capitoli III e IV dei regolamento (CE)
   n. 853/2004:
- soddisfano le norme sanitarie di cui all'allegato III, sezione VII, capitolo V del regolamento (CE) n. 853/2004 e i criteri di cui al regolamento (CE) n. 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari;
- sono stati imballati, immagazzinati e trasportati conformemente all'allegato III, sezione VII, capitoli VI e VIII del regolamento (CE)
   n. 853/2004:
- sono stati marcati ed etichettati conformemente all'allegato II, sezione I e all'allegato III, sezione VII, capitolo VII del regolamento (CE)
   n. 853/2004;
- nel caso di pectinidae raccolti al di fuori delle aree di produzione classificate, sono conformi alle prescrizioni specifiche di cui all'allegato III, sezione VII, capitolo IX del regolamento (CE) n. 853/2004 e
- hanno superato in modo soddisfacente i controlli ufficiali di cui all'allegato II del regolamento (CE) n. 854/2004.

#### II.2 (2)(4)Attestato sanitario per molluschi bivalvi vivi di acquacoltura

#### II.2.1 (3)(4)[ Prescrizioni per le specie sensibili a Bonamia exitiosa, Perkinsus marinus e Microcytos mackini

Il sottoscritto, ispettore ufficiale, certifica che i molluschi bivalvi vivi indicati nella parte I del presente certificato:

(\*)provengono da un paese/territorio, una zona o un compartimento dichiarati indenni da [Bonamia exitiosa] (\*)[Perkinsus marinus] (\*)[Mikrocytos mackini] in conformità al capo VII della direttiva 2006/88/CE o alla norma pertinente dell'OIE dall'autorità competente del suo paese, in cui

- le malattie in questione sono soggette all'obbligo di notifica all'autorità competente e i servizi ufficiali devono avviare immediatamente indaglini qualora venga loro comunicato il sospetto di infezioni e
- tutte le specie introdotte sensibili alle malattie in questione provengono da un'area dichiarata indenne dalla malattia.]

### II.2.2 (3)(4)[Prescrizioni per le specie sensibili a Marteilia refringens e Bonamia ostreae destinate a Stati membri, zone o compartimenti dichiarati indenni da malattia o sottoposti a un programma di sorveglianza o di eradicazione per la malattia in questione

Il sottoscritto, ispettore ufficiale, certifica che i molluschi bivalvi vivi sopra indicati:

(6)provengono da un paese/territorio, una zona o un compartimento dichiarati indenni da [Marteilia refringens] (1)[Bonamia ostreae] in conformità al capo VII della direttiva 2006/88/CE o alla norma pertinente dell'OIE dall'autorità competente del suo paese, in cui

- i) le malattie in questione sono soggette all'obbligo di notifica all'autorità competente e i servizi ufficiali devono avviare immediatamente indagini qualora venga loro comunicato il sospetto di infezioni e
- ii) tutte le specie introdotte sensibili alle malattie in questione provengono da un'area dichiarata indenne dalla malattia.]

#### II.2.3 Prescrizioni in materia di trasporto e di etichettatura

Il sottoscritto, ispettore ufficiale, certifica che:

- II.2.3.1 i molluschi bivalvi vivi sopra indicati sono trasportati in condizioni, qualità dell'acqua compresa, tali da non alterare il loro stato sanitario;
- II.2.3.2 II container o la barca vivaio utilizzati per il trasporto sono stati puliti e disinfettati prima del carico o non sono stati utilizzati in precedenza e
- II.2.3.3 la partita è identificata mediante un'etichetta leggibile all'esterno del microcontainer o, se trasportata in una barca vivaio, nel manifesto di carico, che recano le informazioni pertinenti indicate nelle caselle da I.7 a I.11 della parte I del presente certificato, e la seguente dicitura:

"Molluschi bivalvi vivi destinati al consumo umano nella Comunità".

II.	Attestato sanitario	II.a. Numero di riferimento del certificato	II.b.					
No	Note							
Pa	rte I:							
_	Casella I.8: Regione di origine: indicare l'area di produzione.							
-	Casella I.11: Luogo di origine: nome e indirizzo dello stabilimento di sped	lizione.						
-	Casella I.15: Numero di immatricolazione (carri ferroviari o container e autocarico devono essere fornite informazioni distinte.	ocarri), numero del volo (aerei) o non	ne (navi). In caso di scarico e nuc					
-	Casella I.23: Identificazione del numero di container/sigillo: se esiste un n	umero di sigillo progressivo, deve es	sere indicato.					
-	Casella I.28: Impianto di fabbricazione: include il centro di spedizione e il	centro di purificazione.						
Pa	rte II:							
(¹)	La parte II.1 non si applica a paesi con condizioni speciali di certificazion normative comunitarie.	ne in materia di sanità pubblica stabil	lite in accordi di equivalenza o al					
(2)	La parte II.2 non si applica a:							
.,	<ul> <li>a) molluschi non vitali, vale a dire molluschi che non sono più in grado d stati prelevati,</li> </ul>	li sopravvivere come organismi vivent	ti se riportati nell'habitat da cui sc					
	<ul> <li>molluschi bivalvi vivi commercializzati per il consumo umano senza ulte dettaglio conformi alle relative prescrizioni del regolamento (CE) n. 85</li> </ul>		aballati in confezioni per la vendita					
	<ul> <li>molluschi bivalvi vivi destinati a stabilimenti di trasformazione riconosciu di spedizione, bacini di depurazione o impianti analoghi dotati di un sist in causa o in cui le acque reflue siano sottoposte ad altri tipi di tratta malattie nel sistema idrico naturale,</li> </ul>	ema di trattamento delle acque reflue	che renda inattivi gli agenti patog					
	<ul> <li>d) molluschi bivalvi vivi destinati a un'ulteriore trasformazione prima del co imballati ed etichettati a tale scopo conformemente al regolamento (Ci</li> </ul>		poraneo sul luogo di trasformazio					
(³)	Le parti II.2.1 e II.2.2 si applicano unicamente alle specie sensibili a una o nell'allegato IV della direttiva 2006/88/CE.	più malattie tra quelle indicate nel tito	lo. Le specie sensibili sono elenci					
( <sup>4</sup> )	Cancellare la dicitura non pertinente.							
( <sup>5</sup> )	Per le partite di specie sensibili a Bonamia exitiosa, Perkinsus marinus essere autorizzato il loro ingresso in qualsiasi parte della Comunità.	e Microcytos mackini questa dichiara	azione va conservata perché pos					
( <sup>6</sup> )	Perché possa essere autorizzato l'ingresso in uno Stato membro, una zona o un compartimento (caselle I.9 e I.10 della parte I del certifica dichiarati indenni da Marteilla refringens o Bonamia ostreae oppure sottoposti ad un programma di sorveglianza o eradicazione applicato conformità all'articolo 44, paragrafo 1 o 2, della direttiva 2006/88/CE, va conservata una di queste dichiarazioni se la partita contiene specie sensi alla/e malattia/e per cui sono richiesti l'immunità o programmi specifici. I dati sullo stato sanitario di tutte le aziende e zone destinate alla moi schicoltura della Comunità sono forniti sui sito http://ec.europa.eu/food/animal/liveanimals/aquaculture/index_en.htm							
_	Il timbro e la firma devono essere di colore diverso da quello usato per le	e altre diciture contenute nel certifical	to.					
lsp	ettore ufficiale:							
	Cognome e nome (in stampatello):	Qualifica e titolo:						

Molluschi bivalvi, echinodermi, tunicati e gasteropodi marini

PAESE

Data:

Timbro:

### **PARTE B**

Firma:»

MODELLO DI ATTESTATO SANITARIO SUPPLEMENTARE PER I MOLLUSCHI BIVALVI TRASFORMATI APPARTENENTI ALLA SPECIE ACANTHOCARDIA TUBERCULATUM

Il so	ottoscritto, ispettore ufficiale, attesta che i n culatum, di cui al certificato sanitario n. di riferi	nolluschi bivalvi trasformati appartenenti alla specie Acanthocardia imento:
1.	sono stati raccolti in zone di produzione chiara fini della decisione 2006/766/CE della Commi di tali molluschi risulta inferiore a 300 μg per	amente identificate, monitorate e autorizzate dall'autorità competente ai issione (¹), e nelle quali il tenore di tossina PSP nelle parti commestibili r 100g;
2.	sono stati trasportati in container o veicoli sig	gillati dall'autorità competente, direttamente allo stabilimento:
		o ufficiale dello stabilimento specificamente autorizzato dall'autorità hi);
3.		ui sopra erano accompagnati da un documento rilasciato dall'autorità attesta la natura e il quantitativo del prodotto, la zona d'origine e lo
4.	sono stati sottoposti al trattamento termico di	i cui all'allegato della decisione 96/77/CE;
5.	non contengono un livello di PSP individual resoconti analitici del test effettuato su ciascur	bile dal metodo del saggio biologico, come dimostrato dagli allegati na partita inclusa nella spedizione oggetto del presente attestato.
		e ha verificato che le procedure di autocontrollo sanitario attuate presso camente il trattamento termico di cui al punto 4.
reso		scere le disposizioni di cui alla decisione 96/77/CE e che l'allegato conti analitici corrispondono all'esame effettuato sui prodotti a
Isp	ettore ufficiale Nome (in lettere maiuscole): Data: Timbro:	Qualifica e titolo: Firma:
(*)	Cfr. pagina 53 della presente Gazzetta ufficiale.	

(23) La parte A dell'appendice V è stata così sostituita dall'allegato del regolamento (CE) n. 1250/2008.

### Appendice VI dell'allegato VI (24)

### MODELLO DI CERTIFICATO SANITARIO PER LE IMPORTAZIONI DI MIELE E ALTRI PRODOTTI APICOLI DESTINATI AL CONSUMO UMANO

PA	ESE	Certificato veterinario per l'esportazione nell'UE				
	I.1. Speditore	Numero di riferimento del certificato     1.2 a.				
	Nome		_			
	Indirizzo	I.3. Autorità centrale competente				
t a	Codice postale	I.A. Autorità locale competente				
Ϊ́Ε	Tel. n.	The state of the s				
l g	I.5. Consignee	1.6.	_			
a a	Nome					
ΙĒ	h-did					
ă	Indirizzo  Codice postale					
≝	Tel. n.					
- S	I.7. Paese di origine Codice ISO I.8.	I.9. Paese di destinazione Codice ISO I.10.	_			
<u>=</u>						
Parte I: Informazioni sulla partita spedita	I.11. Luogo di origine Luogo di pesca	1.12.	_			
ΙĚ						
100						
<del>-</del>	Nome Indirizzo					
<u></u>						
a						
١.						
			_			
	I.13. Luogo di carico	I.14. Data di partenza				
	I.15. Mezzo di trasporto	I.16. PIF di entrata nell'UE	_			
	Aereo Nave Vagone V					
	Autocarro  Altro					
	Identificazione	l.17.				
	Riferimento documentale					
	I.18. Descrizione della merce	I.19. Codice del prodotto (codice SA)				
		I.20. Numero di animali/Peso lordo				
	I.21. Temperatura	I.22. Numero di colli	_			
	Ambiente Di trigorifero D	Di congelazione				
	1.23. Numero del sigillo e numero del container	I.24. Tipo di imballaggio	_			
	I.25. Merce certificata per	- '	_			
	Consumo umano					
	Consumo unidad					
	126.	I.27. Per importazione o ammissione nell'UE	_			
	1.28. Identificaziono della morco					
	Numero di riconosci	imento degli stabilimenti				
		li fabbricazione Numero di colli Peso netto				
	(Nome scientifico)	PERCHANIST PERCHANIST				

	PAESE							Miele e prodotti apicoli		
Γ		II.	Informazi	oni sanitarie	II.a.	Numero di riferim	ento del certificato	II.b.		
l										
l										
Parte II: Certificazione			itto dichiara di essere a conoscenza delle d 14 e certifica che il miele ed i prodotti apicoli d			-				
	azic		<ul> <li>provengono da stabilimenti che applicano un programma basalo sui principi HACCP, a norma del regolamento (CE) n. 852/2004,</li> </ul>							
	Certific		_	sono stati manipolati e, secondo il caso, pre di cui all'allegato II del regolamento (CE) n.			azzinati in modo iç	gienico, conformemente alle prescrizion		
l	<u>=</u>			е						
	Parte		_	sono rispettate le garanzie relative agli anii presentati a norma della direttiva 96/23/CE,						
L										
		Note								
		Parte I:								
		_		<ol> <li>Luogo di origine: nome e indirizzo dello st</li> <li>Numero di immatricolazione (carri ferrovia</li> </ol>				(aeromobili) o nome (nave). Queste		
		_	Casella I.1	ni debbono essere aggiornate in caso di sca 9: Utilizzare i codici SA appropriati: 04.09 e 0	)4.10.					
		_	Casella I.2	3: Identificazione del container/numero di sig	jillo: se	del caso.				
		Parte II:								
		-	Il timbro e	la firma devono essere di colore diverso da d	juello d	elle altre diciture	contenute nel cert	ificato.		
		Ispettore u	ufficiale							
		Nom	e (in lettere	maiuscole):			Qua	ilifica e titolo:		
		Data Timb					Firm	na:o		

### Appendice VII dell'allegato VI (25)

MODELLO DI DOCUMENTO CHE DEVE ESSERE FIRMATO DAL COMANDANTE E CHE ACCOMPAGNA I PRODOTTI DELLA PESCA CONGELATI IMPORTATI DIRETTAMENTE NELL'UNIONE EUROPEA DA UNA NAVE FRIGORIFERO

Scarica il file		

(25) Appendice aggiunta dall'allegato del *regolamento (UE) n. 809/2011*, con decorrenza indicata nell'articolo 2 del medesimo regolamento.

Allegato VI BIS (26)

# METODI DI PROVA RELATIVI AL LATTE CRUDO E AL LATTE TRATTATO TERMICAMENTE

CAPITOLO I

# DETERMINAZIONE DELLA CONTA BATTERICA MICROBICA E CONTA DELLE CELLULE SOMATICHE

- 1. Per la verifica dei criteri di cui all'allegato III, sezione IX, capitolo I, parte III, del regolamento (CE) n. 853/2004 vanno applicate come metodi di riferimento le sequenti norme:
- a) EN/ISO 4833 per la conta delle colonie a 30 °C;
- b) ISO 13366-1 per la conta delle cellule somatiche.
- 2. È accettabile l'impiego di metodi analitici alternativi:
- a) per la conta delle colonie a 30 °C, qualora i metodi siano convalidati in base al metodo di riferimento di cui al punto 1, lettera a), conformemente al protocollo stabilito dalla norma EN/ISO 16140 od ad altri protocolli simili riconosciuti a livello internazionale.

In particolare, il rapporto di conversione tra un metodo alternativo e il metodo di riferimento di cui al punto 1, lettera a), è stabilito conformemente alla norma ISO 21187;

b) per la conta delle cellule somatiche, qualora i metodi siano convalidati in

base al metodo di riferimento di cui al punto 1, lettera b), conformemente al protocollo stabilito dalla norma ISO 8196, e impiegati conformemente alla norma ISO 13366-2 od altri protocolli simili riconosciuti a livello internazionale.

### CAPITOLO II

### DETERMINAZIONE DELL'ATTIVITÀ DELLA FOSFATASI ALCALINA

- 1. Per la determinazione dell'attività della fosfatasi alcalina è applicata come metodo di riferimento la norma ISO 11816-1.
- 2. L'attività di fosfatasi alcalina è espressa in milliunità di attività enzimatica per litro (mU/I). Un'unità di attività della fosfatasi alcalina corrisponde alla quantità di enzima fosfatasi alcalina che catalizza la trasformazione di 1 micromole di substrato al minuto.
- 3. Il risultato del test della fosfatasi alcalina è considerato negativo se l'attività misurata nel latte vaccino non è superiore a 350 mU/l.
- 4. L'impiego di metodi analitici alternativi è accettabile qualora i metodi siano convalidati in base al metodo di riferimento di cui al punto 1, conformemente ai protocolli approvati a livello internazionale.

(26)	Allegato inserito	dall'allegato II	I del <i>regolamento</i>	(CE) n.	1664/2006.
------	-------------------	------------------	--------------------------	---------	------------

ALLEGATO VI ter (27)

### PRESCRIZIONI APPLICABILI AI CONTROLLI UFFICIALI DELLE CARNI

- 1. Ai fini del presente allegato si intende per:
- a) "sistemazioni controllate e sistemi di produzione integrata", un tipo di allevamento in cui gli animali sono sistemati in condizioni che rispettano i criteri elencati nell'appendice;
- b) "bovino giovane", un bovino maschio o femmina, di età non superiore a 8 mesi;
- c) "ovino giovane", un ovino maschio o femmina, nel quale non è ancora spuntato nessun incisivo permanente, di età non superiore a 12 mesi;
- d) "caprino giovane", un caprino maschio o femmina, di età non superiore a 6 mesi;

- e) "mandria", qualsiasi animale o gruppo di animali detenuto in un'azienda come unità epidemiologica; qualora un'azienda detenga più di una mandria, ciascuna delle mandrie costituisce un'unità epidemiologica distinta;
- f) "azienda", qualsiasi stabilimento, costruzione e, nel caso di una fattoria all'aperto, qualsiasi luogo in cui sono tenuti, allevati o governati animali, situati nel territorio di uno Stato membro;
- g) "stabilimento che effettua macellazioni o attività di lavorazione della selvaggina in modo discontinuo", un macello o uno stabilimento per la lavorazione della selvaggina designati dall'autorità competente sulla base di un'analisi dei rischi nei quali, in particolare, la macellazione o le attività di lavorazione della selvaggina non si svolgono durante l'intera giornata lavorativa o durante giorni lavorativi successivi nella settimana.
- 2. Ispezioni post mortem negli stabilimenti che effettuano macellazioni o attività di lavorazione della selvaggina in modo discontinuo.
- a) In conformità del punto 2, lettera b) del capitolo II, sezione III dell'allegato I del regolamento (CE) n. 854/2004, l'autorità competente può decidere che il veterinario ufficiale non debba essere sempre presente durante le ispezioni post mortem, a patto che vengano rispettate le condizioni seguenti:
- i) lo stabilimento in questione effettua macellazioni o attività di lavorazione della selvaggina in modo discontinuo e dispone di spazio sufficiente per immagazzinare le carni che presentano anomalie fino all'ispezione post mortem da parte del veterinario ufficiale;
  - ii) le ispezioni post mortem vengono svolte da un ausiliario ufficiale;
- iii) il veterinario ufficiale visita lo stabilimento almeno una volta al giorno quando si svolgono o si sono svolte attività di macellazione;
- iv) l'autorità competente ha istituito una procedura per la valutazione regolare delle prestazioni degli ausiliari ufficiali in tali stabilimenti, che comprende:
  - il monitoraggio delle prestazioni individuali,
- la verifica della documentazione relativa ai risultati delle ispezioni ed il confronto con le carcasse corrispondenti,
  - il controllo delle carcasse nel magazzino.
- b) Nell'analisi dei rischi svolta dall'autorità competente secondo il punto 1, lettera g), al fine di identificare gli stabilimenti che possono beneficiare della deroga di cui al punto 2, lettera a), si dovrà tenere conto almeno degli elementi seguenti:

- i) numero di animali macellati o sottoposti a lavorazione all'ora o al giorno;
- ii) specie e classe degli animali macellati o sottoposti a lavorazione;
- iii) capacità dello stabilimento;
- iv) risultati nel tempo delle attività di macellazione o lavorazione;
- v) efficacia di eventuali misure supplementari adottate nella catena alimentare per l'approvvigionamento di animali da macello al fine di garantire la sicurezza degli alimenti;
  - vi) efficacia del sistema in vigore basato sull'HACCP;
  - vii) rapporti di audit;
- viii) archivio delle relazioni dell'autorità competente sulle ispezioni ante mortem e post mortem.
- 3. Prescrizioni relative al controllo delle carni basato sui rischi ma senza incisioni.
- [a) In conformità del punto 2, parte B, capitolo IV, sezione IV dell'allegato I del regolamento (CE) n. 854/2004, per i maiali da ingrasso l'autorità competente può limitare le procedure di ispezione post mortem al controllo visivo, a patto che vengano rispettate le condizioni seguenti:
- i) l'operatore dell'azienda alimentare garantisce che gli animali sono sistemati in condizioni e sistemi di produzione integrata conformi all'appendice del presente allegato;
- ii) l'operatore dell'azienda alimentare non beneficia degli accordi transitori relativi alle informazioni sulla catena alimentare di cui all'articolo 8 del regolamento (CE) n. 2076/2005;
- iii) l'autorità competente attua o ordina l'attuazione del monitoraggio sierologico e/o microbiologico regolare di un determinato numero di animali in base ad un'analisi dei rischi per la sicurezza alimentare presenti negli animali vivi e pertinenti a livello dell'azienda.] (28).
- b) In deroga alle prescrizioni specifiche dei capitoli I e II della sezione IV dell'allegato I del regolamento (CE) n. 854/2004, le procedure di ispezione post mortem dei bovini, degli ovini e dei caprini giovani possono essere ridotte al controllo visivo con palpazione limitata, a patto che vengano rispettate le condizioni seguenti:
- i) l'operatore dell'azienda alimentare garantisce che i bovini giovani sono sistemati in condizioni e sistemi di produzione integrata conformi all'appendice del presente allegato;

- ii) l'operatore dell'azienda alimentare garantisce che i bovini giovani vengono allevati in una mandria ufficialmente esente da tubercolosi dei bovini;
- iii) l'operatore dell'azienda alimentare non beneficia degli accordi transitori relativi alle informazioni sulla catena alimentare di cui all'articolo 8 del regolamento (CE) n. 2076/2005;
- iv) l'autorità competente attua o ordina l'attuazione del monitoraggio sierologico e/o microbiologico regolare di un determinato numero di animali in base ad un'analisi dei rischi per la sicurezza alimentare presenti negli animali vivi e pertinenti a livello dell'azienda;
- v) l'ispezione post mortem dei bovini giovani comprende sempre la palpazione dei linfonodi retrofaringei, bronchiali e mediastinali.
- c) Qualora vengano rilevate anomalie, la carcassa e le frattaglie vengono sottoposti ad un'ispezione post mortem completa secondo quanto indicato ai capitoli I e II, sezione IV dell'allegato I del regolamento (CE) n. 854/2004. Sulla base di un'analisi dei rischi l'autorità competente può tuttavia decidere che le carni che presentano determinate anomalie minori, secondo la definizione dell'autorità competente, e che non costituiscono rischi per la salute degli animali o umana, non debbano essere sottoposte all'ispezione post mortem completa.
- d) I bovini, gli ovini e i caprini giovani nonché i maiali svezzati che non passano direttamente dall'azienda in cui sono nati al macello possono essere trasferiti per una volta in un'altra azienda (per l'allevamento o l'ingrasso) prima di essere inviati al macello. In tal caso:
- i) i bovini, gli ovini e i caprini giovani possono essere inviati in centri di raccolta regolamentati tra l'azienda di origine e quella di allevamento o di ingrasso, come pure tra tali aziende ed il macello;
- ii) deve essere garantita la tracciabilità a livello del singolo animale oppure della partita di animali.
- 4. Prescrizioni ulteriori per il controllo post mortem dei solipedi.
- a) Le carni fresche di solipedi allevati in paesi non esenti dalla morva secondo l'articolo 2.5.8.2 del codice sanitario per animali terrestri dell'organizzazione mondiale per la salute degli animali non possono essere commercializzate, a meno che non provengano da solipedi esaminati rispetto alla morva in applicazione del punto D del capitolo IX, sezione IV dell'allegato I del regolamento (CE) n. 854/2004.
- b) Le carni fresche di solipedi nei quali è stata diagnositcata la morva vanno dichiarate inadatte al consumo umano, come stabilito al punto D, capitolo IX, sezione IV dell'allegato I del regolamento (CE) n. 854/2004.

- (27) Allegato inserito dall'allegato II del regolamento (CE) n. 1244/2007.
- (28) Lettera soppressa dall'articolo 3 del regolamento (UE) n. 218/2014.

### Appendice dell'allegato VI ter (29)

Ai fini del presente allegato il termine "sistemazioni controllate e sistemi di produzione integrata" significa che l'operatore dell'azienda alimentare deve rispettare i criteri elencati qui di seguito:

- a) Il mangime proviene da impianti di produzione che rispettano le prescrizioni degli articoli 4 e 5 del regolamento (CE) n. 183/2005 del Parlamento europeo e del Consiglio ; quando gli animali vengono alimentati con foraggio grossolano o piante, questi mangimi vanno trattati in modo adeguato e, ove possibile, essiccati e/o trasformati in pellet;
- b) nella misura del possibile viene applicato il sistema "all-in/all-out". Quando gli animali vengono inseriti in una mandria devono essere tenuti in isolamento per il periodo stabilito dai servizi veterinari al fine di prevenire l'introduzione di malattie;
- c) nessun animale ha accesso a strutture esterne a meno che l'operatore dell'azienda alimentare non sia in grado di dimostrare all'autorità competente, in base ad un'analisi dei rischi, che il periodo, le strutture e le condizioni dell'accesso all'esterno non costituiscono un pericolo di introduzione di malattie nella mandria:
- d) sono disponibili informazioni dettagliate riguardanti gli animali dalla nascita alla macellazione e le loro condizioni di trattamento, secondo quanto stabilito dalla sezione III dell'allegato II del regolamento (CE) n. 853/2004;
- e) se gli animali dispongono di lettiere, la presenza o l'introduzione di malattie viene evitata mediante un trattamento opportuno del materiale utilizzato;
- f) il personale che opera nelle aziende agricole rispetta le condizioni generali di igiene di cui all'allegato I del regolamento (CE) n. 852/2004;
- g) vengono applicate procedure di controllo dell'accesso ai locali in cui si trovano gli animali;
- h) l'azienda non fornisce strutture a scopi turistici o per campeggio, a meno che l'operatore dell'azienda alimentare non sia in grado di dimostrare

all'autorità competente, mediante un'analisi dei rischi, che tali strutture sono separate da quelle destinate all'allevamento degli animali in modo tale da impedire il contatto diretto o indiretto tra persone ed animali;

- i) gli animali non hanno accesso a rifiuti in discarica o a rifiuti domestici;
- j) viene attuato un programma di gestione e di lotta ai parassiti;
- k) non vengono impiegati mangimi insilati, a meno che l'operatore dell'azienda alimentare non sia in grado di dimostrare all'autorità competente, attraverso un'analisi dei rischi, che il mangime non può trasmettere agli animali nessuna sostanza pericolosa;
- I) gli scarichi e i sedimenti degli impianti di trattamento delle acque reflue non vengono immessi in zone accessibili agli animali, né vengono impiegati come fertilizzanti per pascoli nei quali si coltivano piante destinate all'alimentazione degli animali, a meno che non siano stati sottoposti ad adeguati trattamenti, approvati dall'autorità competente.

(29	Appendice inserita	dall'allegato II	del regolamento	(CE	) n. 1244/2007.
-----	--------------------	------------------	-----------------	-----	-----------------

\_\_\_\_

Allegato VII

### Modifiche del regolamento (CE) n. 853/2004

Gli allegati II e III del regolamento (CE) n. 853/2004 sono modificati come segue.

- 1) L'allegato II, sezione I, parte B, è modificato come segue:
- a) al punto 6, il secondo comma è sostituito dal testo seguente:

«BE, CZ, DK, DE, EE, GR, ES, FR, IE, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, SI, SK, FI, SE e UK.»;

- b) il punto 8 è sostituito dal testo seguente:
- «8. Quando viene applicato in uno stabilimento situato nella Comunità, il marchio deve essere di forma ovale e includere l'abbreviazione CE, EC, EF, EG, EK, EY, ES, EÜ, EK, EB o WE.»
- 2) L'allegato III è modificato come segue:

- a) nella sezione I, capitolo IV, il punto 8 è sostituito dal testo seguente:
- «8. Dev'essere effettuata una scuoiatura completa della carcassa e di altre parti del corpo destinate al consumo umano, salvo per i suini, le teste degli ovini, dei caprini e dei vitelli e le zampe dei bovini, degli ovini e dei caprini. Le teste e le zampe devono essere manipolate in modo da evitare contaminazioni.»;
- b) nella sezione II, è aggiunto il capitolo VII seguente:

#### «CAPITOLO VII: AGENTI DI RITENZIONE IDRICA

Gli operatori del settore alimentare provvedono a che la carne di pollame trattata specificamente al fine di favorire la ritenzione idrica non sia immessa sul mercato come carne fresca ma come preparazioni a base di carne o utilizzata per produrre prodotti trasformati.»;

- c) nella sezione VIII, capitolo V, parte E, il punto 1 è sostituito dal testo seguente
- «1. Non devono essere immessi sul mercato i prodotti della pesca ottenuti da pesci velenosi delle seguenti famiglie: *Tetraodontidae, Molidae, Diodontidaee Canthigasteridae*. I prodotti della pesca freschi, preparati e trasformati appartenenti alla famiglia *Gempylidae*, in particolare *Ruvettuspretiosuse Lepidocybiumflavobrunneum*, possono essere immessi sul mercato soltanto in forma di prodotti confezionati o imballati e devono essere opportunamente etichettati al fine di informare i consumatori sulle modalità di preparazione o cottura e sul rischio connesso alla presenza di sostanze con effetti gastrointestinali avversi. Sull'etichetta il nome scientifico deve figurare accanto a quello comune.»;
- d) la sezione IX è modificata come segue:
- i) nel capitolo I, parte II B, punto 1, la lettera e) è sostituita dal testo seguente:
- «e) che il trattamento per immersione o per vaporizzazione dei capezzoli sia utilizzato solo previa autorizzazione o registrazione a norma della *direttiva* 98/8/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 febbraio 1998, relativa all'immissione sul mercato dei biocidi.»;
- ii) nel capitolo II, parte II, il punto 1 è sostituito dal testo seguente:
- «1. Quando latte crudo o prodotti lattiero-caseari sono sottoposti a trattamento termico, gli operatori del settore alimentare devono accertarsi che ciò avvenga nel rispetto dei requisiti di cui all'allegato II, capitolo XI, del regolamento (CE) n. 852/2004. In particolare, essi provvedono, quando utilizzano i processi di cui di seguito, a che essi si svolgano nelle condizioni sottoindicate.

- a) La pastorizzazione è ottenuta mediante un trattamento comportante:
- i) una temperatura elevata durante un breve periodo (almeno 72 oC per 15 secondi);
- ii) una temperatura moderata durante un lungo periodo (almeno 63 oC per 30 minuti); o
- iii) ogni altra combinazione tempo-temperatura che permetta di ottenere un effetto equivalente, di modo che i prodotti diano, se del caso, una reazione negativa al test di fosfatasi alcalina immediatamente dopo aver subito tale trattamento.
- b) Il trattamento a temperatura ultra elevata (UHT) è ottenuto mediante un trattamento:
- i) comportante un flusso termico continuo ad elevata temperatura per un breve periodo (almeno 135 oC per un periodo di durata appropriata) tale da eliminare microrganismi o spore vitali in grado di svilupparsi nel prodotto trattato quando esso sia mantenuto in un recipiente chiuso asettico a temperatura ambiente,; e
- ii) sufficiente per assicurare la stabilità microbiologica dei prodotti dopo un periodo d'incubazione di 15 giorni a 30 oC o di 7 giorni a 55 oC in recipienti chiusi o dopo l'impiego di ogni altro metodo dimostrante che è stato applicato il trattamento termico appropriato.»;
- e) nella sezione X, il capitolo II è modificato come segue:
- i) nella parte III, il punto 5 è sostituito dal testo seguente:
- «5. Dopo la rottura, ogni particella dell'uovo liquido deve essere sottoposta al più presto a una trasformazione allo scopo di eliminare i rischi microbiologici o di ridurli a un livello accettabile; una partita la cui trasformazione sia stata insufficiente può essere sottoposta immediatamente a una nuova trasformazione nel medesimo stabilimento, purché venga resa così idonea al consumo umano; qualora venga constatato che non è idonea al consumo umano, essa deve essere denaturata per garantire che non sia impiegata per detto consumo.»;
- ii) nella parte V, il punto 2 è sostituito dal testo seguente:
- «2. Per quanto riguarda le uova liquide, l'etichetta di cui al punto 1 deve anche recare l'indicazione: "uovo liquido non pastorizzato da sottoporre a trattamento nel luogo di destinazione" e precisare la data e l'ora di rottura.»;
- f) nella sezione XIV, è aggiunto il capitolo V seguente:

«CAPITOLO V: ETICHETTATURA

	_	nballaggi  c nsumo um	_		l'indicazione

Allegato VIII

### Modifiche del regolamento (CE) n. 854/2004

Gli allegati I, II e III del regolamento (CE) n. 854/2004 sono modificati come segue.

- 1) L'allegato I, sezione I, capo III, punto 3, è modificato come segue:
- a) alla lettera a), il secondo comma è sostituito dal testo seguente:

«BE, CZ, DK, DE, EE, GR, ES, FR, IE, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, SI, SK, FI, SE e UK.»;

- b) la lettera c) è sostituita dal testo sequente:
- «c) se apposto in un macello all'interno della Comunità, il bollo deve includere l'abbreviazione CE, EC, EF, EG, EK, EY, ES, EÜ, EK, EB o WE.»
- 2) Nell'allegato II, capo II, parte A, i punti 4 e 5 sono sostituiti dal testo seguente:
- «4. L'autorità competente può classificare come zone di classe B le zone da cui i molluschi bivalvi vivi possono essere raccolti ed essere immessi sul mercato ai fini del consumo umano soltanto dopo aver subito un trattamento in un centro di depurazione o previa stabulazione in modo da soddisfare i requisiti sanitari di cui al punto 3. I molluschi bivalvi vivi provenienti da queste zone non devono superare i livelli di 4 600 *E. coli* per 100 g di polpa e liquido intervalvolare. Il metodo di riferimento per questa analisi è il test del numero più probabile (MPN) in cinque provette e tre diluizioni specificato nella norma ISO 16649-3. Possono essere utilizzati metodi alternativi, se convalidati rispetto al metodo di riferimento secondo i criteri fissati dalla norma EN/ISO 16140.
- 5. L'autorità competente può classificare come zone di classe C le zone da cui i molluschi bivalvi vivi possono essere raccolti ed essere immessi sul mercato ai fini del consumo umano soltanto previa stabulazione di lunga durata in modo da soddisfare i requisiti sanitari di cui al punto 3. I molluschi bivalvi vivi provenienti da queste zone non devono superare i livelli di 46.000 *E. coli* per 100 g di polpa e liquido intervalvolare. Il metodo di riferimento per questa

analisi è il test del numero più probabile (MPN) in cinque provette e tre diluizioni specificato nella norma ISO 16649-3. Possono essere utilizzati metodi alternativi, se convalidati rispetto al metodo di riferimento secondo i criteri fissati dalla norma EN/ISO 16140.»

- 3) Nell'allegato III, capo II, parte G, il punto 1 è sostituito dal testo seguente:
- «1. Non devono essere immessi sul mercato i prodotti della pesca ottenuti da pesci velenosi delle seguenti famiglie: *Tetraodontidae, Molidae, Diodontidaee Canthigasteridae*. I prodotti della pesca freschi, preparati e trasformati appartenenti alla famiglia *Gempylidae*, in particolare *Ruvettuspretiosuse Lepidocybiumflavobrunneum*, possono essere immessi sul mercato soltanto in forma di prodotti confezionati o imballati e devono essere opportunamente etichettati al fine di informare i consumatori sulle modalità di preparazione o cottura e sul rischio connesso alla presenza di sostanze con effetti gastrointestinali avversi. Sull'etichetta il nome scientifico deve figurare accanto a quello comune.»