



Consiglio regionale della Calabria

DOSSIER

PL n. 376/10
di iniziativa del Consigliere M. MIRABELLO recante:
"Disposizioni in materia di macellazione aziendale"
relatore: G. AIETA;

DATI DELL'ITER

NUMERO DEL REGISTRO DEI PROVVEDIMENTI	
DATA DI PRESENTAZIONE ALLA SEGRETERIA DELL'ASSEMBLEA	12/11/2018
DATA DI ASSEGNAZIONE ALLA COMMISSIONE	12/11/2018
COMUNICAZIONE IN CONSIGLIO	
SEDE	MERITO
PARERE PREVISTO	
NUMERO ARTICOLI	

ultimo aggiornamento: 16/11/2018

Normativa comunitaria

- Reg. (CE) 25 febbraio 2011, n. 142/2011 pag. 3
REGOLAMENTO DELLA COMMISSIONE recante disposizioni di applicazione del regolamento (CE) n. 1069/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano, e della direttiva 97/78/CE del Consiglio per quanto riguarda taluni campioni e articoli non sottoposti a controlli veterinari alla frontiera
- Reg. (CE) 24 settembre 2009, n. 1099/2009 pag. 42
REGOLAMENTO DEL CONSIGLIO relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento
- Reg. (CE) 21 ottobre 2009, n. 1069/2009/CE pag. 75
REGOLAMENTO DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano e che abroga il regolamento (CE) n. 1774/2002 (regolamento sui sottoprodotti di origine animale)
- Reg. (CE) 29 aprile 2004, n. 852/2004/CE pag. 142
Regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari
- LINEE GUIDA SULL'APPLICAZIONE DEL REGOLAMENTO (CE)N. 1099/2009 pag. 178

Normativa comparata

- L.R. Sardegna 2-8-2018 n. 28 (ART.18) pag. 308
Disposizioni per la valorizzazione della suinicoltura sarda
- L.R. BASILICATA 29 maggio 2017, n. 11 pag. 309
Disposizioni in materia di macellazione aziendale.
- L.R. PUGLIA 23-12-2008 n. 45 (Art. 7) pag. 317
Norme in materia sanitaria

Reg. (CE) 25 febbraio 2011, n. 142/2011 ⁽¹⁾ ⁽²⁾.

REGOLAMENTO DELLA COMMISSIONE recante disposizioni di applicazione del regolamento (CE) n. 1069/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano, e della [direttiva 97/78/CE](#) del Consiglio per quanto riguarda taluni campioni e articoli non sottoposti a controlli veterinari alla frontiera (Testo rilevante ai fini del SEE)

(1) Pubblicato nella G.U.U.E. 26 febbraio 2011, n. L 54.

(2) Il presente regolamento è entrato in vigore il 18 marzo 2011.

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il [trattato sul funzionamento dell'Unione europea](#),

visto il regolamento (CE) n. 1069/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 ottobre 2009, recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano e che abroga il regolamento (CE) n. 1774/2002 (regolamento sui sottoprodotti di origine animale), in particolare l'articolo 5, paragrafo 2, l'articolo 6, paragrafo 1, lettera b), punto ii), l'articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, l'articolo 6, paragrafo 2, secondo comma, l'articolo 11, paragrafo 2, lettere b) e c), l'articolo 11, paragrafo 2, secondo comma, l'articolo 15, paragrafo 1, lettere b), d) e), h) e i), l'articolo 15, paragrafo 1, secondo comma, l'articolo 17, paragrafo 2, l'articolo 18, paragrafo 3, l'articolo 19, paragrafo 4, lettere a), b) e c), l'articolo 19, paragrafo 4, secondo comma, l'articolo 20, paragrafi 10 e 11, l'articolo 21, paragrafi 5 e 6, l'articolo 22, paragrafo 3, e l'articolo 23, paragrafo 3, l'articolo 27, lettere a), b), c), e), f), g) e h), l'articolo 27, secondo comma, l'articolo 31, paragrafo 2, l'articolo 32, paragrafo 3, l'articolo 40, l'articolo 41, paragrafo 3, primo e terzo comma, l'articolo 42, l'articolo 43, paragrafo 3, l'articolo 45, paragrafo 4, l'articolo 47, paragrafo 2, l'articolo 48, paragrafo 2, l'articolo 48, paragrafo 7, lettera a) e l'articolo 48, paragrafo 8, lettera a), l'articolo 48, paragrafo 8, secondo comma,

vista la [direttiva 97/78/CE](#) del Consiglio, del 18 dicembre 1997, che fissa i principi relativi all'organizzazione dei controlli veterinari per i prodotti che provengono dai paesi terzi e che sono introdotti nella Comunità, in particolare l'articolo 16, paragrafo 3,

considerando quanto segue:

(1) Il regolamento (CE) n. 1069/2009 stabilisce le norme sanitarie e di polizia sanitaria relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati, determina le circostanze in cui occorre smaltire i sottoprodotti di origine animale al fine di impedire la propagazione di rischi per la salute pubblica e animale e specifica le condizioni in cui i sottoprodotti di origine animale possono essere impiegati per i mangimi e per altri usi, ad esempio in applicazioni cosmetiche, farmaceutiche e tecniche. Inoltre stabilisce l'obbligo per gli operatori di trattare i sottoprodotti di origine animale all'interno di stabilimenti e impianti sottoposti a controlli ufficiali.

(2) Secondo il regolamento (CE) n. 1069/2009, ai fini della tracciabilità vanno adottate, mediante misure di attuazione, norme dettagliate per il trattamento dei sottoprodotti di origine animale e dei prodotti derivati, ad esempio gli standard per la lavorazione, le condizioni igieniche e il formato della documentazione che accompagna le partite di sottoprodotti di origine animale e prodotti derivati.

(3) Al fine di realizzare gli obiettivi del regolamento (CE) n. 1069/2009, vale a dire l'uso sostenibile di materiali di origine animale e un elevato livello di tutela della salute pubblica e animale nell'Unione europea, occorre stabilire nel presente regolamento norme dettagliate riguardanti l'uso e lo smaltimento dei sottoprodotti di origine animale.

(4) Il regolamento (CE) n. 1069/2009 non è applicabile ai corpi interi o a parti di animali selvatici non sospettati di essere infetti o affetti da malattie trasmissibili all'uomo o agli animali, ad eccezione degli animali acquatici catturati a scopi commerciali. Inoltre, non è applicabile ai corpi interi o alle parti di animali selvatici non raccolti dopo l'abbattimento, conformemente alle buone prassi venatorie. Per quanto riguarda i sottoprodotti di origine animale provenienti dalla caccia, lo smaltimento deve essere effettuato in modo da prevenire rischi, conformemente alle buone prassi venatorie.

(5) Il regolamento (CE) n. 1069/2009 è applicabile ai sottoprodotti animali utilizzati per la produzione di trofei di caccia. La preparazione dei trofei, nonché le preparazioni di animali e parti di animali effettuate con altri metodi come la plastinazione, devono essere eseguite in condizioni che impediscono la trasmissione di rischi per la salute dell'uomo o degli animali.

(6) Il regolamento (CE) n. 1069/2009 si applica ai rifiuti di cucina e ristorazione se essi provengono da mezzi di trasporto che effettuano tragitti internazionali, ad esempio i rifiuti di alimenti serviti a bordo di un aereo o una nave che arriva nell'Unione europea in provenienza da un paese terzo. Anche i rifiuti di cucina e ristorazione rientrano nel campo di applicazione di tale regolamento se essi sono destinati ai mangimi, alla trasformazione conformemente a uno dei metodi di trasformazione autorizzati dal presente regolamento, alla trasformazione in biogas o al compostaggio. Il regolamento (CE) n. 1069/2009 vieta l'alimentazione di animali d'allevamento, diversi da quelli da pelliccia, con rifiuti di cucina e ristorazione. Quindi conformemente al regolamento (CE) n. 1069/2009 i rifiuti di cucina e ristorazione possono essere trasformati e

successivamente utilizzati, purché i prodotti derivati non siano utilizzati come mangime per tali animali.

(7) Per ragioni di coerenza della legislazione dell'Unione, è opportuno basare la definizione dei mangimi di origine animale di cui al presente regolamento sulla definizione stabilita dal [regolamento \(CE\) n. 767/2009](#) del Parlamento europeo e del Consiglio, del 13 luglio 2009, sull'immissione sul mercato e sull'uso dei mangimi, che modifica il [regolamento \(CE\) n. 1831/2003](#) e che abroga le direttive 79/373/CEE del Consiglio, 80/511/CEE della Commissione, 82/471/CEE del Consiglio, 83/228/CEE del Consiglio, 93/74/CEE del Consiglio, 93/113/CEE del Consiglio e 96/25/CE del Consiglio e la [decisione 2004/217/CE](#) della Commissione.

(8) Il regolamento (CE) n. 1069/2009 vieta la spedizione di sottoprodotti di origine animale e di prodotti derivati ottenuti da specie sensibili provenienti da aziende, stabilimenti, impianti o zone soggette a restrizioni a causa della presenza di malattie trasmissibili gravi. Per garantire un elevato livello di tutela della salute animale nell'Unione è opportuno utilizzare l'elenco delle malattie di cui al codice sanitario per gli animali terrestri e acquatici dell'Ufficio internazionale delle epizootie (qui di seguito «OIE») come elenco delle malattie trasmissibili applicabile per tale divieto.

(9) Poiché la [direttiva 2000/76/CE](#) del Parlamento europeo e del Consiglio, del 4 dicembre 2000, sull'incenerimento dei rifiuti non è applicabile all'incenerimento e al coincenerimento di taluni sottoprodotti di origine animale, occorre stabilire nel presente regolamento norme appropriate per prevenire i rischi per la salute connessi a tali operazioni, tenendo conto dei possibili effetti ambientali. I residui delle operazioni di incenerimento o coincenerimento dei sottoprodotti di origine animale o dei prodotti derivati vanno riciclati o smaltiti conformemente alla legislazione dell'Unione sull'ambiente, in particolare perché tale normativa consente l'uso del fosforo contenuto nelle ceneri per i fertilizzanti e la consegna delle ceneri della cremazione di animali domestici ai proprietari degli animali.

(10) Conformemente alla [direttiva 1999/31/CE](#) del Consiglio, del 26 aprile 1999, relativa alle discariche di rifiuti, i prodotti di origine animale o gli alimenti contenenti tali prodotti vanno smaltiti in una discarica solo se sono stati trattati conformemente al regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari in modo da ridurre i potenziali rischi per la salute.

(11) È opportuno vietare lo smaltimento dei sottoprodotti di origine animale o dei prodotti derivati nel flusso delle acque reflue, poiché tale flusso non è sottoposto a prescrizioni tali da garantire un controllo appropriato dei rischi per la salute pubblica e animale. Occorre prendere misure appropriate per prevenire rischi inaccettabili dovuti allo smaltimento accidentale di sottoprodotti di origine animale liquidi provenienti, ad esempio, dalla pulizia dei pavimenti e dai macchinari di trasformazione.

(12) La [direttiva 2008/98/CE](#) del Parlamento europeo e del Consiglio, del 19 novembre 2008, relativa ai rifiuti e che abroga alcune direttive stabilisce talune misure di tutela dell'ambiente e della salute umana. L'articolo 2, paragrafo 2, lettera b) di tale direttiva esclude dal suo campo di applicazione taluni elementi qualora essi siano già contemplati da altre normative dell'Unione, tra cui i sottoprodotti di origine animale, compresi i prodotti trasformati contemplati dal regolamento (CE) n. 1774/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 3 ottobre 2002, recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano, fatta eccezione per quelli destinati all'incenerimento, allo smaltimento in discarica o all'utilizzo in un impianto di produzione di biogas o di compostaggio. Tale regolamento è stato abrogato e sostituito con il regolamento (CE) n. 1069/2009 con decorrenza dal 4 marzo 2011. Nell'interesse della coerenza della legislazione dell'Unione, i processi volti a trasformare sottoprodotti di origine animale e prodotti derivati in biogas o in compost devono essere conformi alle norme sanitarie del presente regolamento, nonché alle misure di tutela ambientale di cui alla [direttiva 2008/98/CE](#).

(13) L'autorità competente di uno Stato membro deve poter autorizzare parametri alternativi per la trasformazione di sottoprodotti di origine animale in biogas o compost secondo una convalida basata su un modello armonizzato. In tal caso deve essere possibile immettere sul mercato di tutta l'Unione europea i residui della digestione e il compost. Inoltre, l'autorità competente di uno Stato Membro deve poter autorizzare taluni parametri per alcuni sottoprodotti di origine animale specifici, quali i rifiuti di cucina e ristorazione e miscele di rifiuti di cucina e ristorazione con taluni altri materiali, che sono trasformati in biogas o compost. Poiché tali autorizzazioni non sono rilasciate in base ad un modello armonizzato, i residui della digestione e il compost devono essere immessi sul mercato esclusivamente all'interno dello Stato membro in cui i parametri sono stati autorizzati.

(14) Al fine di prevenire la contaminazione degli alimenti con agenti patogeni e la trasmissione di rischi per la salute pubblica e animale agli stabilimenti di trasformazione degli alimenti, gli stabilimenti o impianti che trasformano sottoprodotti di origine animale devono operare in un sito separato dai macelli o da altri stabilimenti in cui vengono trasformati prodotti alimentari, conformemente al 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, tranne nel caso in cui la trasformazione dei sottoprodotti di origine animale avvenga in condizioni approvate dall'autorità competente.

(15) Secondo il regolamento (CE) n. 999/2001 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 maggio 2001, recante disposizioni per la prevenzione, il controllo e l'eradicazione di alcune encefalopatie spongiformi trasmissibili, gli Stati membri devono applicare programmi annuali per la sorveglianza delle encefalopatie spongiformi trasmissibili (TSE). I corpi di animali utilizzati per alimentare talune specie animali ai fini della promozione della biodiversità vanno inclusi nei programmi di sorveglianza in modo da garantire che tali programmi

possano fornire informazioni sufficienti sulla prevalenza delle TSE in un particolare Stato membro.

(16) Il regolamento (CE) n. 1069/2009 consente l'alimentazione, con taluni materiali di categoria 1, di specie di uccelli necrofagi minacciate di estinzione o protette e di altre specie che vivono nel loro habitat naturale per promuovere la biodiversità. Questo tipo di alimentazione va autorizzata per talune specie carnivore di cui alla [direttiva 92/43/CEE](#) del Consiglio, del 21 maggio 1992, relativa alla conservazione degli habitat naturali e seminaturali e della flora e della fauna selvatiche e per talune specie di uccelli da preda di cui alla [direttiva 2009/147/CE](#) del Parlamento europeo e del Consiglio, del 30 novembre 2009, concernente la conservazione degli uccelli selvatici.

(17) Il regolamento (CE) n. 1069/2009 introduce una procedura di autorizzazione dei metodi alternativi di impiego o smaltimento dei sottoprodotti di origine animale o dei prodotti derivati. Tali metodi possono essere autorizzati dalla Commissione in seguito ad un parere dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare (qui di seguito «EFSA»). Per facilitare la valutazione delle domande da parte dell'EFSA occorre stabilire un formato standard che illustri ai richiedenti la natura delle prove da presentare. Conformemente ai trattati deve essere possibile presentare domande di metodi alternativi in tutte le lingue ufficiali dell'Unione, come disposto dal [regolamento n. 1](#) ⁽³⁾ del Consiglio che stabilisce il regime linguistico della Comunità economica europea.

(18) A norma del regolamento (CE) n. 183/2005 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 12 gennaio 2005, che stabilisce requisiti per l'igiene dei mangimi, gli operatori del settore dei mangimi, diversi dai produttori primari, devono effettuare l'immagazzinaggio e il trasporto dei mangimi in determinate condizioni igieniche. Poiché tali condizioni prevedono una riduzione equivalente dei rischi potenziali, i mangimi composti derivati da sottoprodotti di origine animale non devono essere sottoposti alle prescrizioni del presente regolamento concernenti l'immagazzinaggio e il trasporto.

(19) Per promuovere la scienza e la ricerca e garantire il migliore uso possibile dei sottoprodotti di origine animale e dei prodotti derivati nella diagnosi di malattie umane o veterinarie, è opportuno consentire all'autorità competente di stabilire le condizioni applicabili ai campioni di tali materiali per i fini della ricerca, dell'istruzione e della diagnosi. Tuttavia, tali condizioni non vanno stabilite per i campioni di agenti patogeni per i quali sono previste regole speciali dalla [direttiva 92/118/CEE](#) del Consiglio, del 17 dicembre 1992, che stabilisce le condizioni sanitarie e di polizia sanitaria per gli scambi e le importazioni nella Comunità di prodotti non soggetti, per quanto riguarda tali condizioni, alle normative comunitarie specifiche di cui all'allegato A, (I), della [direttiva 89/662/CEE](#) e, per quanto riguarda i patogeni, alla [direttiva 90/425/CEE](#).

(20) La [direttiva 97/78/CE](#) non sottopone a controlli veterinari al posto di frontiera di ingresso nell'Unione i sottoprodotti di origine animale destinati a esposizioni, purché non siano destinati alla commercializzazione, e i sottoprodotti di origine animale destinati a studi o analisi particolari. Tale

direttiva prevede l'adozione di misure d'attuazione per tali esenzioni. Nel presente regolamento occorre stabilire condizioni adeguate per l'importazione di sottoprodotti di origine animale e di prodotti derivati destinati alle esposizioni, a studi o analisi particolari, in modo da garantire che non vengano trasmessi rischi inaccettabili per la salute pubblica o animale quando tali prodotti entrano nell'Unione. Nell'interesse della coerenza della legislazione dell'Unione e per offrire la certezza del diritto agli operatori occorre stabilire nel presente regolamento tali condizioni e le misure di attuazione per la [direttiva 97/78/CE](#).

(21) Successivamente alla raccolta, i sottoprodotti di origine animale devono essere manipolati in condizioni appropriate in modo da garantire che non siano trasmessi rischi inaccettabili per la salute pubblica o animale. Gli stabilimenti o impianti in cui vengono effettuate alcune operazioni prima di sottoporre i sottoprodotti di origine animale a ulteriore trasformazione devono essere costruiti e devono funzionare in modo da impedire tale trasmissione. Sono inclusi gli stabilimenti o impianti in cui vengono effettuate operazioni che comportano la manipolazione di sottoprodotti di origine animale a norma della normativa veterinaria dell'Unione, ad esclusione della manipolazione di sottoprodotti di origine animale nel corso di attività curative praticate da veterinari privati.

(22) Secondo il regolamento (CE) n. 1069/2009, gli operatori devono garantire che i sottoprodotti di origine animale e i prodotti derivati siano rintracciabili in tutte le fasi della catena di fabbricazione, impiego e smaltimento in modo da evitare perturbazioni inutili del mercato interno nel caso di eventi connessi a rischi effettivi o potenziali per la salute pubblica o animale. La tracciabilità deve quindi essere garantita non solo dagli operatori che generano, raccolgono o trasportano sottoprodotti di origine animale, ma anche dagli operatori che smaltiscono tali sottoprodotti o i loro derivati mediante incenerimento, coincenerimento o deposito in discarica.

(23) I container e i mezzi di trasporto utilizzati per i sottoprodotti di origine animale o i prodotti derivati devono essere mantenuti puliti in modo da evitare la contaminazione. Se sono dedicati al trasporto di un materiale particolare, quali i sottoprodotti di origine animale liquidi che non presentano rischi inaccettabili per la salute, gli operatori possono adeguare al rischio effettivo le misure volte ad evitare la contaminazione.

(24) Gli Stati membri devono essere autorizzati a imporre agli operatori l'utilizzo del sistema computerizzato integrato TRACES, introdotto dalla [decisione 2004/292/CE](#), del 30 marzo 2004, della Commissione relativa all'applicazione del sistema TRACES recante modifica della [decisione 92/486/CEE](#) (qui di seguito il «sistema TRACES»), in modo da poter documentare l'arrivo delle partite di sottoprodotti di origine animale o di prodotti derivati al luogo di destinazione. In alternativa, la prova di arrivo delle partite deve essere fornita mediante una quarta copia del documento commerciale che viene restituita al produttore. Occorre eseguire una valutazione delle esperienze con queste due alternative dopo il primo anno di applicazione del presente regolamento.

(25) 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 definisce alcuni parametri per il trattamento di grassi fusi, olio di pesce e prodotti a base di uova che prevedono un controllo adeguato dei possibili rischi per la salute quando tali prodotti vengono utilizzati per fini diversi dal consumo umano. Tali parametri devono quindi essere autorizzati in alternativa ai trattamenti per i sottoprodotti di origine animale di cui al presente regolamento.

(26) Il colostro e i prodotti a base di colostro devono provenire da allevamenti di bovini esenti da talune malattie di cui alla [direttiva 64/432/CEE](#) del Consiglio, del 26 giugno 1964, relativa a problemi di polizia sanitaria in materia di scambi intracomunitari di animali delle specie bovina e suina.

(27) Occorre aggiornare i riferimenti alla [direttiva 76/768/CEE](#) del Consiglio, del 27 luglio 1976, concernente il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati Membri relative ai prodotti cosmetici, alla [direttiva 96/22/CE](#) del Consiglio, del 29 aprile 1996, concernente il divieto d'utilizzazione di talune sostanze ad azione ormonica, tireostatica e delle sostanze β -agoniste nelle produzioni animali, alla [direttiva 96/23/CE](#) del Consiglio, del 29 aprile 1996, concernente le misure di controllo su talune sostanze e sui loro residui negli animali vivi e nei loro prodotti. Inoltre nelle norme sanitarie per il commercio di stallatico non trasformato è opportuno aggiornare il riferimento alla [direttiva 2009/158/CE](#) del Consiglio, del 30 novembre 2009, relativa alle norme di polizia sanitaria per gli scambi intracomunitari e le importazioni in provenienza dai paesi terzi di pollame e uova da cova.

(28) Taluni materiali importati per la produzione degli alimenti per animali da compagnia devono essere manipolati e utilizzati in condizioni adeguate al rischio presentato da tali materiali. In particolare occorre predisporre un trasporto sicuro agli stabilimenti o impianti di destinazione in cui tali materiali, inclusi i materiali di categoria 3, sono incorporati negli alimenti per animali da compagnia. Per quanto riguarda gli stabilimenti o impianti di destinazione, l'autorità competente deve avere la facoltà di autorizzare l'immagazzinaggio di materiali importati insieme ai materiali di categoria 3, purché i materiali importati siano tracciabili.

(29) Il regolamento (CE) n. 1069/2009 fa riferimento a taluni prodotti derivati che possono essere immessi sul mercato conformemente alle condizioni stabilite da altre normative dell'Unione. Tali normative stabiliscono inoltre anche le condizioni di importazione, raccolta e trasporto dei sottoprodotti di origine animale e dei derivati per la produzione dei suddetti prodotti derivati. Il regolamento (CE) n. 1069/2009 è applicabile nei casi in cui le altre normative dell'Unione non prevedano condizioni riguardanti gli eventuali rischi per la salute pubblica e animale presentati da tali materie prime. Poiché non sono state ancora stabilite le condizioni relative ai materiali che sono stati già sottoposti a talune fasi di trasformazione prima di soddisfare le condizioni di immissione sul mercato di cui alle altre normative dell'Unione, è opportuno stabilirle nel presente regolamento. In particolare occorre stabilire le condizioni di

importazione e trattamento di tali materiali all'interno dell'Unione, prevedendo prescrizioni severe di controllo e documentazione in modo da impedire la trasmissione di rischi potenziali derivanti da tali materiali.

(30) Nel presente regolamento è opportuno stabilire le condizioni sanitarie per i materiali utilizzati per la produzione di medicinali conformemente alla [direttiva 2001/83/CE](#) del Parlamento europeo e del Consiglio, del 6 novembre 2001, recante un codice comunitario relativo ai medicinali per uso umano, di medicinali per uso veterinario conformemente alla [direttiva 2001/82/CE](#) del Parlamento europeo e del Consiglio, del 6 novembre 2001, recante un codice comunitario relativo ai medicinali veterinari, di dispositivi medici conformemente alla [direttiva 93/42/CEE](#) del Consiglio, del 14 giugno 1993, concernente i dispositivi medici, di prodotti per la diagnosi in vitro conformemente alla [direttiva 98/79/CE](#) del Parlamento europeo e del Consiglio, del 27 ottobre 1998, relativa ai dispositivi medico- diagnostici in vitro, di dispositivi medici impiantabili attivi conformemente alla direttiva 90/385/CE del Consiglio, del 20 giugno 1990, per il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati Membri relative ai dispositivi medici impiantabili attivi, o di reagenti di laboratorio («prodotti finiti»). Se i rischi derivanti da tali materiali sono ridotti mediante la purificazione, la concentrazione nel prodotto o le condizioni in cui sono trattati e smaltiti, si applicano le prescrizioni del regolamento (CE) n. 1069/2009 e del presente regolamento solo in relazione alla tracciabilità. In tal caso non vanno applicate le prescrizioni relative alla separazione dei sottoprodotti di origine animale di diverse categorie all'interno dello stabilimento o dell'impianto che produce i prodotti finiti, poiché l'uso successivo dei materiali per altri scopi, in particolare la trasformazione in alimenti o mangimi, può essere escluso dalla corretta applicazione delle regole da parte dell'operatore, sotto la responsabilità dell'autorità competente. Le partite di tali materiali destinate all'importazione nell'Unione devono essere sottoposte a controlli veterinari al posto d'ispezione frontaliere conformemente alla [direttiva 97/78/CE](#), in modo da accertare che tali prodotti siano conformi alle prescrizioni per l'immissione sul mercato nell'Unione.

(31) Secondo la [direttiva 2009/156/CE](#) del Consiglio, del 30 novembre 2009, relativa alle condizioni di polizia sanitaria che disciplinano i movimenti di equidi e le importazioni di equidi in provenienza dai paesi terzi, è obbligatorio notificare alcune malattie cui sono sensibili gli equidi. Al fine di ridurre i rischi di trasmissione di queste malattie i prodotti sanguigni degli equidi destinati a usi diversi dai mangimi, ad esempio i medicinali veterinari, devono provenire da equidi che non presentano segni clinici di tali malattie.

(32) È opportuno consentire l'immissione sul mercato di pelli fresche destinate a usi diversi dal consumo umano, purché siano conformi alle condizioni di polizia sanitaria per le carni fresche di cui alla [direttiva 2002/99/CE](#) del Consiglio, del 16 dicembre 2002, che stabilisce norme di polizia sanitaria per la produzione, la trasformazione, la distribuzione e l'introduzione di prodotti di origine animale destinati al consumo umano, in quanto tali condizioni forniscono un'attenuazione adeguata dei potenziali rischi per la salute.

(33) Le norme sanitarie stabilite nel presente regolamento per la produzione e l'immissione sul mercato di trofei di caccia e altre preparazioni di animali che eliminano i rischi potenziali si applicano in aggiunta alle norme di tutela di talune specie di animali selvatici di cui al [regolamento \(CE\) n. 338/97](#) del Consiglio, del 9 dicembre 1996, relativo alla protezione di specie della flora e della fauna selvatiche mediante il controllo del loro commercio, visti gli obiettivi diversi di tale regolamento. Per facilitarne l'uso, in particolare in campo educativo, non vanno applicate le restrizioni in materia di salute animale alle preparazioni anatomiche di animali o di sottoprodotti di origine animale che sono stati sottoposti a processi, quali la plastinazione, che eliminano in modo equivalente i rischi potenziali.

(34) I sottoprodotti apicoli destinati all'immissione sul mercato devono essere esenti da talune malattie cui sono sensibili le api e che sono elencate nella [direttiva 92/65/CEE](#) del Consiglio, del 13 luglio 1992, che stabilisce norme sanitarie per gli scambi e le importazioni nella Comunità di animali, sperma, ovuli e embrioni non soggetti, per quanto riguarda le condizioni di polizia sanitaria, alle normative comunitarie specifiche di cui all'allegato A, sezione I, della [direttiva 90/425/CEE](#).

(35) Il Parlamento europeo e il Consiglio hanno invitato la Commissione a stabilire un punto finale nella catena di fabbricazione dei prodotti oleochimici oltre al quale tali prodotti non sono più sottoposti alle prescrizioni del regolamento (CE) n. 1069/2009. Tale decisione deve essere presa non appena è disponibile una valutazione della capacità dei processi oleochimici di attenuare i potenziali rischi per la salute inerenti ai grassi animali trasformati di qualsiasi categoria.

(36) Il [regolamento \(UE\) n. 206/2010](#) della Commissione, del 12 marzo 2010, che istituisce elenchi di paesi terzi, territori o loro parti autorizzati a introdurre nell'Unione europea determinati animali e carni fresche e che definisce le condizioni di certificazione veterinaria, deve essere citato nel presente regolamento per quanto riguarda i paesi terzi e gli altri territori dai quali va autorizzata l'importazione di taluni sottoprodotti di origine animale o di prodotti derivati, in quanto i rischi presentati da tali prodotti sono identici ai rischi potenziali presentati dall'importazione di animali vivi o di carne fresca.

(37) Occorre inoltre fare riferimento ad altri elenchi di paesi terzi dai quali taluni materiali di origine animale possono essere importati in modo da determinare i paesi terzi dai quali è possibile importare sottoprodotti di origine animale delle rispettive specie, tenendo conto dei rischi per la salute e in modo da garantire la coerenza della legislazione dell'Unione. Tali elenchi sono stati stabiliti dalla [decisione 2004/211/CE](#) della Commissione, del 6 gennaio 2004, che stabilisce l'elenco dei paesi terzi e delle parti di territorio dei paesi terzi da cui gli Stati membri autorizzano le importazioni di equidi vivi nonché di sperma, ovuli ed embrioni della specie equina e che modifica le decisioni 93/195/CEE e 94/63/CE, dal regolamento (UE) n. 605/2010 della Commissione, del 2 luglio 2010, che stabilisce le condizioni sanitarie e di polizia sanitaria e la certificazione veterinaria per l'introduzione nell'Unione europea di latte crudo e prodotti a base di latte

destinati al consumo umano, dalla [decisione 2006/766/CE](#) della Commissione, del 6 novembre 2006, che stabilisce gli elenchi dei paesi terzi e dei territori da cui sono autorizzate le importazioni di molluschi bivalvi, echinodermi, tunicati, gasteropodi marini e prodotti della pesca, dal [regolamento \(CE\) n. 798/2008](#) della Commissione, dell'8 agosto 2008, che istituisce un elenco di paesi terzi, loro territori, zone o compartimenti da cui sono consentiti le importazioni e il transito nella Comunità di pollame e prodotti a base di pollame e che definisce le condizioni di certificazione veterinaria, e dal [regolamento \(CE\) n. 119/2009](#) della Commissione, del 9 febbraio 2009, che stabilisce un elenco di paesi terzi, o di parti di essi, nonché i requisiti di certificazione veterinaria ai fini dell'importazione nella Comunità, o del transito sul suo territorio, della carne dei leporidi selvatici, di alcuni mammiferi terrestri selvatici e dei conigli d'allevamento.

(38) Poiché i rifiuti dell'industria fotografica che utilizza taluni sottoprodotti di origine animale come la colonna vertebrale dei bovini presentano rischi non solo per la salute pubblica e animale ma anche per l'ambiente, essi vanno smaltiti nel o esportati verso il paese di origine dei sottoprodotti di origine animale conformemente al regolamento (CE) n. 1013/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 14 giugno 2006, relativo alle spedizioni di rifiuti.

(39) È opportuno citare nelle norme che disciplinano il transito di taluni sottoprodotti di origine animale e di prodotti derivati nell'Unione europea tra i territori della Federazione russa l'elenco di posti d'ispezione frontaliere di cui alla [decisione 2009/821/CE](#) della Commissione, del 28 settembre 2009, che stabilisce un elenco di posti d'ispezione frontaliere riconosciuti, fissa talune modalità relative alle ispezioni eseguite dagli esperti veterinari della Commissione e stabilisce le unità veterinarie del sistema TRACES. Ai fini di tale transito è opportuno utilizzare il documento veterinario comune di ingresso di cui al [regolamento \(CE\) n. 136/2004](#) della Commissione, del 22 gennaio 2004, che fissa le modalità dei controlli veterinari da effettuare ai posti d'ispezione frontaliere della Comunità sui prodotti importati da paesi terzi.

(40) È opportuno stabilire nel presente regolamento che i certificati sanitari che accompagnano le partite di sottoprodotti di origine animale o di prodotti derivati al punto di ingresso nell'Unione dove vengono effettuati i controlli veterinari, vanno rilasciati in base a principi di certificazione equivalenti a quelli stabiliti dalla [direttiva 96/93/CE](#) del Consiglio, del 17 dicembre 1996, relativa alla certificazione di animali e di prodotti di origine animale.

(41) Nell'interesse della coerenza della legislazione dell'Unione, i controlli ufficiali nell'intera catena dei sottoprodotti di origine animale e dei prodotti derivati sono realizzati conformemente ai principi generali dei controlli ufficiali stabiliti dal 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.

(42) È pertanto opportuno stabilire nel presente regolamento le misure di attuazione del regolamento (CE) n. 1069/2009.

(43) Il regolamento (CE) n. 1069/2009 abroga il regolamento (CE) n. 1774/2002 con decorrenza dal 4 marzo 2011.

(44) Successivamente all'adozione del regolamento (CE) n. 1774/2002 sono stati adottati taluni atti di esecuzione, vale a dire il [regolamento \(CE\) n. 811/2003](#) della Commissione concernente il divieto di riciclaggio all'interno della specie relativamente ai pesci, nonché il sotterramento e la combustione di sottoprodotti di origine animale ed alcuni provvedimenti transitori, la [decisione 2003/322/CE](#) della Commissione relativa all'alimentazione di alcune specie di uccelli necrofagi con taluni materiali di categoria 1, la decisione 2003/324/CE della Commissione concernente una deroga al divieto di riciclaggio all'interno della specie relativamente agli animali da pelliccia, i regolamenti (CE) nn. 79/2005 della Commissione sull'uso del latte e dei prodotti a base di latte, 92/2005 della Commissione sulle modalità di eliminazione e l'utilizzazione dei sottoprodotti di origine animale, 181/2006 della Commissione sui concimi organici e i fertilizzanti diversi dallo stallatico, 1192/2006 della Commissione riguardante gli elenchi di impianti approvati, e 2007/2006 della Commissione riguardante l'importazione e il transito di taluni prodotti intermedi derivati da materiali di categoria 3.

(45) Inoltre sono state adottate talune misure transitorie che fissano provvedimenti proporzionati al rischio per alcuni usi specifici di sottoprodotti di origine animale, in particolare il [regolamento \(CE\) n. 878/2004](#) della Commissione riguardante l'importazione e il trattamento di taluni materiali di categoria 1 e 2, la decisione 2004/407/CE della Commissione sull'importazione di taluni materiali per la produzione di gelatina fotografica, e il [regolamento \(CE\) n. 197/2006](#) della Commissione relativo al trattamento e allo smaltimento di prodotti alimentari non più destinati al consumo umano.

(46) Al fine di semplificare ulteriormente le norme dell'Unione applicabili ai sottoprodotti di origine animale, come richiesto dalla Presidenza del Consiglio in occasione dell'adozione del regolamento (CE) n. 1069/2009, tali misure di attuazione e transitorie sono state riviste. È quindi opportuno abrogarle e, all'occorrenza, sostituirle mediante il presente regolamento in modo da costituire un quadro giuridico coerente per i sottoprodotti di origine animale e i prodotti derivati.

(47) Il regolamento (CE) n. 1069/2009 sarà applicato a decorrere dal 4 marzo 2011 e di conseguenza è opportuno che anche il presente regolamento entri in vigore a partire da questa data. Inoltre occorre prevedere un periodo transitorio che conceda agli interessati il tempo necessario per adeguarsi alle nuove norme, per immettere sul mercato taluni prodotti fabbricati a norma delle norme sanitarie dell'Unione applicabili prima di tale data, nonché per permettere una continuazione delle importazioni quando entrano in vigore le prescrizioni del presente regolamento.

(48) L'immissione sul mercato e l'esportazione di taluni prodotti di cui al [regolamento \(CE\) n. 878/2004](#) devono continuare conformemente alle misure nazionali, poiché i rischi associati alla quantità limitata di materiali in questione consentono una regolamentazione a livello nazionale, in attesa di un'eventuale armonizzazione futura. Finché non saranno adottate, in base a prove ulteriori, le misure per la raccolta e lo smaltimento di talune quantità limitate di prodotti di origine animale dal settore al dettaglio, l'autorità competente deve poter autorizzare la raccolta e lo smaltimento di tali prodotti con altri mezzi, a condizione di garantire una tutela equivalente della salute pubblica e animale.

(49) Conformemente alla richiesta espressa dal Parlamento europeo in occasione dell'approvazione del regolamento (CE) n. 1069/2009 in prima lettura, e tenendo conto dei suggerimenti più specifici del Parlamento in materia di taluni punti tecnici, un progetto del presente regolamento è stato presentato il 27 settembre 2010 alla sua commissione per l'ambiente, la salute pubblica e la sicurezza alimentare per consentire uno scambio di pareri.

(50) Le misure previste dal presente regolamento sono conformi al parere del Comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

(3) GU 17 del 6.10.1958, pag. 385/58.

CAPO I

DISPOSIZIONI GENERALI

Articolo 1 *Oggetto e campo di applicazione*

Il presente regolamento stabilisce le misure di attuazione:

a) per le norme sanitarie e di polizia sanitaria relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti da essi derivati di cui al regolamento (CE) n. 1069/2009;

b) relative a taluni campioni e articoli non sottoposti a controlli veterinari ai posti d'ispezione frontaliere di cui all'[articolo 16, paragrafo 1, lettere e\) e f\), della direttiva 97/78/CE](#).

Articolo 2 *Definizioni*

Ai fini della presente decisione, si applicano le definizioni che figurano nell'allegato I.

Articolo 3 *Punto finale nella catena di fabbricazione per taluni prodotti derivati*

I seguenti prodotti derivati, diversi da quelli importati, possono essere immessi sul mercato senza restrizioni conformemente all'articolo 5, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 1069/2009:

- a) biodiesel conforme alle disposizioni per lo smaltimento e per l'uso dei prodotti derivati di cui all'allegato IV, capo IV, sezione 3, punto 2, lettera b);
 - b) alimenti per animali da compagnia conformi alle disposizioni specifiche per i mangimi trasformati di cui all'allegato XIII, capo II, punto 7, lettera a);
 - c) articoli da masticare conformi alle disposizioni specifiche per tali articoli di cui all'allegato XIII, capo II, punto 7, lettera b);
 - d) pelli di ungulati conformi alle disposizioni relative al punto finale per tali prodotti di cui all'allegato XIII, capo V, lettera C;
 - e) lana e peli conformi alle disposizioni specifiche relative al punto finale per tali prodotti di cui all'allegato XIII, capo VII, lettera B;
 - f) piume e piumino conformi alle disposizioni specifiche relative al punto finale per tali prodotti di cui all'allegato XIII, capo VII, lettera C;
 - (g) pellicce che soddisfano i requisiti particolari per il punto finale per il prodotto di cui al capo VIII dell'allegato XIII; ⁽³⁾
 - h) olio di pesce per la produzione di prodotti medicinali che soddisfa i requisiti particolari per il punto finale per il prodotto di cui al capo XIII dell'allegato XIII; ⁽⁴⁾
 - i) benzina e combustibili che soddisfano i requisiti particolari per i prodotti del processo catalitico a più fasi per la produzione di combustibili rinnovabili di cui all'allegato IV, capo IV, sezione 3, punto 2, lettera c); ⁽⁴⁾
 - j) prodotti oleochimici derivati da grassi fusi e che soddisfano le prescrizioni dell'allegato XIII, capo XI; ⁽⁵⁾
 - k) diesel rinnovabile, combustibile jet rinnovabile, propano rinnovabile e benzina rinnovabile che soddisfano le prescrizioni specifiche per i prodotti ottenuti da idrotrattamento catalitico a più fasi per la produzione di combustibili rinnovabili di cui all'allegato IV, capo IV, sezione 3, punto 2, lettera f). ⁽⁶⁾
-

(3) Lettera così sostituita dall'art. 1, paragrafo 1, punto (1), [Regolamento 29 luglio 2011, n. 749/2011](#).

(4) Lettera aggiunta dall'art. 1, paragrafo 1, punto (1), [Regolamento 29 luglio 2011, n. 749/2011](#). Successivamente, la presente lettera è stata così sostituita dall'art. 1, paragrafo 1, n. 1), [Regolamento 14 marzo 2013, n. 294/2013](#), a decorrere dal 15 marzo 2013, ai sensi di quanto disposto dall'art. 3, paragrafo 2 del medesimo [Regolamento 294/2013](#).

(5) Lettera aggiunta dall'art. 1, paragrafo 1, n. 1), [Regolamento 14 marzo 2013, n. 294/2013](#), a decorrere dal 15 marzo 2013, ai sensi di quanto disposto dall'art. 3, paragrafo 2 del medesimo [Regolamento 294/2013](#).

(6) Lettera aggiunta dall'art. 1 del [Regolamento 12 luglio 2017, n. 2017/1261/UE](#), a decorrere dal 2 agosto 2017, ai sensi di quanto disposto dall'art. 3, par. 1 del medesimo [Regolamento n. 2017/1261/UE](#).

Articolo 4 *Malattie trasmissibili gravi*

Le malattie di cui all'articolo 1.2.3 del codice sanitario per gli animali terrestri dell'OIE, edizione del 2010, e di cui al capo 1.3 del codice sanitario per gli animali acquatici, edizione del 2010, sono considerate malattie trasmissibili gravi ai fini delle restrizioni di polizia sanitaria generali di cui all'articolo 6, paragrafo 1, lettera b), punto ii), del regolamento (CE) n. 1069/2009.

CAPO II

SMALTIMENTO E IMPIEGO DI SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE E DI PRODOTTI DERIVATI

Articolo 5 *Restrizioni dell'uso di sottoprodotti di origine animale e prodotti derivati*

1. Negli Stati membri di cui all'allegato II, capo I, gli operatori ottemperano alle condizioni di cui allo stesso capo relative all'alimentazione di animali da pelliccia con taluni materiali ottenuti da corpi o parti di corpi di animali della stessa specie.
2. Gli operatori ottemperano alle restrizioni stabilite nell'allegato II, capo II riguardanti l'alimentazione di animali d'allevamento con piante erbacee

provenienti da terreni sui quali sono stati applicati fertilizzanti organici o ammendanti.

Articolo 6 *Smaltimento mediante incenerimento, smaltimento o recupero mediante coincenerimento e uso come combustibile* ⁽⁷⁾

1. L'autorità competente garantisce che l'incenerimento e il coincenerimento di sottoprodotti di origine animale e di prodotti derivati siano effettuati esclusivamente:

a) in impianti di incenerimento e coincenerimento che abbiano ottenuto un'autorizzazione a norma della [direttiva 2000/76/CE](#); oppure

b) per gli impianti non sottoposti all'obbligo del riconoscimento a norma della [direttiva 2000/76/CE](#), in impianti di incenerimento e coincenerimento riconosciuti dall'autorità competente e autorizzati ad effettuare lo smaltimento mediante incenerimento oppure lo smaltimento o il recupero dei sottoprodotti di origine animale o dei prodotti derivati, se si tratta di rifiuti, mediante coincenerimento conformemente all'articolo 24, paragrafo 1, lettera b) o c), del regolamento (CE) n. 1069/2009.

2. L'autorità competente riconosce gli impianti di incenerimento e di coincenerimento di cui al paragrafo 1, lettera b), conformemente all'articolo 24, paragrafo 1, lettera b) o c), del regolamento (CE) n. 1069/2009 solo se soddisfano le condizioni di cui all'allegato III del presente regolamento.

3. Gli operatori degli impianti di incenerimento e coincenerimento ottemperano alle prescrizioni generali sull'incenerimento e coincenerimento di cui all'allegato III, capo I.

4. Gli operatori degli impianti di incenerimento e coincenerimento ad alta capacità ottemperano alle prescrizioni di cui all'allegato III, capo II.

5. Gli operatori degli impianti di incenerimento e coincenerimento a bassa capacità ottemperano alle prescrizioni di cui all'allegato III, capo III.

6. Gli operatori garantiscono che gli impianti di combustione sotto il loro controllo, diversi da quelli di cui all'allegato IV, capo IV, sezione 2, in cui sottoprodotti di origine animale o prodotti derivati sono utilizzati come combustibile soddisfino le condizioni generali e le prescrizioni specifiche di cui, rispettivamente, ai capi IV e V dell'allegato III e siano riconosciuti dall'autorità competente conformemente all'articolo 24, paragrafo 1, lettera d), del regolamento (CE) n. 1069/2009. ⁽⁸⁾

7. L'autorità competente riconosce gli impianti di combustione di cui al paragrafo 6 destinati all'uso di sottoprodotti di origine animale e prodotti derivati come combustibile solamente a condizione che:

a) gli impianti di combustione rientrino nel campo di applicazione dell'allegato III, capo V, del presente regolamento;

b) gli impianti di combustione soddisfino tutte le pertinenti condizioni generali e prescrizioni specifiche di cui all'allegato III, capi IV e V, del presente regolamento;

c) esistano procedure amministrative intese a garantire che le prescrizioni relative al riconoscimento degli impianti di combustione siano verificate ogni anno. ⁽⁸⁾

8. Per l'uso del letame di animali d'allevamento come combustibile secondo quanto stabilito nell'allegato III, capo V, si applicano le seguenti norme in aggiunta a quelle di cui al paragrafo 7 del presente articolo:

a) la domanda di riconoscimento presentata dall'operatore all'autorità competente a norma dell'articolo 24, paragrafo 1, lettera d), del regolamento (CE) n. 1069/2009 deve contenere elementi di prova certificati dall'autorità competente o da un'organizzazione professionale autorizzata dalle autorità competenti dello Stato membro, indicanti che l'impianto di combustione in cui il letame di animali d'allevamento è utilizzato come combustibile rispetta pienamente le prescrizioni di cui all'allegato III, capo V, lettera B, punti 3, 4 e 5, del presente regolamento, fatta salva la possibilità per le autorità competenti dello Stato membro di concedere una deroga al rispetto di determinate disposizioni in conformità all'allegato III, capo V, lettera C, punto 4;

b) la procedura di riconoscimento di cui all'articolo 44 del regolamento (CE) n. 1069/2009 è conclusa solo quando, nei primi sei mesi di funzionamento dell'impianto di combustione, l'autorità competente o un'organizzazione professionale autorizzata da tale autorità abbia effettuato almeno due controlli consecutivi, di cui uno senza preavviso, comprese le necessarie misurazioni della temperatura e delle emissioni. Il pieno riconoscimento può essere concesso dopo che i risultati di tali controlli hanno dimostrato il rispetto delle prescrizioni di cui all'allegato III, capo V, lettera B, punti 3, 4 e 5, nonché, ove applicabile, lettera C, punto 4, del presente regolamento. ⁽⁸⁾

(7) Rubrica così sostituita dall'art. 1, paragrafo 1, n. 1), lett. a), [Regolamento 3 giugno 2014, n. 592/2014](#), a decorrere dal 15 luglio 2014, ai sensi di quanto disposto dall'art. 3, paragrafo 2 del medesimo [Regolamento 592/2014](#).

(8) Paragrafo prima aggiunto dall'art. 1, paragrafo 1, n. 1), lett. b), [Regolamento 3 giugno 2014, n. 592/2014](#), a decorrere dal 15 luglio 2014, ai sensi di quanto disposto dall'art. 3, paragrafo 2 del medesimo [Regolamento 592/2014](#); successivamente così sostituito dall'art. 1 del [Regolamento 12 luglio 2017, n. 2017/1262/UE](#), a decorrere dal 2 agosto 2017, ai sensi di quanto disposto dall'art. 3, par. 1 del medesimo [Regolamento n. 2017/1262/UE](#).

Articolo 7 *Deposito in discarica di taluni materiali di categoria 1 e 3*

In deroga all'articolo 12 e all'articolo 14, lettera c) del regolamento (CE) n. 1069/2009 l'autorità competente può autorizzare lo smaltimento dei seguenti materiali di categoria 1 e 3 in una discarica autorizzata:

a) alimenti per animali da compagnia importati o prodotti da materiali importati di categoria 1 di cui all'articolo 8, lettera c), del regolamento (CE) n. 1069/2009;

b) materiali di categoria 3 di cui all'articolo 10, lettere f) e g), del regolamento (CE) n. 1069/2009, purché:

i) tali materiali non siano entrati in contatto con i sottoprodotti di origine animale di cui all'articolo 8, all'articolo 9 e all'articolo 10, lettere da a) ad e) e da h) a p) del suddetto regolamento;

ii) al momento in cui vengono destinati allo smaltimento i materiali:

- di cui all'articolo 10, lettera f) del suddetto regolamento siano stati trasformati conformemente all'articolo 2, paragrafo 1, lettera m) del regolamento (CE) n. 852/2004; e

- di cui all'articolo 10, lettera g) del suddetto regolamento siano stati trasformati conformemente all'allegato X, capo II del presente regolamento oppure conformemente alle prescrizioni specifiche per gli alimenti per animali da compagnia di cui all'allegato XIII, capo II del presente regolamento; e

iii) lo smaltimento di tali materiali non presenti rischi per la salute pubblica o animale.

Articolo 8 *Prescrizioni applicabili agli impianti di trasformazione e ad altri stabilimenti*

1. Gli operatori garantiscono che gli impianti di trasformazione e altri stabilimenti sotto il loro controllo siano conformi alle seguenti prescrizioni di cui all'allegato IV, capo I:

a) le condizioni generali di trasformazione di cui alla sezione 1;

b) le prescrizioni per il trattamento delle acque reflue di cui alla sezione 2;

c) le prescrizioni specifiche per la trasformazione di materiale di categoria 1 e 2 di cui alla sezione 3;

d) le prescrizioni specifiche per la trasformazione di materiale di categoria 3 di cui alla sezione 4.

2. L'autorità competente riconosce solo gli impianti di trasformazione e gli altri stabilimenti se essi soddisfano le condizioni di cui all'allegato IV, capo I.

Articolo 9 *Prescrizioni in materia di igiene e trasformazione applicabili agli impianti di trasformazione e ad altri stabilimenti*

Gli operatori garantiscono che gli impianti e gli stabilimenti sotto il loro controllo siano conformi alle seguenti prescrizioni di cui all'allegato IV:

- a) le prescrizioni in materia di igiene e trasformazione di cui al capo II;
 - b) i metodi di trasformazione standard di cui al capo III, a condizione che tali metodi siano utilizzati nello stabilimento o nell'impianto;
 - c) i metodi di trasformazione alternativi di cui al capo IV, a condizione che tali metodi siano utilizzati nello stabilimento o nell'impianto.
-
-

Articolo 10 *Prescrizioni applicabili alla trasformazione di sottoprodotti di origine animale e di prodotti derivati in biogas o compost*

1. Gli operatori garantiscono che gli impianti e gli stabilimenti sotto il loro controllo siano conformi alle seguenti prescrizioni per la trasformazione di sottoprodotti di origine animale o di prodotti derivati in biogas o compost di cui all'allegato V:

- a) le prescrizioni applicabili agli impianti di fabbricazione di biogas e di compost di cui al capo I;
- b) le prescrizioni in materia di igiene applicabili agli impianti di fabbricazione di biogas e di compost di cui al capo II;
- c) i parametri standard di trasformazione di cui al capo III, sezione 1;
- d) gli standard per i residui della digestione e per il compost di cui al capo III, sezione 3.

2. L'autorità competente approva solo gli impianti di fabbricazione di biogas e compost che sono conformi alle prescrizioni di cui all'allegato V.

3. L'autorità competente può autorizzare l'uso di parametri di trasformazione alternativi per gli impianti di biogas e di compostaggio sottoposti alle prescrizioni di cui all'allegato V, capo III, sezione 2.

CAPO III

DEROGA A TALUNE DISPOSIZIONI DEL REGOLAMENTO (CE) N. 1069/2009

Articolo 11 *Norme particolari per i campioni destinati alla ricerca e i campioni diagnostici*

1. L'autorità competente può autorizzare il trasporto, l'uso e lo smaltimento di campioni destinati alla ricerca e di campioni diagnostici in condizioni che garantiscono il controllo dei rischi per la salute pubblica e animale. L'autorità competente garantisce in particolare che gli operatori si conformino alle prescrizioni dell'allegato VI, capo I.
2. Gli operatori si conformano alle norme particolari riguardanti i campioni destinati alla ricerca e i campioni diagnostici di cui all'allegato VI, capo I.
3. Gli operatori possono spedire campioni destinati alla ricerca e campioni diagnostici che consistono dei seguenti sottoprodotti di origine animale e prodotti derivati a un altro Stato membro senza informare l'autorità competente dello Stato membro di origine conformemente all'articolo 48, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 1069/2009, senza informare l'autorità competente dello Stato membro di destinazione mediante il sistema TRACES e senza l'accordo dello Stato membro di destinazione di accettare la partita conformemente all'articolo 48, paragrafi 1 e 3, del suddetto regolamento:
 - a) materiali di categoria 1 e 2, farine di carne e ossa e grasso animale ottenuto da materiali di categoria 1 e 2;
 - b) proteine animali trasformate.

Articolo 12 *Norme particolari applicabili ai campioni commerciali e agli articoli da esposizione*

1. L'autorità competente può autorizzare il trasporto, l'uso e lo smaltimento di campioni commerciali e articoli da esposizione in condizioni che garantiscono il controllo dei rischi per la salute pubblica e animale.

L'autorità competente garantisce in particolare che gli operatori si conformino alle prescrizioni dell'allegato VI, capo I, sezione 1, punti 2, 3 e 4.

2. Gli operatori si conformano alle norme particolari riguardanti i campioni commerciali e gli articoli da esposizione di cui all'allegato VI, capo I, sezione 2.

3. Gli operatori possono spedire campioni commerciali e articoli da esposizione che consistono dei seguenti sottoprodotti di origine animale e prodotti derivati a un altro Stato membro senza informare l'autorità competente dello Stato membro di origine conformemente all'articolo 48, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 1069/2009, senza informare l'autorità competente dello Stato membro di destinazione mediante il sistema TRACES e senza l'accordo dello Stato membro di destinazione di accettare la partita conformemente all'articolo 48, paragrafi 1 e 3 del suddetto regolamento:

- a) materiali di categoria 1 e 2, farine di carne e ossa e grasso animale ottenuto da materiali di categoria 1 e 2;
- b) proteine animali trasformate.

Articolo 13 *Norme particolari sui mangimi*

1. Gli operatori possono utilizzare materiali di categoria 2 come mangimi per gli animali elencati qui di seguito, se provengono da animali che non sono stati abbattuti o non sono morti a seguito della presenza o del sospetto di una malattia trasmissibile all'uomo o agli animali, purché rispettino le prescrizioni generali di cui all'allegato VI, capo II, sezione 1, e ogni altra condizione stabilita dall'autorità competente:

- a) animali da giardino zoologico;
- b) animali da pelliccia;
- c) cani provenienti da canili o da mute riconosciuti;
- d) cani e gatti in rifugi;
- e) larve e vermi destinati ad essere utilizzati come esche da pesca; ⁽⁹⁾
- f) animali da circo. ⁽¹⁰⁾

2. Gli operatori possono utilizzare materiali di categoria 3 come mangimi per gli animali elencati qui di seguito, purché rispettino le prescrizioni generali di cui all'allegato VI, capo II, sezione 1, e ogni altra condizione stabilita dall'autorità competente:

- a) animali da giardino zoologico;
- b) animali da pelliccia;
- c) cani provenienti da canili o da mute riconosciuti;

- d) cani e gatti in rifugi;
- e) larve e vermi destinati ad essere utilizzati come esche da pesca; ⁽¹¹⁾
- f) animali da circo. ⁽¹²⁾

(9) Lettera così sostituita dall'art. 1, paragrafo 1, n. 2), lett. a), [Regolamento 14 marzo 2013, n. 294/2013](#), a decorrere dal 15 marzo 2013, ai sensi di quanto disposto dall'art. 3, paragrafo 2 del medesimo [Regolamento 294/2013](#).

(10) Lettera aggiunta dall'art. 1, paragrafo 1, n. 2), lett. a), [Regolamento 14 marzo 2013, n. 294/2013](#), a decorrere dal 15 marzo 2013, ai sensi di quanto disposto dall'art. 3, paragrafo 2 del medesimo [Regolamento 294/2013](#).

(11) Lettera così sostituita dall'art. 1, paragrafo 1, n. 2), lett. b), [Regolamento 14 marzo 2013, n. 294/2013](#), a decorrere dal 15 marzo 2013, ai sensi di quanto disposto dall'art. 3, paragrafo 2 del medesimo [Regolamento 294/2013](#).

(12) Lettera aggiunta dall'art. 1, paragrafo 1, n. 2), lett. b), [Regolamento 14 marzo 2013, n. 294/2013](#), a decorrere dal 15 marzo 2013, ai sensi di quanto disposto dall'art. 3, paragrafo 2 del medesimo [Regolamento 294/2013](#).

Articolo 14 *Alimentazione di talune specie all'interno e all'esterno di stazioni di alimentazione e negli zoo*

1. L'autorità competente può autorizzare l'uso di materiali di categoria 1 che consistono di corpi interi o parti di corpi di animali contenenti materiale specifico a rischio per l'alimentazione:

a) in stazioni di alimentazione, di specie minacciate di estinzione o protette di uccelli necrofagi e altre specie che vivono nel loro habitat naturale, al fine di promuovere la biodiversità, nel rispetto delle disposizioni di cui all'allegato VI, capo II, sezione 2;

b) all'esterno di stazioni di alimentazione, se del caso senza una precedente raccolta degli animali morti, di animali selvatici di cui all'allegato VI, sezione II, capo II, punto 1, lettera a), nel rispetto delle prescrizioni di cui alla sezione 3 del suddetto capo.

2. L'autorità competente può autorizzare l'uso di materiali di categoria 1 che consistono di corpi interi o parti di corpi di animali contenenti materiale specifico a rischio e l'uso di materiali ottenuti da animali da zoo per l'alimentazione di animali da zoo nel rispetto delle prescrizioni di cui all'allegato VI, capo II, sezione 4.

Articolo 15 *Norme particolari applicabili alla raccolta e allo smaltimento*

Se l'autorità competente approva lo smaltimento di sottoprodotti di origine animale in deroga all'articolo 19, paragrafo 1, lettere a), b), c), e) ed f), del regolamento (CE) n. 1069/2009, lo smaltimento deve essere conforme alle seguenti norme particolari di cui all'allegato VI, capo III: ⁽¹³⁾

- a) le norme particolari per lo smaltimento di sottoprodotti di origine animale di cui alla sezione 1;
- b) le norme per la combustione e il sotterramento di sottoprodotti di origine animale in zone isolate di cui alla sezione 2;
- c) le norme per la combustione e il sotterramento di api e sottoprodotti apicoli di cui alla sezione 3.

In deroga all'articolo 14 del regolamento (CE) n. 1069/2009, gli Stati membri possono autorizzare la raccolta, il trasporto e lo smaltimento di piccole quantità di materiali di categoria 3 di cui all'articolo 10, lettera f) del suddetto regolamento mediante i mezzi di cui all'articolo 19, paragrafo 1, lettera d) del suddetto regolamento, a condizione che siano rispettate le prescrizioni di smaltimento mediante altri mezzi di cui all'allegato VI, capo IV del presente regolamento. ⁽¹⁴⁾

(13) Frase introduttiva così sostituita dall'art. 1, paragrafo 1, n. 3), [Regolamento 14 marzo 2013, n. 294/2013](#), a decorrere dal 15 marzo 2013, ai sensi di quanto disposto dall'art. 3, paragrafo 2 del medesimo [Regolamento 294/2013](#).

(14) Paragrafo aggiunto dall'art. 1, paragrafo 1, n. 1), [Regolamento 6 gennaio 2015, n. 2015/9](#), a decorrere dal 23 febbraio 2015, ai sensi di quanto disposto dall'art. 3, paragrafo 2 del medesimo [Regolamento 2015/9](#).

CAPO IV**AUTORIZZAZIONE DI METODI ALTERNATIVI**

Articolo 16 *Formato standard per le domande di autorizzazione di metodi alternativi*

1. Le domande di autorizzazione di metodi alternativi per l'uso o lo smaltimento di sottoprodotti di origine animale o prodotti derivati, di cui all'articolo 20,

paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 1069/2009, sono presentate dagli Stati membri, o dalle parti interessate, conformemente alle prescrizioni e al formato standard per le domande di autorizzazione di metodi alternativi di cui all'allegato VII.

2. Gli Stati membri designano i punti di contatto nazionali per fornire informazioni sull'autorità competente per la valutazione delle domande di autorizzazione di metodi alternativi di utilizzo o smaltimento dei sottoprodotti di origine animale.

3. La Commissione pubblica un elenco di punti di contatto nazionali sul suo sito web.

CAPO V

RACCOLTA, TRASPORTO, IDENTIFICAZIONE E TRACCIABILITÀ

Articolo 17 *Prescrizioni applicabili ai documenti commerciali, ai certificati sanitari, all'identificazione, alla raccolta e al trasporto di sottoprodotti di origine animale e alla tracciabilità*

1. Gli operatori garantiscono che i sottoprodotti di origine animale e i prodotti derivati siano:

a) conformi alle prescrizioni per la raccolta, il trasporto e l'identificazione di cui all'allegato VIII, capi I e II;

b) accompagnati durante il trasporto da documenti commerciali e certificati sanitari conformemente alle prescrizioni di cui all'allegato VIII, capo III.

2. Gli operatori che spediscono, trasportano o ricevono sottoprodotti di origine animale o prodotti derivati mantengono registrazioni delle spedizioni e dei relativi documenti commerciali o certificati sanitari a norma delle prescrizioni di cui all'allegato VIII, capo IV.

3. Gli operatori ottemperano alle prescrizioni applicabili alla marcatura di taluni prodotti derivati di cui all'allegato VIII, capo V.

CAPO VI

REGISTRAZIONE E RICONOSCIMENTO DI STABILIMENTI E IMPIANTI

Articolo 18 *Prescrizioni applicabili al riconoscimento di uno o più stabilimenti e impianti che trattano sottoprodotti di origine animale sullo stesso sito*

L'autorità competente può concedere il riconoscimento a diversi stabilimenti o impianti che trattano sottoprodotti di origine animale sullo stesso sito, a condizione che sia esclusa la trasmissione di rischi per la salute pubblica e animale tra impianti o stabilimenti grazie alla disposizione e alla manipolazione dei sottoprodotti di origine animale e dei prodotti derivati al loro interno.

Articolo 19 *Prescrizioni applicabili a taluni stabilimenti e impianti riconosciuti che trattano sottoprodotti di origine animale e prodotti derivati*

Gli operatori garantiscono che gli stabilimenti e gli impianti sotto il loro controllo, riconosciuti dall'autorità competente, siano conformi alle prescrizioni dei seguenti capi dell'allegato IX, qualora esercitino una o più delle seguenti attività di cui all'articolo 24, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 1069/2009:

a) capo I, se producono alimenti per animali da compagnia di cui all'articolo 24, paragrafo 1, lettera e) del suddetto regolamento;

b) capo II, se immagazzinano sottoprodotti di origine animale di cui all'articolo 24, paragrafo 1, lettera i) del suddetto regolamento e trattano sottoprodotti di origine animale dopo la raccolta mediante una delle operazioni di cui al all'articolo 24, paragrafo 1, lettera h) del suddetto regolamento:

i) cernita;

ii) taglio;

iii) refrigerazione;

iv) congelamento;

v) salagione;

vi) conservazione mediante altri processi;

vii) rimozione delle pelli o di materiali specifici a rischio;

viii) operazioni che comprendono il trattamento di sottoprodotti di origine animale effettuato in conformità degli obblighi imposti dalla normativa veterinaria dell'Unione;

ix) igienizzazione/pastorizzazione di sottoprodotti di origine animale destinati alla trasformazione in biogas/ compost, prima della trasformazione o del compostaggio in un altro stabilimento o impianto a norma dell'allegato V;

x) setacciamento;

c) capo III, se immagazzinano prodotti derivati destinati a taluni scopi di cui al all'articolo 24, paragrafo 1, lettera j) di tale regolamento; ⁽¹⁵⁾

d) capo V, se immagazzinano all'interno dell'allevamento sottoprodotti di origine animale destinati al successivo smaltimento di cui all'articolo 4 di tale regolamento. ⁽¹⁶⁾

(15) Lettera così sostituita dall'art. 1, paragrafo 1, n. 2), *Regolamento 6 gennaio 2015, n. 2015/9*, a decorrere dal 23 febbraio 2015, ai sensi di quanto disposto dall'art. 3, paragrafo 2 del medesimo *Regolamento 2015/9*.

(16) Lettera aggiunta dall'art. 1, paragrafo 1, n. 2), *Regolamento 6 gennaio 2015, n. 2015/9*, a decorrere dal 23 febbraio 2015, ai sensi di quanto disposto dall'art. 3, paragrafo 2 del medesimo *Regolamento 2015/9*.

Articolo 20 *Prescrizioni applicabili a taluni stabilimenti e impianti registrati che trattano sottoprodotti di origine animale e prodotti derivati*

1. Gli operatori di impianti o stabilimenti registrati o gli altri operatori registrati trattano i sottoprodotti di origine animale e i prodotti derivati nel rispetto delle condizioni di cui all'allegato IX, capo IV.

2. Gli operatori registrati che trasportano sottoprodotti di origine animale o prodotti derivati tra luoghi diversi, che non siano i siti dello stesso operatore, soddisfano le condizioni di cui all'allegato IX, capo IV, punto 2.

3. I paragrafi 1 e 2 non si applicano:

a) agli operatori autorizzati che trasportano sottoprodotti di origine animale o prodotti derivati come attività ausiliaria;

b) agli operatori che sono registrati per le attività di trasporto a norma del regolamento (CE) n. 183/2005.

4. L'autorità competente può esimere i seguenti operatori dall'obbligo di notifica di cui all'articolo 23, paragrafo 1, lettera a), del regolamento (CE) n. 1069/2009:

a) gli operatori che trattano o producono trofei da caccia o altre preparazioni di cui all'allegato XIII, capo VI per scopi privati o non commerciali;

b) gli operatori che trattano o smaltiscono campioni destinati alla ricerca e campioni diagnostici per fini educativi;

c) gli operatori che trasportano lana e peli asciutti non trattati, a condizione che tali materiali siano saldamente chiusi in imballaggi e inviati direttamente ad un impianto che produce prodotti derivati per usi esterni alla catena dei mangimi o ad un impianto che effettua operazioni intermedie, in condizioni da impedire la diffusione di agenti patogeni; ⁽¹⁸⁾

d) gli operatori che utilizzano piccoli quantitativi di materiali della categoria 2 e 3 di cui agli articoli 9 e 10 del regolamento (CE) n. 1069/2009, oppure di prodotti da essi derivati, per la fornitura diretta dei prodotti all'interno della regione all'utente finale, al mercato locale o a dettaglianti locali, qualora l'autorità competente non ritenga che tale attività presenti rischi di propagazione di malattie gravi trasmissibili all'uomo o agli animali; la presente lettera non si applica se tali materiali sono utilizzati come mangimi per animali d'allevamento diversi dagli animali da pelliccia; ⁽¹⁹⁾ ⁽¹⁷⁾

e) gli utenti di fertilizzanti organici o ammendanti in aziende in cui non sono detenuti animali d'allevamento; ⁽²⁰⁾

f) gli operatori che trattano e distribuiscono fertilizzanti organici o ammendanti esclusivamente in imballaggi pronti per la vendita al dettaglio di peso uguale o inferiore a 50 kg per usi esterni alla catena dei mangimi e degli alimenti. ⁽²⁰⁾

(17) Paragrafo così sostituito dall'art. 1, paragrafo 1, n. (1), [Regolamento 13 novembre 2012, n. 1063/2012](#).

(18) Lettera così sostituita dall'art. 1, paragrafo 1, n. 1), [Regolamento 23 novembre 2012, n. 1097/2012](#).

(19) Lettera aggiunta dall'art. 1, paragrafo 1, n. 1), [Regolamento 23 novembre 2012, n. 1097/2012](#). Successivamente, la presente lettera è stata così sostituita dall'art. 1, paragrafo 1, n. 3), lett. a), [Regolamento 6 gennaio 2015, n. 2015/9](#), a decorrere dal 23 febbraio 2015, ai sensi di quanto disposto dall'art. 3, paragrafo 2 del medesimo [Regolamento 2015/9](#).

(20) Lettera aggiunta dall'art. 1, paragrafo 1, n. 3), lett. b), [Regolamento 6 gennaio 2015, n. 2015/9](#), a decorrere dal 23 febbraio 2015, ai sensi di quanto disposto dall'art. 3, paragrafo 2 del medesimo [Regolamento 2015/9](#).

CAPO VII

IMMISSIONE SUL MERCATO

Articolo 21 *Trasformazione e immissione sul mercato di sottoprodotti di origine animale e prodotti derivati destinati all'alimentazione di animali d'allevamento, ad esclusione degli animali da pelliccia*

1. Gli operatori si conformano alle seguenti prescrizioni di cui all'allegato X riguardanti l'immissione sul mercato dei sottoprodotti di origine animale e dei prodotti derivati, diversi da quelli importati, destinati all'alimentazione di animali

d'allevamento, ad esclusione degli animali da pelliccia, conformemente all'articolo 31, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 1069/2009:

- a) le prescrizioni generali applicabili alla trasformazione e all'immissione sul mercato di cui al capo I;
- b) le prescrizioni specifiche applicabili alle proteine animali trasformate e agli altri prodotti derivati di cui al capo II;
- c) le prescrizioni applicabili a taluni mangimi per pesci e esche da pesca di cui al capo III.

2. L'autorità competente può autorizzare l'immissione sul mercato di latte, prodotti a base di latte e prodotti derivati dal latte, diversi da quelli importati, classificati come materiali di categoria 3 a norma del regolamento (CE) n. 1069/2009, articolo 10, lettere e), f) e h), e che non sono stati trasformati a norma delle prescrizioni generali di cui all'allegato X, capo II, sezione 4, parte I, purché tali materiali siano conformi alle prescrizioni di deroga per l'immissione sul mercato di latte trasformato conformemente agli standard nazionali di cui alla parte II di tale sezione.

Articolo 22 *Immissione sul mercato e impiego di fertilizzanti organici e ammendanti*

1. Gli operatori si conformano alle prescrizioni di cui all'allegato XI riguardanti l'immissione sul mercato di fertilizzanti organici e ammendanti, diversi da quelli importati, e l'impiego di tali prodotti, in particolare la loro applicazione sul terreno, conformemente all'articolo 15, paragrafo 1, lettera i) e all'articolo 32, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 1069/2009.

2. L'immissione sul mercato dei seguenti prodotti non è soggetta a condizioni di polizia sanitaria:

- a) guano di uccelli marini selvatici, raccolto nell'Unione oppure importato da paesi terzi;
- b) substrati di coltivazione pronti per la vendita, diversi da quelli importati, con un tenore inferiore al:
 - i) 5% del volume di prodotti derivati da materiali di categoria 3 o materiali di categoria 2 diversi dallo stallatico trasformato;
 - ii) 50% del volume di stallatico trasformato. ⁽²¹⁾

3. In base ai criteri stabiliti nell'allegato XI, capo II, sezione 1, punto 3 del presente regolamento l'autorità competente dello Stato membro in cui un fertilizzante organico o un ammendante, prodotto da farine di carne e ossa ottenute da materiali di categoria 2 o da proteine animali trasformate, è

destinato all'applicazione sul terreno, autorizza uno o più componenti da miscelare a tali materiali conformemente all'articolo 32, paragrafo 1, lettera d), del regolamento (CE) n. 1069/2009.

4. In deroga all'articolo 48, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 1069/2009, le autorità competenti dello Stato membro di origine e di uno Stato membro di destinazione, che condividono una frontiera comune, possono autorizzare la spedizione di stallatico tra aziende ubicate nelle regioni frontaliere di questi due Stati membri, a condizione di fissare in un accordo bilaterale e applicare le condizioni appropriate per controllare i possibili rischi per la salute pubblica o animale, come ad esempio l'obbligo per gli operatori di mantenere registri adeguati.

5. A norma dell'articolo 30, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 1069/2009, le autorità competenti degli Stati membri incoraggiano, se del caso, lo sviluppo, la diffusione e l'impiego di guide nazionali sulle buone pratiche agricole per l'applicazione di fertilizzanti organici e ammendanti sul terreno.

(21) Paragrafo così sostituito dall'art. 1, paragrafo 1, n. 4), [Regolamento 6 gennaio 2015, n. 2015/9](#), a decorrere dal 23 febbraio 2015, ai sensi di quanto disposto dall'art. 3, paragrafo 2 del medesimo [Regolamento 2015/9](#).

Articolo 23 *Prodotti intermedi*

1. I prodotti intermedi importati o in transito nell'Unione soddisfano le condizioni per il controllo di potenziali rischi per la salute pubblica e animale di cui all'allegato XII del presente regolamento.

2. I prodotti intermedi che sono stati trasportati ad uno stabilimento o impianto di cui all'allegato XII, punto 3, del presente regolamento, possono essere trattati senza ulteriori restrizioni a norma del regolamento (CE) n. 1069/2009 e del presente regolamento purché:

a) lo stabilimento o l'impianto disponga di attrezzature adeguate per il ricevimento di prodotti intermedi che impediscono la propagazione di malattie trasmissibili all'uomo o agli animali;

b) i prodotti intermedi non presentino rischi di propagazione di malattie trasmissibili all'uomo o agli animali, grazie alla purificazione o ad altri trattamenti cui sono stati sottoposti i sottoprodotti di origine animale contenuti nei prodotti intermedi, alla concentrazione dei sottoprodotti di origine animale nei prodotti intermedi o alle adeguate misure di biosicurezza applicate per il trattamento di prodotti intermedi;

c) lo stabilimento o l'impianto mantenga registri delle quantità di materiali ricevuti, della loro categoria e, se applicabile, dell'impianto, dello stabilimento o dell'operatore cui hanno fornito i loro prodotti; e

d) i prodotti intermedi non utilizzati o altri materiali in eccedenza dello stabilimento o impianto, ad esempio i prodotti scaduti, siano smaltiti conformemente al regolamento (CE) n. 1069/2009.

3. L'operatore o il proprietario dello stabilimento o impianto di destinazione dei prodotti intermedi, o il suo rappresentante, usano e/o spediscono i prodotti intermedi esclusivamente per l'utilizzo nella fabbricazione secondo la definizione di prodotti intermedi di cui all'allegato I, punto 35. ⁽²²⁾

(22) Paragrafo così sostituito dall'art. 1, paragrafo 1, n. 5), [Regolamento 6 gennaio 2015, n. 2015/9](#), a decorrere dal 23 febbraio 2015, ai sensi di quanto disposto dall'art. 3, paragrafo 2 del medesimo [Regolamento 2015/9](#).

Articolo 24 *Alimenti per animali da compagnia e altri prodotti derivati*

1. È vietato l'uso di materiale di categoria 1 di cui all'articolo 8, lettere a), b), d) ed e), del regolamento (CE) n. 1069/2009 per la fabbricazione di prodotti derivati destinati ad essere ingeriti da o applicati all'uomo o agli animali, ad eccezione dei prodotti derivati di cui agli articoli 33 e 36 del regolamento (CE) n. 1069/2009.

2. Se un sottoprodotto di origine animale o un prodotto derivato può essere utilizzato per l'alimentazione di animali d'allevamento e per altri scopi di cui all'articolo 36, lettera a), del regolamento (CE) n. 1069/2009, il sottoprodotto o prodotto derivato è immesso sul mercato per tali altri scopi conformemente alle prescrizioni specifiche applicabili alle proteine animali trasformate e agli altri prodotti derivati di cui all'allegato X, capo II del presente regolamento, a condizione che l'allegato XIII non preveda prescrizioni specifiche per tali prodotti.

3. Gli operatori si conformano alle prescrizioni di cui all'allegato XIII, capi I e II, del presente regolamento applicabili all'immissione sul mercato degli alimenti per animali da compagnia e di altri prodotti derivati, diversi da quelli importati, di cui all'articolo 40 del regolamento (CE) n. 1069/2009.

4. Gli operatori si conformano alle prescrizioni di cui all'allegato XIII, capo I e capi da III a XII, del presente regolamento applicabili all'immissione sul mercato degli alimenti per animali da compagnia e di altri prodotti derivati, diversi da quelli importati, di cui all'articolo 40 del regolamento (CE) n. 1069/2009.

CAPO VIII

IMPORTAZIONE, TRANSITO ED ESPORTAZIONE

Articolo 25 *Importazione, transito ed esportazione di sottoprodotti di origine animale e prodotti derivati*

1. Sono vietati l'importazione e il transito nell'Unione dei seguenti sottoprodotti di origine animale:

- a) stallatico non trasformato;
- b) piume, parti di piume e piumino non trattati;
- c) cera d'api sotto forma di favi.

2. L'importazione e il transito nell'Unione dei seguenti sottoprodotti di origine animale non sono sottoposti a condizioni di polizia sanitaria:

a) lana e peli sottoposti a lavaggio industriale o altro trattamento in modo da garantire che non rimangano rischi inaccettabili;

b) pellicce sottoposte a essiccazione a una temperatura ambiente di 18 °C per almeno due giorni con un'umidità del 55%;

c) lana e peli di animali diversi da quelli della specie suina trattati con lavaggio industriale consistente nell'immersione della lana e dei peli in serie di bagni d'acqua, sapone e idrossido di sodio o di potassio;

d) Lana e peli di animali diversi da quelli della specie suina spediti direttamente a un impianto che produce prodotti derivati dalla lana e dai peli per l'industria tessile e che sono stati trattati mediante almeno uno dei seguenti metodi:

- depilazione chimica mediante calce spenta o solfuro di sodio,
- fumigazione in formaldeide in una camera ermeticamente chiusa per almeno 24 ore,

- lavaggio industriale consistente nell'immersione di lana e peli in un detergente solubile in acqua a 60 – 70 °C,

- stoccaggio, che può comprendere la durata del tragitto, a 37 °C per 8 giorni, 18 °C per 28 giorni o 4 °C per 120 giorni;

e) Lana e peli, asciutti e saldamente chiusi in imballaggi, prodotti da animali diversi da quelli della specie suina, destinati alla spedizione verso un impianto che produce prodotti derivati dalla lana e peli per l'industria tessile e che soddisfino tutti i requisiti seguenti:

i) prodotti almeno 21 giorni prima della data di ingresso nell'Unione e tenuti in un paese terzo o sua regione, che sia

- elencato nell'allegato II, parte 1, del [regolamento \(UE\) n. 206/2010](#) e autorizzato per le importazioni nell'Unione di carni fresche di ruminanti non soggette alle garanzie supplementari A e F ivi indicate,

- indenni da afta epizootica, e, nel caso di lana e peli di animali delle specie ovina e caprina, dal vaiolo degli ovini e da quello dei caprini in conformità con i criteri generali di base di cui all'allegato II della [direttiva 2004/68/CE](#);

(ii) sono accompagnati da una dichiarazione degli importatori secondo quanto prescritto al capo 21 dell'allegato XV;

(iii) presentati dall'operatore ad uno dei posti d'ispezione frontaliere riconosciuti dell'Unione di cui all'allegato I della [decisione 2009/821/CE](#), dove abbia superato con esito positivo il controllo documentale effettuato a norma dell'[articolo 4, paragrafo 3, della direttiva 97/78/CE](#). ⁽²³⁾

3. Gli operatori si conformano alle seguenti prescrizioni specifiche, di cui all'allegato XIV del presente regolamento, applicabili all'importazione e al transito nell'Unione di taluni sottoprodotti di origine animale e prodotti derivati di cui all'articolo 41, paragrafo 3, e all'articolo 42 del regolamento (CE) n. 1069/2009:

a) le prescrizioni specifiche applicabili all'importazione e al transito di materiali di categoria 3 e di prodotti derivati destinati ad usi nella catena dei mangimi, diversi dagli alimenti per animali da compagnia o animali da pelliccia, di cui al capo I del suddetto allegato;

b) le prescrizioni specifiche applicabili all'importazione e al transito di sottoprodotti di origine animale e di prodotti derivati destinati ad usi all'esterno della catena dei mangimi di cui al capo II del suddetto allegato.

4. Le norme stabilite nell'allegato XIV, capo V, si applicano alle esportazioni dall'Unione dei prodotti derivati ivi specificati. ⁽²⁴⁾

(23) Paragrafo così sostituito dall'art. 1, paragrafo 1, n. (2), [Regolamento 13 novembre 2012, n. 1063/2012](#).

(24) Paragrafo aggiunto dall'art. 1 del Regolamento 1° febbraio 2017, n. 2017/172 a decorrere dal 22 febbraio 2017, ai sensi di quanto disposto dall'art. 3, par. 1 del medesimo Regolamento n. 2017/172.

Articolo 26 *Immissione sul mercato, importazione ed esportazione di taluni materiali di categoria 1*

L'autorità competente può autorizzare l'immissione sul mercato, inclusa l'importazione, e l'esportazione di pelli ottenute da animali sottoposti a trattamenti illeciti ai sensi dell'[articolo 1, paragrafo 2, lettera d\), della direttiva](#)

96/22/CE, o dell'articolo 2, lettera b), della direttiva 96/23/CE, di intestini di ruminanti con o senza contenuto e di ossa e prodotti a base di ossa contenenti la colonna vertebrale e il cranio purché:

a) tali materiali non siano classificati come materiali di categoria 1 ottenuti dai seguenti animali:

i) animali sospettati di essere affetti da TSE ai sensi del regolamento (CE) n. 999/2001;

ii) animali nei quali è stata confermata ufficialmente la presenza di TSE;

iii) animali abbattuti nel quadro di misure di eradicazione delle TSE;

b) tali materiali non siano destinati a uno degli impieghi seguenti:

i) alimentazione di animali;

ii) applicazione sul terreno dal quale si alimentano gli animali d'allevamento;

iii) produzione di:

- prodotti cosmetici, quali definiti all'articolo 1, paragrafo 1, della direttiva 76/768/CEE;

- dispositivi medici impiantabili attivi, quali definiti all'articolo 1, paragrafo 2, lettera c), della direttiva 90/385/CEE;

- dispositivi medici, quali definiti all'articolo 1, paragrafo 2, lettera a), della direttiva 93/42/CEE;

- dispositivi medico-diagnostici in vitro, quali definiti all'articolo 1, paragrafo 2, lettera b), della direttiva 98/79/CE;

- medicinali veterinari, quali definiti all'articolo 1, paragrafo 2, della direttiva 2001/82/CE;

- medicinali, quali definiti all'articolo 1, paragrafo 2, della direttiva 2001/83/CE;

c) i materiali siano importati con un'etichetta e siano conformi alle prescrizioni specifiche applicabili a taluni sottoprodotti di origine animale di cui all'allegato XIV, capo IV, sezione 1 del presente regolamento;

d) i materiali siano importati conformemente alle prescrizioni di certificazione sanitaria di cui alla legislazione nazionale.

Articolo 27 *Importazione e transito di campioni destinati alla ricerca e di campioni diagnostici*

1. L'autorità competente può autorizzare l'importazione e il transito di campioni destinati alla ricerca e di campioni diagnostici, comprendenti prodotti derivati o sottoprodotti di origine animale, inclusi quelli di cui all'articolo 25, paragrafo 1, in condizioni che garantiscono il controllo dei rischi per la salute pubblica e animale.

Tali condizioni precisano almeno quanto segue:

- a) l'introduzione della partita deve essere stata previamente autorizzata dall'autorità competente dello Stato membro di destinazione; e
- b) la partita deve essere trasportata direttamente dal punto di ingresso nell'Unione all'utilizzatore autorizzato.

2. Gli operatori presentano i campioni destinati alla ricerca e i campioni diagnostici destinati ad essere importati tramite uno Stato membro diverso dallo Stato membro di destinazione, a un posto d'ispezione frontaliere riconosciuto dell'Unione di cui alla [decisione 2009/821/CE, allegato I](#). Al posto d'ispezione frontaliere tali campioni non vengono sottoposti a controlli veterinari ai sensi della [direttiva 97/78/CE](#), capo I. L'autorità competente del posto d'ispezione frontaliere informa l'autorità competente dello Stato membro di destinazione dell'ingresso dei campioni destinati alla ricerca e dei campioni diagnostici mediante il sistema TRACES.

3. Gli operatori che trattano campioni per la ricerca o campioni diagnostici ottemperano alle prescrizioni particolari applicabili allo smaltimento di campioni per la ricerca o campioni diagnostici di cui all'allegato XIV, capo III, sezione 1 del presente regolamento.

Articolo 28 *Importazione e transito di campioni commerciali e articoli da esposizione*

1. L'autorità competente può autorizzare l'importazione e il transito di campioni commerciali conformemente alle norme particolari di cui all'allegato XIV, capo III, sezione 2, punto 1 del presente regolamento.

2. Gli operatori che trattano campioni commerciali si conformano alle norme particolari applicabili al trattamento e allo smaltimento di campioni commerciali di cui all'allegato XIV, capo III, sezione 2, punti 2 e 3 del presente regolamento.

3. L'autorità competente può autorizzare l'importazione e il transito di articoli da esposizione conformemente alle norme particolari di cui all'allegato XIV, capo III, sezione 3 del presente regolamento.

4. Gli operatori che trattano articoli da esposizione ottemperano alle condizioni di imballaggio, trattamento e smaltimento di articoli da esposizione di cui all'allegato XIV, capo III, sezione 3 del presente regolamento.

Articolo 29 *Prescrizioni specifiche applicabili a taluni movimenti di sottoprodotti di origine animale tra territori della Federazione russa*

1. L'autorità competente autorizza il transito specifico su strada o ferrovia nell'Unione tra i posti d'ispezione frontaliere di cui all'*allegato I della decisione 2009/821/CE*, di partite di sottoprodotti di origine animale provenienti da e destinati alla Federazione russa, direttamente o attraverso un altro paese terzo, purché:

a) la partita venga sigillata presso il posto di ispezione frontaliere di ingresso nell'Unione dai servizi veterinari dell'autorità competente con un sigillo numerato progressivamente;

b) ogni pagina dei documenti che scortano la partita di cui all'*articolo 7 della direttiva 97/78/CE* rechi il timbro «SOLO PER IL TRANSITO ATTRAVERSO L'UE VERSO LA RUSSIA» apposto dal veterinario ufficiale dell'autorità competente responsabile del posto d'ispezione frontaliere;

c) siano soddisfatti i requisiti procedurali di cui all'*articolo 11 della direttiva 97/78/CE*;

d) la partita sia certificata come ammissibile al transito dal documento veterinario comune di ingresso di cui al *regolamento (CE) n. 136/2004*, allegato III, rilasciato dal veterinario ufficiale presso il posto d'ispezione frontaliere di ingresso.

2. Non sono consentite operazioni di scarico o di immagazzinaggio secondo la definizione di cui all'articolo 12, paragrafo 4, o all'*articolo 13 della direttiva 97/78/CE*, delle partite di cui sopra sul territorio di uno Stato membro.

3. L'autorità competente effettua regolari controlli volti a verificare che il numero delle partite e i quantitativi dei prodotti in uscita dal territorio dell'Unione corrispondano a quelli in entrata.

Articolo 29 bis *Prescrizioni specifiche relative al transito in Croazia di sottoprodotti di origine animale provenienti dalla Bosnia-Erzegovina e destinati a paesi terzi ⁽²⁵⁾*

1. È autorizzato il transito su strada nell'Unione, direttamente tra i posti d'ispezione frontaliere di Nova Sela e Ploèe, di partite di sottoprodotti di origine animale e di prodotti derivati provenienti dalla Bosnia-Erzegovina e destinati a paesi terzi, alle seguenti condizioni:

- a) la partita è sigillata con un sigillo numerato progressivamente dal veterinario ufficiale in servizio presso il posto d'ispezione frontaliero di entrata;
- b) ogni pagina dei documenti di cui all'[articolo 7 della direttiva 97/78/CE](#) che accompagnano la partita reca il timbro "SOLO PER IL TRANSITO ATTRAVERSO LA UE VERSO PAESI TERZI" apposto dal veterinario ufficiale in servizio presso il posto d'ispezione frontaliero di entrata;
- c) i requisiti procedurali di cui all'[articolo 11 della direttiva 97/78/CE](#) sono soddisfatti;
- d) l'ammissione al transito della partita è certificata dal documento veterinario comune di ingresso di cui all'[articolo 2, paragrafo 1, del regolamento \(CE\) n. 136/2004](#) rilasciato dal veterinario ufficiale presso il posto d'ispezione frontaliero di entrata.

2. Nel territorio dell'Unione, le partite di cui sopra non possono essere oggetto di operazioni di scarico o di deposito, quali definite all'articolo 12, paragrafo 4, o all'[articolo 13 della direttiva 97/78/CE](#).

3. L'autorità competente esegue controlli periodici per verificare che il numero di partite e i quantitativi di prodotto in uscita dal territorio dell'Unione corrispondano a quelli in entrata nell'Unione.

(25) Articolo inserito dall'[art. 1, paragrafo 1, Regolamento 14 giugno 2013, n. 555/2013](#), a decorrere dal 1° luglio 2013, ai sensi di quanto disposto dall'[art. 2, paragrafo 1, del medesimo Regolamento 555/2013](#).

Articolo 30 *Elenchi di stabilimenti e impianti di paesi terzi*

Gli elenchi degli stabilimenti e impianti di paesi terzi sono introdotti nel sistema TRACES conformemente alle specifiche tecniche pubblicate dalla Commissione sul suo sito web.

Gli elenchi sono aggiornati regolarmente.

Articolo 31 *Modelli di certificati sanitari e dichiarazioni per l'importazione e il transito*

Le partite di sottoprodotti di origine animale e prodotti derivati destinate all'importazione o al transito nell'Unione sono accompagnate da certificati sanitari e dichiarazioni conformi ai modelli di cui all'allegato XV del presente regolamento, al punto d'ingresso nell'Unione dove vengono effettuati i controlli veterinari conformemente alla [direttiva 97/78/CE](#).

CAPO IX

CONTROLLI UFFICIALI

Articolo 32 *Controlli ufficiali*

1. L'autorità competente prende le misure necessarie conformemente all'articolo 4, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 1069/2009 per controllare l'intera catena di raccolta, trasporto, uso e smaltimento dei sottoprodotti di origine animale e dei prodotti derivati. Tali misure sono applicate secondo i principi di cui all'articolo 3 del regolamento (CE) n. 882/2004 relativi ai controlli ufficiali.
2. I controlli di cui al paragrafo 1 includono il controllo del mantenimento dei registri e dei altri documenti prescritti dal presente regolamento.
3. L'autorità competente effettua i seguenti controlli ufficiali di cui all'articolo 45, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 1069/2009 conformemente alle prescrizioni di cui all'allegato XVI del presente regolamento:
 - a) controlli ufficiali negli impianti di trasformazione di cui al capo I;
 - b) controlli ufficiali di altre attività che comportano la manipolazione di sottoprodotti di origine animale e di prodotti derivati conformemente al capo III, sezioni da 1 a 9.
4. L'autorità competente effettua i controlli dei sigilli applicati alle partite di sottoprodotti di origine animale o di prodotti derivati. Qualora l'autorità competente apponga un sigillo a una partita destinata al trasporto, ne informa l'autorità omologa del luogo di destinazione.
5. L'autorità competente redige gli elenchi degli stabilimenti, impianti e operatori di cui all'articolo 47, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 1069/2009, conformemente al formato di cui all'allegato XVI, capo II del presente regolamento.
6. Su presentazione di una domanda da parte di un operatore l'autorità competente dello Stato decide di accettare o rifiutare taluni materiali di categoria

1, materiali di categoria 2 e farine di carne e ossa o grassi animali derivati da materiali di categoria 1 e 2, entro 20 giorni di calendario dal ricevimento della domanda presentata in una delle lingue ufficiali dell'autorità competente di tale Stato membro.

7. Gli operatori presentano le domande di autorizzazione di cui al paragrafo 6 conformemente al formato standard stabilito nell'allegato XVI, capo III, sezione 10 del presente regolamento.

Articolo 33 *Riconoscimento di impianti e stabilimenti dopo la concessione di un riconoscimento temporaneo*

1. Se un impianto o stabilimento riconosciuto per la trasformazione di materiali di categoria 3 viene successivamente autorizzato temporaneamente a trasformare materiali di categoria 1 o 2 conformemente all'articolo 24, paragrafo 2, lettera b), punto ii), del regolamento (CE) n. 1069/2009, tale impianto o stabilimento non può riavviare la trasformazione di materiali di categoria 3 senza prima ottenere il riconoscimento da parte dell'autorità competente a norma dell'articolo 44 del suddetto regolamento.

2. Se un impianto o stabilimento riconosciuto per la trasformazione di materiali di categoria 2 viene successivamente autorizzato temporaneamente a trasformare materiali di categoria 1 o 2 conformemente all'articolo 24, paragrafo 2, lettera b), punto ii), del regolamento (CE) n. 1069/2009, tale impianto o stabilimento non può riavviare la trasformazione di materiali di categoria 2 senza prima ottenere il riconoscimento da parte dell'autorità competente a norma dell'articolo 44 del suddetto regolamento.

CAPO X

DISPOSIZIONI FINALI

Articolo 34 *Restrizioni dell'immissione sul mercato di taluni sottoprodotti di origine animale e prodotti derivati per motivi di salute pubblica e animale*

L'autorità competente non vieta né limita l'immissione sul mercato dei seguenti sottoprodotti di origine animale e prodotti derivati per motivi di tutela della

salute pubblica o animale diversi da quelli stabiliti dalla legislazione dell'Unione, in particolare il regolamento (CE) n. 1069/2009 e il presente regolamento:

- a) proteine animali trasformate e altri prodotti derivati di cui all'allegato X, capo II del presente regolamento;
 - b) alimenti per animali da compagnia e altri prodotti derivati di cui all'allegato XIII del presente regolamento;
 - c) sottoprodotti di origine animale e prodotti derivati importati o in transito nell'Unione di cui all'allegato XIV del presente regolamento.
-

Articolo 35 *Abrogazione*

1. Sono abrogati i seguenti atti:

- a) [regolamento \(CE\) n. 811/2003](#);
- b) [decisione 2003/322/CE](#);
- c) [decisione 2003/324/CE](#);
- d) [regolamento \(CE\) n. 878/2004](#);
- e) [decisione 2004/407/CE](#);
- f) [regolamento \(CE\) n. 79/2005](#);
- g) [regolamento \(CE\) n. 92/2005](#);
- h) [regolamento \(CE\) n. 181/2006](#);
- i) [regolamento \(CE\) n. 197/2006](#);
- j) [regolamento \(CE\) n. 1192/2006](#);
- k) [regolamento \(CE\) n. 2007/2006](#).

2. I riferimenti agli atti abrogati s'intendono come riferimenti al presente regolamento.

Articolo 36 *Misure transitorie*

1. Per un periodo transitorio fino al 31 dicembre 2011 gli operatori possono immettere sul mercato fertilizzanti organici e ammendanti prodotti prima del 4 marzo 2011 a norma dei regolamenti (CE) nn. 1774/2002 e 181/2006:

- a) purché siano stati prodotti da:
 - i) farine di carne e ossa derivati da materiali di categoria 2;
 - ii) proteine animali trasformate;
- b) anche se non sono stati miscelati con un componente per escludere l'uso successivo della miscela come mangime.

2. Per un periodo transitorio fino al 31 gennaio 2012 le partite di sottoprodotti di origine animale e di prodotti derivati accompagnati da un certificato sanitario, una dichiarazione o un documento commerciale, compilato e firmato conformemente al modello appropriato di cui al regolamento (CE) n. 1774/2002, allegato X, continuano ad essere ammessi all'importazione nell'Unione a condizione che tali certificati, dichiarazioni o documenti siano stati compilati e firmati prima del 30 novembre 2011.

[3. Per un periodo transitorio fino al 31 dicembre 2012 ⁽²⁶⁾ e in deroga all'articolo 14 del regolamento (CE) n. 1069/2009, gli Stati membri possono autorizzare la raccolta, il trasporto e lo smaltimento di materiali di categoria 3 comprendenti prodotti di origine animale o alimenti contenenti prodotti di origine animale, che non sono più destinati al consumo umano per motivi commerciali, problemi di fabbricazione, difetti di imballaggio o altri difetti che non presentano rischi per la salute pubblica e animale di cui all'articolo 10, lettera f), del suddetto regolamento, mediante mezzi diversi dalla combustione o dal sotterramento in loco di cui all'articolo 19, paragrafo 1, lettera d), del suddetto regolamento purché siano rispettate le prescrizioni applicabili allo smaltimento mediante altri mezzi di cui all'allegato VI, capo IV del presente regolamento. ⁽²⁷⁾]

(26) Per la proroga del presente termine, vedi l'art. 1, paragrafo 1, n. 4), [Regolamento 14 marzo 2013, n. 294/2013](#), a decorrere dal 15 marzo 2013, ai sensi di quanto disposto dall'art. 3, paragrafo 2 del medesimo [Regolamento 294/2013](#).

(27) Paragrafo soppresso dall'art. 1, paragrafo 1, n. 6), [Regolamento 6 gennaio 2015, n. 2015/9](#), a decorrere dal 23 febbraio 2015, ai sensi di quanto disposto dall'art. 3, paragrafo 2 del medesimo [Regolamento 2015/9](#).

Articolo 37

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

Esso si applica a decorrere dal 4 marzo 2011.
Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile negli Stati membri.
Fatto a Bruxelles, il 25 febbraio 2011.
Per la Commissione
Il presidente
José Manuel BARROSO

Reg. (CE) 24 settembre 2009, n. 1099/2009 ⁽¹⁾ ⁽²⁾.

REGOLAMENTO DEL CONSIGLIO relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento (Testo rilevante ai fini del SEE).

(1) Pubblicato nella G.U.U.E. 18 novembre 2009, n. L 303.

(2) Il presente regolamento è entrato in vigore l'8 dicembre 2009.

IL CONSIGLIO DELL'UNIONE EUROPEA,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea, in particolare l'articolo 37,

vista la proposta della Commissione,

visto il parere del Parlamento europeo ⁽³⁾,

visto il parere del Comitato economico e sociale europeo ⁽⁴⁾,

previa consultazione del Comitato delle regioni,

considerando quanto segue:

(1) La direttiva 93/119/CE del Consiglio, del 22 dicembre 1993, relativa alla protezione degli animali durante la macellazione o l'abbattimento stabilisce norme minime comuni per la protezione degli animali durante la macellazione o l'abbattimento nella Comunità. La direttiva non ha subito modifiche sostanziali dalla sua adozione.

(2) L'abbattimento degli animali può provocare dolore, ansia, paura o sofferenze di altro tipo agli animali anche nelle migliori condizioni tecniche. Alcune operazioni relative all'abbattimento possono causare stress e ogni tecnica di stordimento presenta inconvenienti. È opportuno che gli operatori o il personale addetto all'abbattimento adottino i provvedimenti necessari a evitare e a ridurre al minimo l'ansia e la sofferenza degli animali durante il processo di macellazione o abbattimento, tenendo conto delle migliori pratiche nel settore e dei metodi consentiti dal presente regolamento. Il dolore, l'ansia o la sofferenza dovrebbero essere considerati pertanto evitabili quando gli operatori o il personale addetto all'abbattimento violano una delle disposizioni del presente regolamento o ricorrono alle pratiche consentite senza applicare i metodi più avanzati, procurando per negligenza o intenzionalmente dolore, ansia o sofferenza agli animali.

(3) La protezione degli animali durante la macellazione o l'abbattimento è disciplinata dalla normativa comunitaria dal 1974 ed è stata rafforzata in modo incisivo dalla direttiva 93/119/CE. Sono state tuttavia rilevate discrepanze notevoli fra Stati membri nell'attuazione della direttiva e per quanto riguarda il benessere degli animali sono state evidenziate preoccupazioni e differenze importanti che possono incidere sulla concorrenza fra operatori.

(4) Il benessere animale è un valore condiviso nella Comunità sancito dal protocollo n. 33 sulla protezione ed il benessere degli animali allegato al trattato che istituisce la Comunità europea («protocollo n. 33»). La protezione degli animali durante la macellazione o l'abbattimento è una questione di interesse pubblico che incide sull'atteggiamento del consumatore nei confronti dei prodotti agricoli. Una migliore protezione degli animali durante la macellazione contribuisce inoltre a migliorare la qualità della carne e indirettamente produce un impatto positivo sulla sicurezza del lavoro nei macelli.

(5) La legislazione nazionale sulla protezione degli animali durante la macellazione o l'abbattimento ha incidenze sulla concorrenza e, di conseguenza, sul funzionamento del mercato interno dei prodotti di origine animale di cui all'allegato I del trattato che istituisce la Comunità europea. Occorre stabilire norme comuni al fine di garantire uno sviluppo razionale del mercato interno di tali prodotti.

(6) L'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) istituita dal regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare ha adottato due pareri sul benessere degli animali in rapporto ai principali sistemi di stordimento e abbattimento di alcune specie animali, *Welfare aspects of the main systems of stunning and killing the main commercial species of animals* (Il benessere animale nei principali sistemi di stordimento e abbattimento delle principali specie di animali da allevamento) nel 2004 e *Welfare aspects of the main systems of stunning and killing applied to commercially farmed deer, goats, rabbits, ostriches, ducks, geese and quail* (Il benessere animale nei principali sistemi di stordimento e abbattimento applicati a cervidi, caprini, conigli, struzzi, anatre, oche e quaglie allevati a scopi commerciali) nel 2006. È opportuno aggiornare la normativa comunitaria in questo ambito per tenere conto di tali pareri scientifici. Le raccomandazioni relative all'abbandono progressivo dell'uso del biossido di carbonio per i suini e dei bagni d'acqua per lo stordimento dei volatili da cortile non sono incluse nel presente regolamento in quanto dalla valutazione dell'impatto tali raccomandazioni risultano attualmente non economicamente valide nell'UE. Tuttavia, è importante proseguire questa discussione in futuro. A tal fine, la Commissione dovrebbe elaborare e sottoporre al Parlamento europeo e al Consiglio una relazione sui vari metodi di stordimento per i volatili da cortile, in particolare sui dispositivi multipli di stordimento con bagni d'acqua. Altre raccomandazioni dovrebbero essere escluse dal presente regolamento in quanto riguardanti parametri tecnici che dovrebbero essere inclusi in misure di attuazione o orientamenti comunitari. Le raccomandazioni

relative al pesce d'allevamento non sono incluse nel presente regolamento in ragione della necessità di ulteriori pareri scientifici e di una valutazione economica nel settore.

(7) L'Ufficio internazionale delle epizootie (UIE) ha adottato nel 2007 il Codice sanitario per gli animali terrestri che comprende orientamenti sulla macellazione degli animali e l'abbattimento di animali nel quadro della lotta contro le malattie. Tali orientamenti internazionali contengono raccomandazioni sul maneggiamento, sull'immobilizzazione, sullo stordimento e sul dissanguamento degli animali nei macelli e sull'abbattimento di animali in caso di focolai di malattie contagiose. È opportuno che il presente regolamento tenga conto anche di tali norme internazionali.

(8) In seguito all'adozione della direttiva 93/119/CE la normativa comunitaria in materia di sicurezza degli alimenti applicabile ai macelli è stata modificata profondamente dall'adozione del regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari e dal 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. I citati regolamenti evidenziano la responsabilità degli operatori del settore alimentare nel garantire la sicurezza degli alimenti. I macelli sono inoltre soggetti a una procedura di riconoscimento preventiva in base alla quale la costruzione, la configurazione e le attrezzature vengono esaminate dall'autorità competente al fine di garantire la loro conformità alle norme tecniche applicabili in materia di sicurezza degli alimenti. I macelli, la loro costruzione, la loro configurazione e le attrezzature che vi sono utilizzate dovrebbero prendere maggiormente in considerazione il benessere degli animali.

(9) Anche i controlli ufficiali nella catena alimentare sono stati riorganizzati con l'adozione del 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 e del 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.

(10) Le condizioni in cui gli animali d'allevamento vengono abbattuti incidono direttamente o indirettamente sul mercato di alimenti, mangimi o altri prodotti e sulla competitività degli operatori interessati. Tali attività di abbattimento dovrebbero pertanto essere disciplinate dalla normativa comunitaria. Tuttavia, le specie tradizionalmente allevate, quali cavalli, asini, bovini, pecore, capre o suini, possono essere detenute anche per altri scopi, per esempio come animali da compagnia, per essere utilizzati in spettacoli o nel lavoro o in attività sportive. Qualora dall'abbattimento di un animale delle specie citate si ricavino prodotti alimentari o di altro tipo, è opportuno che tali operazioni rientrino nel campo di applicazione del presente regolamento. L'abbattimento di animali selvatici o randagi a fini di controllo della popolazione animale non dovrebbe pertanto rientrare nel campo di applicazione del presente regolamento.

(11) I pesci presentano differenze fisiologiche sostanziali rispetto agli animali terrestri e i pesci d'allevamento sono macellati e abbattuti in un contesto molto diverso, in particolare per quanto riguarda il processo di ispezione. Inoltre, la ricerca sullo stordimento dei pesci è molto meno avanzata rispetto a quella su altre specie di animali d'allevamento. È opportuno stabilire norme distinte sulla protezione dei pesci durante l'abbattimento. Le disposizioni applicabili ai pesci dovrebbero pertanto limitarsi, per il momento, ai principi fondamentali. Ulteriori iniziative a livello comunitario dovrebbero essere adottate sulla base della valutazione scientifica del rischio effettuata dall'EFSA per quanto attiene alla macellazione e all'abbattimento dei pesci, tenendo conto anche delle implicazioni sociali, economiche e amministrative.

(12) La soppressione di animali da reddito che versino in condizioni di grave sofferenza, in assenza di soluzioni economicamente valide atte ad alleviare il dolore, è un dovere morale. Nella maggior parte dei casi gli animali possono essere abbattuti nel rispetto di adeguate condizioni di benessere. Tuttavia, in circostanze eccezionali, come nel caso di incidenti avvenuti in luoghi isolati dove gli animali non possono essere raggiunti da personale competente e con attrezzature idonee, il rispetto di misure ottimali in materia di benessere potrebbe protrarre le sofferenze. Nell'interesse degli animali è opportuno dunque escludere l'abbattimento di emergenza dall'applicazione di determinate disposizioni del presente regolamento.

(13) Gli animali possono rappresentare talvolta un pericolo per l'uomo, essendo in grado di mettere a repentaglio la vita umana, provocare gravi lesioni o trasmettere malattie mortali. La prevenzione di tali rischi è di norma attuata per mezzo della contenzione degli animali, ma in determinate circostanze può anche essere necessario abbattere l'animale pericoloso al fine di porre termine a tali rischi. In simili circostanze, data la situazione di emergenza, la soppressione dell'animale non può sempre essere eseguita nelle migliori condizioni di benessere. È pertanto necessario prevedere per tali casi una deroga all'obbligo di stordimento o abbattimento immediato.

(14) Le attività venatorie o di pesca ricreativa si svolgono in un contesto caratterizzato da condizioni di abbattimento degli animali molto diverse rispetto a quelle relative agli animali da allevamento e la caccia è disciplinata da normative specifiche. È pertanto opportuno escludere dall'ambito di applicazione del presente regolamento gli abbattimenti che hanno luogo nel quadro delle attività venatorie o di pesca ricreativa.

(15) Il protocollo n. 33 enfatizza inoltre la necessità di rispettare le disposizioni legislative o amministrative e le tradizioni degli Stati membri in materia in particolare di riti religiosi, tradizioni culturali e patrimonio regionale nella definizione e attuazione delle politiche comunitarie riguardanti, fra l'altro, l'agricoltura e il mercato interno. È pertanto opportuno escludere dall'ambito di applicazione del presente regolamento gli eventi culturali, laddove la conformità alle prescrizioni relative al benessere altererebbe la natura stessa dell'evento in questione.

(16) Le tradizioni culturali si riferiscono inoltre a un modo di pensare, a un modo di agire o a un comportamento ereditato, stabilito o consuetudinario che include di fatto il concetto di qualcosa che è stato trasmesso o acquisito da un predecessore. Esse contribuiscono al mantenimento di vincoli sociali duraturi tra le generazioni. A condizione che tali attività non incidano sul mercato dei prodotti di origine animale e non siano determinate da finalità produttive, è opportuno escludere dal campo di applicazione del presente regolamento l'abbattimento di animali effettuato nel quadro di tali eventi.

(17) La macellazione di volatili da cortile, conigli e lepri per consumo domestico privato non è effettuata in proporzioni tali da incidere sulla competitività dei macelli commerciali. Analogamente, l'impegno necessario da parte delle autorità pubbliche per individuare e controllare tali operazioni non sarebbe proporzionato ai possibili problemi da risolvere. È quindi opportuno che tali operazioni siano escluse dal campo di applicazione del presente regolamento.

(18) La direttiva 93/119/CE prevedeva una deroga alle pratiche di stordimento nel caso di macellazioni rituali effettuate nei macelli. Poiché le norme comunitarie in materia di macellazioni rituali sono state recepite in modo diverso a seconda del contesto nazionale e considerato che le normative nazionali tengono conto di dimensioni che vanno al di là degli obiettivi del presente regolamento, è importante mantenere la deroga allo stordimento degli animali prima della macellazione, concedendo tuttavia un certo livello di sussidiarietà a ciascuno Stato membro. Il presente regolamento rispetta di conseguenza la libertà di religione e il diritto di manifestare la propria religione o la propria convinzione mediante il culto, l'insegnamento, le pratiche e l'osservanza dei riti, come stabilito dall'articolo 10 della Carta dei diritti fondamentali dell'Unione europea.

(19) Esistono prove scientifiche sufficienti a dimostrazione del fatto che gli animali vertebrati sono esseri senzienti, i quali dovrebbero pertanto essere inclusi nell'ambito di applicazione del presente regolamento. I rettili e gli anfibi, tuttavia, non sono animali comunemente allevati nella Comunità e non sarebbe appropriato o proporzionato includerli nell'ambito di applicazione del regolamento.

(20) Molti metodi utilizzati per abbattere gli animali sono dolorosi. Lo stordimento è dunque necessario per indurre uno stato di incoscienza e di insensibilità prima o nel momento stesso in cui l'animale viene abbattuto. Il rilevamento dell'incoscienza e dell'insensibilità in un animale è un'operazione complessa che richiede l'impiego di metodi scientifici riconosciuti. È opportuno tuttavia effettuare un controllo per mezzo di indicatori al fine di valutare l'efficacia della procedura in condizioni reali.

(21) Il controllo dell'efficacia dello stordimento si basa principalmente sulla valutazione dello stato di coscienza e sensibilità dell'animale. La coscienza in un animale consiste essenzialmente nella capacità di percepire emozioni e di controllare i movimenti volontari. Nonostante alcune eccezioni, come nel caso dell'immobilizzazione per mezzo di dispositivi elettrici o la paralisi provocata con altri mezzi, si può presumere che un animale sia incosciente quando perde la

sua naturale posizione eretta, non è in stato di veglia e non mostra segni di emozioni positive o negative quali paura o agitazione. La sensibilità di un animale è essenzialmente la sua capacità di percepire il dolore. In generale si può presumere che un animale sia insensibile quando non mostra riflessi o reazioni a stimoli quali suoni, odori, luce o contatto fisico.

(22) Nuovi metodi di stordimento vengono regolarmente messi a punto e proposti sul mercato per rispondere alle nuove sfide dell'industria dell'allevamento e della carne. È dunque importante autorizzare la Commissione ad approvare nuovi metodi di stordimento, mantenendo nel contempo un livello uniforme ed elevato di protezione degli animali.

(23) Gli orientamenti comunitari costituiscono un utile strumento per fornire a operatori e autorità competenti informazioni specifiche sui parametri da utilizzare al fine di garantire un livello elevato di protezione degli animali, mantenendo nel contempo condizioni di concorrenza omogenee per gli operatori. È quindi necessario autorizzare la Commissione a elaborare tali orientamenti.

(24) A seconda di come vengono utilizzati durante la macellazione o l'abbattimento, alcuni metodi di stordimento possono procurare la morte dell'animale in modo indolore e riducendo al minimo l'ansia o la sofferenza dell'animale. Altri metodi di stordimento possono non procurare la morte e gli animali possono tornare coscienti o recuperare la sensibilità durante la successiva procedura dolorosa. Tali metodi dovrebbero pertanto essere integrati da altre tecniche che provochino la morte certa prima che gli animali si riprendano. È quindi essenziale specificare quali metodi di stordimento devono essere integrati da un metodo di abbattimento.

(25) Le condizioni nelle quali avviene lo stordimento degli animali e il risultato di tale operazione variano in pratica in funzione di vari fattori. È opportuno effettuare dunque regolarmente una valutazione dei risultati dello stordimento. A tale scopo gli operatori devono costruire un campione rappresentativo per verificare l'efficacia delle pratiche di stordimento applicate, tenendo conto dell'omogeneità del gruppo di animali e di altri fattori determinanti quali i dispositivi utilizzati e il personale interessato.

(26) Può essere dimostrato che alcuni metodi di stordimento sono sufficientemente affidabili e provocano irreversibilmente la morte degli animali se sono applicati determinati parametri specifici. In tali casi, sarebbe inutile e sproporzionato imporre controlli delle pratiche di stordimento. È pertanto opportuno prevedere la possibilità di concedere deroghe agli obblighi relativi ai controlli sulle pratiche di stordimento qualora esistano prove scientifiche sufficienti che un determinato metodo di stordimento provoca la morte irreversibile di tutti gli animali in determinate condizioni commerciali.

(27) La gestione operativa giornaliera delle operazioni influisce notevolmente sul benessere degli animali e si possono ottenere risultati attendibili soltanto se gli operatori elaborano strumenti di controllo per valutarne gli effetti. È opportuno pertanto elaborare procedure operative standard fondate sul rischio per ogni

fase del ciclo di produzione. Tali procedure dovrebbero comprendere obiettivi chiari, persone responsabili, modalità operative, criteri misurabili, nonché procedure di controllo e di rilevamento dei dati. I parametri fondamentali previsti per ciascun metodo di stordimento dovrebbero essere precisati in modo da garantire il corretto stordimento di tutti gli animali sottoposti a tale pratica.

(28) Un personale ben preparato e qualificato migliora le condizioni di trattamento degli animali. La competenza in materia di benessere degli animali comprende la conoscenza dei modelli di comportamento di base e dei bisogni delle specie interessate, nonché dei segni di coscienza e sensibilità. Comprende inoltre conoscenze tecniche riguardo ai dispositivi di stordimento utilizzati. È opportuno pertanto che il personale che esegue determinate operazioni di macellazione e le persone che controllano l'abbattimento stagionale degli animali da pelliccia dispongano di un certificato di idoneità per l'espletamento delle rispettive funzioni. Esigere un certificato di idoneità per altro personale incaricato dell'abbattimento degli animali sarebbe tuttavia sproporzionato rispetto agli obiettivi perseguiti.

(29) Si può presumere che il personale con diversi anni di esperienza sia in possesso di un certo livello di esperienza. Riguardo a queste persone è opportuno fissare una disposizione transitoria in relazione all'obbligo del certificato di idoneità.

(30) I dispositivi di stordimento sono progettati e messi a punto per svolgere un'azione efficace in un contesto specifico. Di conseguenza è opportuno che i fabbricanti forniscano istruzioni dettagliate agli utilizzatori riguardo alle condizioni di utilizzazione e manutenzione dei dispositivi per garantire il massimo livello di benessere agli animali.

(31) Al fine di garantirne l'efficacia, i dispositivi di stordimento e di immobilizzazione dovrebbero essere oggetto di un'adeguata manutenzione. I dispositivi soggetti a un uso intensivo possono richiedere la sostituzione di alcune parti e persino i dispositivi utilizzati occasionalmente possono perdere efficacia a causa della corrosione o di altri fattori ambientali. Analogamente, alcuni dispositivi devono anche essere sottoposti a un'accurata calibrazione. È pertanto opportuno che gli operatori o il personale addetto all'abbattimento applichino procedure per la manutenzione di detti dispositivi.

(32) L'immobilizzazione degli animali è necessaria per la sicurezza degli operatori e la corretta applicazione delle tecniche di stordimento. Tuttavia, l'immobilizzazione può provocare ansia negli animali e dovrebbe pertanto essere applicata per il periodo più breve possibile.

(33) Il fallimento delle procedure di stordimento può procurare sofferenza agli animali. Il presente regolamento deve pertanto prevedere la disponibilità di un dispositivo di stordimento di riserva per ridurre al minimo il dolore, l'ansia o la sofferenza degli animali.

(34) L'entità della macellazione di volatili da cortile, conigli e lepri destinati alla fornitura diretta di piccoli quantitativi di carni al consumatore finale o a strutture locali di vendita al dettaglio che forniscono direttamente al consumatore finale siffatte carni come carni fresche varia da uno Stato membro all'altro a motivo delle norme nazionali che disciplinano tale attività a norma dell'articolo 1, paragrafo 3, lettera d), e dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 853/2004. È tuttavia importante assicurare che talune prescrizioni minime in materia di benessere degli animali si applichino anche a tali attività.

(35) Per quanto riguarda la macellazione di determinate categorie di animali diversi dai volatili da cortile, dai conigli e dalle lepri per consumo domestico privato, esistono già talune prescrizioni comunitarie minime, quali lo stordimento preliminare, nonché norme nazionali. È pertanto opportuno assicurare che il presente regolamento fissi parimenti norme minime relative al benessere degli animali.

(36) Il regolamento (CE) n. 854/2004 fornisce un elenco degli stabilimenti dai quali è consentito importare prodotti specifici di origine animale nella Comunità. Ai fini di detto elenco occorre tenere conto dei requisiti generali e delle misure aggiuntive applicabili ai macelli previsti dal presente regolamento.

(37) La Comunità cerca di promuovere l'adozione di norme elevate in materia di benessere del patrimonio zootecnico a livello mondiale, in particolare per quanto riguarda il commercio. Essa sostiene le norme e raccomandazioni specifiche in materia di benessere degli animali elaborate dall'UIE, ivi comprese quelle relative alla macellazione degli animali. Tali norme e raccomandazioni dovrebbero essere prese in considerazione quando è opportuno stabilire un'equivalenza con le prescrizioni comunitarie ai sensi del presente regolamento a fini di importazione.

(38) Le guide di buone pratiche elaborate da organizzazioni di operatori costituiscono strumenti preziosi di ausilio per gli operatori ai fini dell'osservanza di determinate prescrizioni del presente regolamento, come ad esempio lo sviluppo e l'attuazione di procedure operative standard.

(39) I macelli e i dispositivi utilizzati sono progettati per determinate categorie di animali e capacità. Qualora tali capacità vengano superate o il dispositivo sia utilizzato per scopi diversi da quello per il quale è stato progettato, il benessere degli animali ne risente negativamente. È dunque necessario che tali aspetti siano comunicati alle autorità competenti e che siano inclusi nella procedura di riconoscimento dei macelli.

(40) Le unità mobili di macellazione riducono la necessità di trasportare gli animali su lunghe distanze e possono quindi contribuire alla salvaguardia del benessere degli animali. Vi sono tuttavia differenze fra i vincoli tecnici relativi alle unità mobili di macellazione e quelli delle unità fisse ed è possibile che sia necessario adeguare le norme tecniche di conseguenza. Il presente regolamento dovrebbe pertanto garantire la possibilità di concedere deroghe al fine di esonerare le unità mobili di macellazione dalle prescrizioni relative a

configurazione, costruzione e attrezzature. In attesa dell'adozione di tali deroghe, è opportuno consentire agli Stati membri di definire o mantenere norme nazionali in materia di unità mobili di macellazione.

(41) In ambito scientifico e tecnico vengono compiuti regolarmente progressi che interessano la costruzione, la configurazione e le attrezzature dei macelli. È quindi importante autorizzare la Commissione a modificare le prescrizioni applicabili alla costruzione, alla configurazione e alle attrezzature dei macelli, mantenendo nel contempo un livello uniforme ed elevato di protezione degli animali.

(42) Per fornire a operatori e autorità competenti informazioni specifiche sulla costruzione, sulla configurazione e sulle attrezzature dei macelli, al fine di garantire un livello elevato di protezione degli animali, mantenendo nel contempo condizioni di concorrenza omogenee per gli operatori, sono utili orientamenti comunitari. È quindi necessario autorizzare la Commissione ad adottare tali orientamenti.

(43) La macellazione senza stordimento richiede un taglio preciso della gola con un coltello affilato al fine di ridurre al minimo le sofferenze. Vi è inoltre la probabilità che negli animali che non sono immobilizzati meccanicamente dopo il taglio, il processo di dissanguamento rallenti, con conseguente inutile prolungamento delle sofferenze. I bovini, gli ovini e i caprini costituiscono le specie più frequentemente macellate con questa procedura. Pertanto, i ruminanti macellati senza stordimento dovrebbero essere immobilizzati individualmente e meccanicamente.

(44) In ambito scientifico e tecnico vengono compiuti regolarmente progressi riguardo al maneggiamento e all'immobilizzazione degli animali nei macelli. È quindi importante autorizzare la Commissione a modificare le prescrizioni applicabili al maneggiamento e all'immobilizzazione degli animali prima della macellazione, mantenendo nel contempo un livello uniforme ed elevato di protezione degli animali.

(45) Gli orientamenti comunitari sono utili per fornire a operatori e autorità competenti informazioni specifiche sul maneggiamento e sull'immobilizzazione degli animali prima della macellazione, al fine di garantire un livello elevato di protezione degli animali, mantenendo nel contempo condizioni di concorrenza omogenee per gli operatori. È quindi necessario che la Comunità autorizzi la Commissione ad adottare tali orientamenti.

(46) L'esperienza acquisita in alcuni Stati membri ha mostrato che la designazione di una persona con qualifiche specifiche come responsabile della tutela del benessere animale con il compito di coordinare e seguire l'applicazione delle procedure operative in materia di benessere degli animali nei macelli ha avuto effetti positivi sotto il profilo del benessere degli animali. È pertanto opportuno che questo provvedimento sia adottato in tutta la Comunità. Il responsabile della tutela del benessere animale dovrebbe essere dotato di

autorità e competenze tecniche sufficienti per fornire le istruzioni pertinenti al personale della linea di macellazione.

(47) I macelli di piccole dimensioni che si dedicano principalmente alla vendita diretta di alimenti al consumatore finale non richiedono un sistema complesso di gestione al fine di attuare i principi generali del presente regolamento. In tal caso l'obbligo di disporre di un responsabile della tutela del benessere animale risulterebbe dunque sproporzionato rispetto agli obiettivi perseguiti e il presente regolamento dovrebbe consentire di conseguenza una deroga a tale disposizione per i macelli di questo tipo.

(48) Lo spopolamento spesso implica la gestione di crisi nelle quali vanno affrontate in parallelo priorità quali la salute animale, la salute pubblica, l'ambiente o il benessere animale. Mentre è importante che siano rispettate le norme relative al benessere degli animali in ogni fase del processo di spopolamento, può verificarsi il caso in cui in circostanze eccezionali il rispetto di tali norme comporti un rischio per la salute umana o rallenti in modo significativo il processo di eradicazione della malattia, esponendo di conseguenza un numero maggiore di animali al rischio di contagio e di morte.

(49) Le autorità competenti dovrebbero essere conseguentemente autorizzate a derogare, caso per caso, a talune disposizioni del presente regolamento, qualora la situazione zoonosaria richieda l'abbattimento di emergenza di animali e/o qualora non vi siano alternative adeguate ad assicurare loro un benessere ottimale. Tali deroghe non dovrebbero tuttavia sostituirsi a una pianificazione adeguata. A questo proposito occorre aumentare il livello di pianificazione e il benessere degli animali andrebbe debitamente integrato nei piani di emergenza per le malattie contagiose.

(50) Ai fini delle procedure di notifica delle malattie degli animali, le informazioni sui focolai di malattia di cui alla [direttiva 82/894/CEE](#) del Consiglio, del 21 dicembre 1982, concernente la notifica delle malattie degli animali nella Comunità sono notificate attraverso il sistema di notifica delle malattie degli animali (ADNS). Per il momento l'ADNS non prevede informazioni specifiche sul benessere degli animali, ma potrebbe essere modificato in tal senso in futuro. Pertanto, dovrebbe essere introdotta una deroga all'obbligo di relazione sul benessere degli animali in caso di spopolamento al fine di prevedere un ulteriore sviluppo dell'ADNS.

(51) I moderni dispositivi di stordimento e di immobilizzazione sono sempre più complessi e sofisticati e richiedono esperienza e approfondimento specifici. Gli Stati membri dovrebbero quindi garantire che l'autorità competente disponga di un sufficiente sostegno scientifico al quale gli agenti possano fare riferimento per la necessaria valutazione dei dispositivi e dei metodi di stordimento.

(52) L'efficacia di ciascun metodo di stordimento si basa sul controllo di parametri fondamentali e su una valutazione regolare. È di conseguenza importante elaborare guide di buone pratiche relative alle procedure operative e di controllo da utilizzare durante l'abbattimento degli animali al fine di fornire

agli operatori istruzioni adeguate in materia di benessere animale. La valutazione di tali orientamenti richiede conoscenza scientifica, esperienza pratica e compromesso tra i soggetti interessati. Un centro o una rete di riferimento in ciascuno Stato membro dovrebbe pertanto espletare questa funzione in collaborazione con le parti interessate pertinenti.

(53) Il rilascio di certificati di idoneità dovrebbe avvenire secondo modalità uniformi. Gli organismi o gli enti incaricati del rilascio dei certificati di idoneità dovrebbero pertanto essere accreditati secondo norme omogenee che dovrebbero essere valutate scientificamente. Pertanto, il sostegno scientifico fornito dagli enti a norma dell'[articolo 20](#) dovrebbe comprendere, ove necessario, un parere sulla capacità e l'adeguatezza degli organismi o degli enti incaricati del rilascio dei certificati di idoneità.

(54) Il regolamento (CE) n. 882/2004 prevede determinati interventi da parte dell'autorità competente in caso di violazioni in riferimento in particolare alle norme relative al benessere. Di conseguenza è opportuno soltanto stabilire le azioni supplementari specifiche del presente regolamento.

(55) Il regolamento (CE) n. 178/2002 prevede che l'EFSA favorisca il collegamento in rete degli organismi attivi nei settori di competenza dell'Autorità per agevolare la cooperazione scientifica, lo scambio di informazioni, l'elaborazione e l'esecuzione di progetti comuni, così come lo scambio di competenze specifiche e delle migliori pratiche nel settore della normativa sugli alimenti.

(56) Il rilascio di certificati di idoneità e l'erogazione di corsi di formazione dovrebbero avvenire secondo modalità uniformi. Il presente regolamento dovrebbe pertanto definire gli obblighi spettanti agli Stati membri in questo settore e le modalità di rilascio, sospensione o revoca dei certificati di idoneità.

(57) I cittadini europei si aspettano che durante la macellazione siano rispettate norme minime in materia di benessere degli animali. Per certi aspetti l'atteggiamento nei confronti degli animali dipende anche dalla percezione nazionale e in alcuni Stati membri vi è una domanda affinché siano mantenute o adottate norme in materia di benessere degli animali più ampie di quelle approvate a livello comunitario. Nell'interesse degli animali e purché ciò non incida sul funzionamento del mercato interno, è opportuno consentire una certa flessibilità agli Stati membri affinché mantengano o, in alcuni settori specifici, adottino disposizioni nazionali più ampie.

È importante assicurare che gli Stati membri non usino tali disposizioni nazionali in modo da pregiudicare il corretto funzionamento del mercato interno.

(58) In alcuni settori rientranti nel campo di applicazione del presente regolamento, il Consiglio ha bisogno di ulteriori informazioni scientifiche, sociali ed economiche prima di stabilire norme dettagliate, in particolare nel caso dei pesci d'allevamento e dei sistemi di immobilizzazione dei bovini che prevedono il capovolgimento. È quindi necessario che per tali settori la Commissione

fornisca al Consiglio le suddette informazioni prima di proporre eventuali modifiche del presente regolamento.

(59) La configurazione, la costruzione e l'attrezzatura dei macelli richiedono una programmazione e investimenti a lungo termine. È opportuno pertanto prevedere nel presente regolamento un adeguato periodo transitorio che tenga conto del tempo necessario per consentire all'industria di adeguarsi alle prescrizioni applicabili in virtù del presente regolamento. Durante tale periodo si dovrebbe continuare ad applicare le prescrizioni della direttiva 93/119/CE relative alla configurazione, alla costruzione e all'attrezzatura dei macelli.

(60) È opportuno che gli Stati membri stabiliscano norme sulle sanzioni applicabili in caso di violazione del presente regolamento e garantirne l'applicazione. Le sanzioni dovrebbero essere effettive, proporzionate e dissuasive.

(61) Poiché l'obiettivo del presente regolamento, vale a dire assicurare un'impostazione armonizzata per quanto concerne le norme relative al benessere degli animali durante l'abbattimento, non può essere realizzato in misura sufficiente dagli Stati membri e può dunque, a causa delle dimensioni o degli effetti del presente regolamento, essere realizzato meglio a livello comunitario, la Comunità può adottare misure in base al principio di sussidiarietà sancito dall'articolo 5 del trattato. Conformemente al principio di proporzionalità sancito da tale articolo, è necessario e appropriato per il conseguimento del suddetto obiettivo disciplinare specificamente l'abbattimento degli animali per la produzioni di alimenti, lana, pelli, pellicce o altri prodotti, nonché le operazioni correlate. Il presente regolamento non va al di là di quanto è necessario per il raggiungimento di tale obiettivo.

(62) È opportuno che le misure necessarie all'attuazione del presente regolamento siano adottate secondo la [decisione 1999/468/CE](#) del Consiglio, del 28 giugno 1999, recante modalità per l'esercizio delle competenze di esecuzione conferite alla Commissione ,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

(3) Parere del 6 maggio 2009 (non ancora pubblicato nella Gazzetta ufficiale).

(4) Parere del 25 febbraio 2009 (non ancora pubblicato nella Gazzetta ufficiale).

CAPO I

OGGETTO, AMBITO DI APPLICAZIONE E DEFINIZIONI

Articolo 1 *Oggetto e ambito di applicazione*

1. Il presente regolamento disciplina l'abbattimento degli animali allevati o detenuti per la produzione di alimenti, lana, pelli, pellicce o altri prodotti, nonché l'abbattimento di animali a fini di spopolamento e operazioni correlate. Per quanto riguarda i pesci si applicano tuttavia soltanto le prescrizioni dell'[articolo 3](#), paragrafo 1.

2. Il capo II salvo l'[articolo 3](#), paragrafi 1 e 2, il capo III e il capo IV salvo l'[articolo 19](#) non si applicano in caso di abbattimenti di emergenza al di fuori dei macelli o qualora l'osservanza di tali disposizioni comporti un rischio immediato e grave per la salute o la sicurezza delle persone.

3. Il presente regolamento non si applica:

- a) qualora gli animali siano abbattuti:
 - i) durante esperimenti scientifici eseguiti sotto il controllo di un'autorità competente;
 - ii) durante attività venatorie o di pesca ricreativa;
 - iii) durante eventi culturali o sportivi;
 - b) ai volatili da cortile, conigli e lepri macellati al di fuori dei macelli dai loro proprietari per consumo domestico privato.
-
-

Articolo 2 *Definizioni*

Ai fini del presente regolamento si intende per:

- a) «abbattimento»: qualsiasi processo applicato intenzionalmente che determini la morte dell'animale;
- b) «operazioni correlate»: operazioni quali il maneggiamento, la stabulazione, l'immobilizzazione, lo stordimento e il dissanguamento degli animali che hanno luogo nel contesto e nel luogo dell'abbattimento;
- c) «animale»: qualsiasi animale vertebrato, ad esclusione dei rettili e degli anfibi;
- d) «abbattimento d'emergenza»: l'abbattimento di animali feriti o affetti da una malattia procurante dolori o sofferenze acuti, qualora non esista altra possibilità pratica per alleviare tali dolori o sofferenze;
- e) «stabulazione»: la custodia di animali in stalle, recinti o spazi coperti, nonché aree aperte connesse con il funzionamento del macello o facenti parte dello stesso;
- f) «stordimento»: qualsiasi processo indotto intenzionalmente che provochi in modo indolore la perdita di coscienza e di sensibilità, incluso qualsiasi processo determinante la morte istantanea;

- g) «macellazione rituale»: una serie di atti correlati alla macellazione di animali prescritti da una religione;
- h) «eventi culturali o sportivi»: eventi essenzialmente e principalmente correlati ad antiche tradizioni culturali o ad attività sportive, comprendenti corse o competizioni di altro genere dai quali non risulti produzione di carne o di altri prodotti di origine animale o risulti una produzione marginale in rapporto all'evento in sé, non economicamente significativa;
- i) «procedure operative standard»: un insieme di istruzioni scritte intese a raggiungere un'uniformità di esecuzione in relazione a una funzione o a una norma specifica;
- j) «macellazione»: l'abbattimento di animali destinati all'alimentazione umana;
- k) «macello»: qualsiasi stabilimento utilizzato per la macellazione di animali terrestri rientrante nel campo di applicazione del regolamento (CE) n. 853/2004;
- l) «operatore»: qualsiasi persona fisica o giuridica responsabile di un'impresa che effettui l'abbattimento di animali o le eventuali operazioni correlate disciplinate dal presente regolamento;
- m) «animali da pelliccia»: animali delle specie dei mammiferi allevati principalmente per la produzione di pelliccia, quali visoni, puzzole, volpi, procioni, castorini e cincillà;
- n) «spopolamento»: il processo di abbattimento degli animali per ragioni di salute pubblica, salute animale, benessere animale o ragioni ambientali svolto sotto il controllo dell'autorità competente;
- o) «volatili da cortile»: volatili d'allevamento, compresi i volatili che non sono considerati domestici ma che vengono allevati come animali domestici, ad eccezione dei ratiti;
- p) «immobilizzazione»: qualsiasi sistema inteso a limitare i movimenti degli animali, che risparmi loro qualsiasi dolore, paura o agitazione evitabili, mirante a facilitare uno stordimento e un abbattimento efficaci;
- q) «autorità competente»: autorità competente come definita all'articolo 3, punto 3), del [regolamento \(UE\) 2017/625/UE](#) del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽³⁾; ⁽⁴⁾
- r) «enervazione»: lacerazione del tessuto nervoso centrale e del midollo spinale per mezzo di uno stilo inserito nella cavità cranica.

(3) [Regolamento \(UE\) 2017/625/UE](#) del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, recante modifica dei regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio (CE) n. 999/2001, (CE) n. 396/2005, (CE) n. 1069/2009, (CE) n. 1107/2009, (UE) n. 1151/2012, (UE) n. 652/2014, (UE) n. 2016/429 e (UE) 2016/2031, dei regolamenti del Consiglio (CE) n. 1/2005 e (CE) n. 1099/2009 e delle direttive del Consiglio 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE e 2008/120/CE, e che abroga i regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004, le

direttive del Consiglio 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE e decisione del Consiglio 92/438/CEE (regolamento sui controlli ufficiali) (GU L 95, pag. 1).

(4) Lettera così sostituita dall'[art. 159, par. 1, punto 1, Regolamento 15 marzo 2017, n. 2017/625/UE](#). Per la decorrenza e l'applicabilità vedi l'[art. 167 del medesimo Reg. n. 2017/625/UE](#).

CAPO II

PRESCRIZIONI GENERALI

Articolo 3 *Prescrizioni generali per l'abbattimento e le operazioni correlate*

1. Durante l'abbattimento e le operazioni correlate sono risparmiati agli animali dolori, ansia o sofferenze evitabili.

2. Ai fini del paragrafo 1, gli operatori prendono in particolare i provvedimenti necessari per garantire che gli animali:

- a) ricevano conforto fisico e protezione, in particolare tenendoli puliti e in condizioni termiche adeguate ed evitando loro cadute o scivolamenti;
- b) siano protetti da ferite;
- c) siano maneggiati e custoditi tenendo conto del loro comportamento normale;
- d) non mostrino segni di dolore o paura evitabili o comportamenti anomali;
- e) non soffrano per la mancanza prolungata di cibo o acqua;
- f) non siano costretti all'interazione evitabile con altri animali che potrebbe avere effetti dannosi per il loro benessere.

3. Le strutture utilizzate per l'abbattimento e le operazioni correlate sono progettate, costruite, mantenute e utilizzate in modo da garantire il rispetto delle disposizioni dei paragrafi 1 e 2, nelle condizioni di attività previste per l'impianto nel corso dell'anno.

Articolo 4 *Metodi di stordimento*

1. Gli animali sono abbattuti esclusivamente previo stordimento, conformemente ai metodi e alle relative prescrizioni di applicazione di cui

all'[allegato I](#). La perdita di coscienza e di sensibilità è mantenuta fino alla morte dell'animale.

I metodi di cui all'[allegato I](#) che non comportino la morte istantanea («semplice stordimento») sono seguiti quanto più rapidamente possibile da una procedura che assicuri la morte quali il dissanguamento, l'enervazione, l'elettrocuzione o la prolungata anossia.

2. L'[allegato I](#) può essere modificato sulla scorta di un parere dell'EFSA e secondo la procedura di cui all'[articolo 25](#), paragrafo 2, per tenere conto dei progressi scientifici e tecnici. Qualsiasi modifica di questo tipo garantisce un livello di benessere animale almeno equivalente a quello garantito dai metodi in vigore.

3. Orientamenti comunitari riguardanti i metodi di cui all'[allegato I](#) possono essere adottati in conformità della procedura di cui all'[articolo 25](#), paragrafo 2.

4. Le disposizioni di cui al paragrafo 1 non si applicano agli animali sottoposti a particolari metodi di macellazione prescritti da riti religiosi, a condizione che la macellazione abbia luogo in un macello.

Articolo 5 *Controlli sui metodi di stordimento*

1. Gli operatori assicurano che le persone responsabili dello stordimento o il personale adibito a tale mansione svolgano controlli regolari al fine di garantire che gli animali non presentino segni di coscienza o sensibilità nel periodo compreso fra la fine del processo di stordimento e la morte. Tali controlli sono effettuati su un campione sufficientemente rappresentativo di animali e la loro frequenza è stabilita tenendo conto dei risultati dei controlli precedenti e di qualsiasi fattore che possa incidere sull'efficacia del processo di stordimento.

Quando i risultati dei controlli indicano che un animale non è adeguatamente stordito, la persona responsabile dello stordimento prende immediatamente le misure opportune, come precisato nelle procedure operative standard elaborate conformemente all'[articolo 6](#), paragrafo 2.

2. Qualora, ai fini dell'[articolo 4](#), paragrafo 4, gli animali siano abbattuti senza essere precedentemente storditi, le persone responsabili della macellazione effettuano controlli sistematici per garantire che gli animali non presentino segni di coscienza o sensibilità prima di essere liberati dal sistema di immobilizzazione e non presentino segni di vita prima di subire la preparazione o la scottatura.

3. Ai fini dei paragrafi 1 e 2, gli operatori possono utilizzare le procedure di controllo descritte nelle guide di buone pratiche di cui all'[articolo 13](#).

4. Se del caso, per tener conto dell'alto livello di affidabilità di determinati metodi di stordimento e sulla base di un parere dell'EFSA, possono essere adottate deroghe alle prescrizioni di cui al paragrafo 1 secondo la procedura di cui all'[articolo 25](#), paragrafo 2.

Articolo 6 *Procedure operative standard*

1. Gli operatori pianificano in anticipo l'abbattimento degli animali e le operazioni correlate e li effettuano in conformità delle procedure operative standard.

2. Gli operatori elaborano e applicano dette procedure operative standard al fine di garantire che l'abbattimento e le operazioni correlate siano effettuati in conformità dell'[articolo 3](#), paragrafo 1. Per quanto riguarda lo stordimento, le procedure operative standard:

- a) tengono conto delle raccomandazioni del fabbricante;
- b) in base ai dati scientifici disponibili, definiscono per ciascun metodo utilizzato i parametri fondamentali di cui all'[allegato I](#), capo I, che garantiscono l'efficace stordimento degli animali;
- c) precisano le misure da prendere quando i controlli di cui all'[articolo 5](#) indichino che un animale non è stordito adeguatamente o, nel caso di animali macellati conformemente all'[articolo 4](#), paragrafo 4, che l'animale presenta ancora segni di vita.

3. Ai fini del paragrafo 2 del presente articolo, gli operatori possono utilizzare le procedure operative standard descritte nelle guide di buone pratiche di cui all'[articolo 13](#).

4. Su richiesta, le procedure operative standard sono messe a disposizione dell'autorità competente.

Articolo 7 *Livello di competenze e certificato di idoneità*

1. L'abbattimento e le operazioni correlate sono effettuati esclusivamente da persone che abbiano un adeguato livello di competenze per l'esecuzione di dette operazioni senza causare agli animali dolori, ansia o sofferenze evitabili.

2. Gli operatori provvedono affinché le seguenti operazioni di macellazione siano eseguite esclusivamente da persone che dispongano del relativo certificato di idoneità, come previsto dall'[articolo 21](#), che ne attesti la capacità di eseguirle conformemente alle norme stabilite dal presente regolamento:

- a) il maneggiamento e la cura degli animali prima della loro immobilizzazione;
- b) l'immobilizzazione degli animali in vista dello stordimento o dell'abbattimento;
- c) lo stordimento degli animali;
- d) la valutazione dell'efficacia dello stordimento;
- e) la sospensione o il sollevamento di animali vivi;
- f) il dissanguamento degli animali vivi;
- g) la macellazione conformemente all'[articolo 4](#), paragrafo 4;

3. Fatto salvo l'obbligo di cui al paragrafo 1 del presente articolo, l'abbattimento degli animali da pelliccia è effettuato in presenza e sotto la supervisione diretta di una persona in possesso di un certificato di idoneità di cui all'[articolo 21](#) rilasciato per tutte le operazioni svolte sotto la sua supervisione. Gli operatori del settore degli animali da pelliccia notificano preventivamente all'autorità competente quando sono abbattuti gli animali.

Articolo 8 Istruzioni per l'uso dei dispositivi di immobilizzazione e stordimento

I prodotti commercializzati o pubblicizzati come dispositivi per l'immobilizzazione o lo stordimento sono venduti soltanto se corredati di adeguate istruzioni relative al loro uso, in modo da garantire condizioni ottimali per il benessere degli animali. I fabbricanti mettono tali istruzioni anche a disposizione del pubblico attraverso Internet.

Tali istruzioni specificano in particolare quanto segue:

- a) le specie, le categorie, i quantitativi e/o il peso degli animali cui è destinato l'uso del dispositivo;
- b) i parametri raccomandati corrispondenti alle diverse condizioni di utilizzazione, inclusi i parametri fondamentali di cui all'[allegato I](#), capo I;
- c) per i dispositivi di stordimento, un metodo di controllo dell'efficacia del dispositivo per quanto riguarda la conformità alle disposizioni di cui al presente regolamento;
- d) le raccomandazioni per la manutenzione e, se del caso, la calibratura del dispositivo di stordimento.

Articolo 9 *Utilizzazione dei dispositivi di immobilizzazione e stordimento*

1. Gli operatori provvedono affinché la manutenzione e il controllo di tutti i dispositivi impiegati per l'immobilizzazione o lo stordimento degli animali siano effettuati secondo le istruzioni del fabbricante da personale avente una formazione specifica. Gli operatori tengono un registro di manutenzione. Essi conservano i registri per almeno un anno e li mettono a disposizione dell'autorità competente su richiesta.
 2. Gli operatori provvedono affinché durante le operazioni di stordimento un adeguato dispositivo di riserva sia immediatamente disponibile per essere utilizzato in sostituzione del dispositivo iniziale in caso di mancato funzionamento del medesimo. Il metodo di riserva può essere diverso da quello utilizzato per primo.
 3. Gli operatori provvedono affinché gli animali siano collocati in dispositivi di immobilizzazione, tra cui quelli di immobilizzazione della testa, soltanto quando la persona preposta allo stordimento o al dissanguamento è pronta a stordirli o a dissanguarli quanto più rapidamente possibile.
-

Articolo 10 *Consumo domestico privato*

Solo le prescrizioni dell'[articolo 3](#), paragrafo 1, dell'[articolo 4](#), paragrafo 1, e dell'[articolo 7](#), paragrafo 1, si applicano alla macellazione di animali diversi dai volatili da cortile, conigli e lepri e alle operazioni correlate effettuate al di fuori dei macelli dal loro proprietario o da una persona sotto la responsabilità ed il controllo del proprietario a fini di consumo domestico privato.

Tuttavia, anche le prescrizioni stabilite all'[articolo 15](#), paragrafo 3, e ai punti da 1.8 a 1.11 bis, 3.1 e, nella misura in cui esso concerne il semplice stordimento, al punto 3.2 dell'[allegato III](#) si applicano alla macellazione di animali diversi dai volatili da cortile, conigli e lepri, suini, ovini e caprini effettuata al di fuori dei macelli dal loro proprietario o da una persona sotto la responsabilità ed il controllo del proprietario a fini di consumo domestico privato.

Articolo 11 *Fornitura diretta di piccoli quantitativi di carni di volatili da cortile, conigli e lepri*

1. Solo le prescrizioni dell'[articolo 3](#), paragrafo 1, dell'[articolo 4](#), paragrafo 1, e dell'[articolo 7](#), paragrafo 1, si applicano alla macellazione di volatili da cortile, conigli e lepri effettuata nell'azienda agricola ai fini della fornitura diretta di piccoli quantitativi di carni da parte del produttore al consumatore finale o a strutture locali di vendita al dettaglio che forniscono direttamente al consumatore finale siffatte carni come carni fresche, a condizione che il numero di animali macellati nell'azienda agricola non superi il numero massimo di animali da stabilire secondo la procedura di cui all'[articolo 25](#), paragrafo 2.

2. Le prescrizioni stabilite ai capi II e III del presente regolamento si applicano alla macellazione di siffatti animali quando il loro numero supera il numero massimo di cui al paragrafo 1 del presente articolo.

Articolo 12 *Importazioni da paesi terzi*

Le disposizioni di cui ai capi II e III del presente regolamento si applicano ai fini dell'[articolo 12](#), paragrafo 2, lettera a), del regolamento (CE) n. 854/2004.

Il certificato sanitario che accompagna le carni importate da paesi terzi è corredato di un attestato che comprovi l'osservanza di prescrizioni almeno equivalenti a quelle di cui ai capi II e III del presente regolamento.

Articolo 13 *Sviluppo e diffusione di guide di buone pratiche*

1. Gli Stati membri promuovono lo sviluppo e la diffusione di guide di buone pratiche per agevolare l'attuazione del presente regolamento.

2. Una volta elaborate, tali guide di buone pratiche sono sviluppate e diffuse alle organizzazioni di operatori:

a) in consultazione con i rappresentanti delle organizzazioni non governative, le autorità competenti ed altre parti interessate;

b) tenendo conto dei pareri scientifici di cui all'[articolo 20](#), paragrafo 1, lettera c).

3. L'autorità competente valuta le guide di buone pratiche per garantire che siano state sviluppate conformemente al paragrafo 2 e che siano conformi agli orientamenti comunitari esistenti.

4. Qualora le organizzazioni di operatori non presentino guide di buone pratiche, l'autorità competente può elaborarne e pubblicarne di proprie.

5. Gli Stati membri trasmettono alla Commissione tutte le guide di buone pratiche convalidate dall'autorità competente. La Commissione crea e mantiene un sistema di registrazione di tali guide e lo mette a disposizione degli Stati membri.

CAPO III

ALTRE PRESCRIZIONI APPLICABILI AI MACELLI

Articolo 14 *Configurazione, costruzione e attrezzature dei macelli*

1. Gli operatori provvedono affinché la configurazione e la costruzione dei macelli nonché la relativa attrezzatura siano conformi alle disposizioni dell'[allegato II](#).

2. Ai fini del presente regolamento gli operatori sottopongono, su richiesta, all'autorità competente di cui all'articolo 4 del regolamento (CE) n. 853/2004 per ciascun macello almeno i seguenti dati:

- a) il numero massimo di animali per ora di ciascuna linea di macellazione;
- b) le categorie di animali e il peso per i quali è consentito l'uso dei dispositivi di immobilizzazione o di stordimento disponibili;
- c) la capacità massima per ciascuna area di stabulazione.

L'autorità competente valuta l'informazione trasmessa dall'operatore conformemente al primo comma al momento dell'approvazione del macello.

3. In conformità della procedura di cui all'[articolo 25](#), paragrafo 2, possono essere adottate:

- a) deroghe alle disposizioni di cui all'[allegato II](#) in relazione alle unità mobili di macellazione;

b) le modifiche necessarie per adeguare l'*allegato II* in modo da tenere conto del progresso scientifico e tecnico.

In attesa dell'adozione delle deroghe di cui alla lettera a) del primo comma, gli Stati membri possono stabilire o mantenere le norme nazionali in materia di unità mobili di macellazione.

4. Orientamenti comunitari per l'applicazione del paragrafo 2 del presente articolo e dell'*allegato II* possono essere adottati secondo la procedura di cui all'*articolo 25*, paragrafo 2.

Articolo 15 *Maneggiamento e operazioni di immobilizzazione nei macelli*

1. Gli operatori garantiscono la conformità alle norme operative relative ai macelli di cui all'*allegato III*.

2. Gli operatori garantiscono che tutti gli animali che sono abbattuti conformemente all'*articolo 4*, paragrafo 4, senza essere precedentemente storditi siano immobilizzati individualmente; i ruminanti sono immobilizzati meccanicamente.

Sono vietati i sistemi di immobilizzazione dei bovini che prevedano il capovolgimento o qualsiasi altra posizione innaturale, a meno che non si tratti di animali macellati conformemente all'*articolo 4*, paragrafo 4, e tali sistemi non siano provvisti di un dispositivo che limiti i movimenti laterali e verticali della testa dell'animale e siano adattabili alle dimensioni dell'animale.

3. Sono vietati i seguenti metodi di immobilizzazione:

- a) sospendere o sollevare gli animali coscienti;
- b) stringere meccanicamente o legare gli arti o le zampe dell'animale;
- c) recidere il midollo spinale, per esempio per mezzo di un pugnale o di una daga;
- d) utilizzare scariche elettriche per immobilizzare l'animale che non stordiscano o lo uccidano in circostanze controllate, in particolare corrente elettrica che non sia applicata intorno al cervello.

Le lettere a) e b) non si applicano tuttavia ai dispositivi di sospensione utilizzati per i volatili da cortile.

4. L'*allegato III* può essere modificato secondo la procedura di cui all'*articolo 25*, paragrafo 2, per tenere conto dei progressi scientifici e tecnici, incluso un parere dell'EFSA.

5. Orientamenti comunitari per l'applicazione delle disposizioni di cui all'[allegato III](#) possono essere adottati secondo la procedura di cui all'[articolo 25](#), paragrafo 2.

Articolo 16 *Procedure di controllo nei macelli*

1. Ai fini dell'[articolo 5](#), gli operatori adottano e applicano adeguate procedure di controllo nei macelli.

2. Le procedure di controllo di cui al paragrafo 1 del presente articolo descrivono il modo in cui si devono svolgere i controlli di cui all'[articolo 5](#) e includono almeno i seguenti elementi:

- a) il nome della persona responsabile della procedura di controllo;
- b) gli indicatori destinati a rilevare i segni di incoscienza e coscienza o sensibilità negli animali; gli indicatori destinati a rilevare l'assenza di segni di vita negli animali macellati conformemente all'[articolo 4](#), paragrafo 4;
- c) i criteri per determinare se i risultati mostrati dagli indicatori di cui alla lettera b) siano soddisfacenti;
- d) le circostanze e/o il momento in cui devono essere eseguiti i controlli;
- e) il numero di animali per ogni campione da esaminare durante i controlli;
- f) le procedure opportune al fine di garantire che nell'eventualità di mancato rispetto dei criteri di cui alla lettera c) vi sia una revisione delle operazioni di stordimento o abbattimento al fine di individuare le cause all'origine delle carenze e le modifiche che è necessario apportare a tali operazioni.

3. Gli operatori istituiscono una specifica procedura di controllo per ciascuna linea di macellazione.

4. La frequenza dei controlli tiene conto dei principali fattori di rischio, quali le modifiche riguardanti i tipi o le dimensioni di animali macellati o l'organizzazione lavorativa del personale, ed è determinata in modo da garantire risultati altamente affidabili.

5. Ai fini dei paragrafi da 1 a 4 del presente articolo, gli operatori possono utilizzare le procedure di controllo descritte nelle guide di buone pratiche di cui all'[articolo 13](#).

6. Gli orientamenti comunitari riguardanti le procedure di controllo nei macelli possono essere adottati in conformità della procedura di cui all'[articolo 25](#), paragrafo 2.

Articolo 17 *Responsabile della tutela del benessere animale*

1. Gli operatori designano un responsabile della tutela del benessere animale per ogni macello con il compito di aiutarli a garantire la conformità del macello alle disposizioni del presente regolamento.

2. Il responsabile della tutela del benessere animale dipende direttamente dall'operatore e rende conto direttamente all'operatore per le questioni riguardanti il benessere degli animali. Egli può esigere che il personale del macello intraprenda le azioni correttive necessarie a garantire il rispetto delle norme stabilite dal presente regolamento.

3. Le competenze del responsabile della tutela del benessere animale sono specificate nelle procedure operative standard del macello e sono debitamente portate all'attenzione del personale interessato.

4. Il responsabile della tutela del benessere animale è in possesso di un certificato di idoneità di cui all'[articolo 21](#), rilasciato per tutte le operazioni che hanno luogo nel macello di cui è responsabile.

5. Il responsabile della tutela del benessere animale tiene un registro dei provvedimenti adottati per migliorare il benessere animale nel macello in cui assolve le sue funzioni. Il registro è conservato per almeno un anno ed è messo a disposizione dell'autorità competente su richiesta.

6. I paragrafi da 1 a 5 non si applicano ai macelli in cui vengono macellati annualmente meno di 1.000 unità di bestiame (mammiferi) o di 150.000 volatili o conigli.

Ai fini del primo comma si intende per «unità di bestiame» un'unità di misura standard che consente l'aggregazione delle varie categorie di bestiame a fini comparativi.

Nell'applicare le disposizioni del primo comma, gli Stati membri adottano i seguenti tassi di conversione:

a) bovini adulti ai sensi del regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, del 22 ottobre 2007, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli (regolamento unico OCM) ed equini: 1 unità di bestiame adulto;

b) altri bovini: 0,50 unità di bestiame adulto;

c) suini di peso vivo superiore a 100 kg: 0,20 unità di bestiame adulto;

d) altri suini: 0,15 unità di bestiame adulto;

e) ovini e caprini: 0,10 unità di bestiame adulto;

f) agnelli, capretti e suinetti di peso vivo inferiore a 15 kg: 0,05 unità di bestiame adulto.

CAPO IV

SPOPOLAMENTO E ABBATTIMENTO DI EMERGENZA

Articolo 18 *Spopolamento*

1. Prima dell'inizio dell'operazione l'autorità competente responsabile di un'operazione di spopolamento elabora un piano d'azione per garantire il rispetto delle norme stabilite dal presente regolamento. In particolare, i metodi di stordimento e abbattimento previsti e le corrispondenti procedure operative standard volte a garantire il rispetto delle norme stabilite dal presente regolamento sono inclusi nei piani di emergenza previsti dalla normativa comunitaria in materia di salute animale sulla base delle dimensioni e della localizzazione del sospetto focolaio ipotizzati nel piano di emergenza.

2. L'autorità competente:

- a) garantisce che tali operazioni siano eseguite in conformità del piano d'azione di cui al paragrafo 1;
- b) intraprende ogni azione adeguata per la tutela del benessere degli animali nelle migliori condizioni possibili.

3. Ai fini del presente articolo e in circostanze eccezionali, l'autorità competente può concedere deroghe a una o più disposizioni del presente regolamento qualora consideri che la loro osservanza possa compromettere la salute umana o rallentare in modo significativo il processo di eradicazione della malattia.

4. Entro il 30 giugno di ogni anno l'autorità competente di cui al paragrafo 1 trasmette alla Commissione una relazione sulle operazioni di spopolamento effettuate nell'anno precedente e la rende accessibile al pubblico attraverso Internet.

Per ciascuna operazione di spopolamento la relazione contiene in particolare:

- a) i motivi dello spopolamento;
- b) il numero e le specie di animali abbattuti;
- c) i metodi di stordimento e abbattimento utilizzati;
- d) una descrizione delle difficoltà incontrate e, se del caso, le soluzioni individuate per alleviare o ridurre al minimo le sofferenze degli animali interessati;
- e) qualsiasi deroga concessa in conformità del paragrafo 3.

5. Orientamenti comunitari per l'elaborazione e l'attuazione di piani d'azione per lo spopolamento possono essere adottati secondo la procedura di cui all'[articolo 25](#), paragrafo 2.

6. Se del caso, per tener conto delle informazioni raccolte dal sistema dall'ADNS, può essere adottata una deroga all'obbligo di relazione di cui al paragrafo 4 del presente articolo, secondo la procedura di cui all'[articolo 25](#), paragrafo 2.

Articolo 19 *Abbattimento di emergenza*

Nel caso di abbattimenti di emergenza, la persona che ha in custodia gli animali interessati adotta tutti i provvedimenti necessari per abbattere gli animali nel più breve tempo possibile.

CAPO V

AUTORITÀ COMPETENTE

Articolo 20 *Sostegno scientifico*

1. Ciascuno Stato membro assicura che un sufficiente sostegno scientifico indipendente sia a disposizione per assistere le autorità competenti, su loro richiesta, fornendo:

a) assistenza scientifica e tecnica in relazione al riconoscimento dei macelli ai sensi dell'[articolo 14](#), paragrafo 2, e allo sviluppo di nuovi metodi di stordimento;

b) pareri scientifici sulle istruzioni fornite dai produttori sull'uso e sulla manutenzione di dispositivi di immobilizzazione e di stordimento;

c) pareri scientifici su guide di buone pratiche sviluppate sul suo territorio ai fini del presente regolamento;

d) raccomandazioni ai fini del presente regolamento, in particolare relativamente alle ispezioni e audit;

e) pareri sulla capacità e idoneità di entità e organismi distinti di conformarsi alle disposizioni di cui all'[articolo 21](#), paragrafo 2.

2. Il sostegno scientifico può essere fornito tramite una rete a condizione che siano svolti tutti i compiti elencati al paragrafo 1 per tutte le attività pertinenti svolte nello Stato membro interessato. A tal fine ciascuno Stato membro individua un unico punto di contatto e lo mette a disposizione del pubblico, attraverso Internet. Tale punto di contatto è responsabile per la condivisione, con i suoi omologhi e la Commissione, delle informazioni tecniche e scientifiche e delle migliori pratiche in relazione all'attuazione del presente regolamento.

Articolo 21 *Certificato di idoneità*

1. Ai fini dell'[articolo 7](#) gli Stati membri designano l'autorità competente responsabile:

a) di assicurare la messa a disposizione di corsi di formazione destinati al personale addetto agli abbattimenti e alle operazioni correlate;

b) del rilascio di certificati di idoneità che attestino il superamento di un esame finale indipendente. Le materie d'esame devono essere pertinenti alle categorie di animali interessati e corrispondere alle operazioni di cui all'[articolo 7](#), paragrafi 2 e 3, e agli argomenti di cui all'[allegato IV](#);

c) dell'approvazione dei programmi di formazione dei corsi di cui alla lettera a) e del contenuto e delle modalità dell'esame di cui alla lettera b).

2. L'autorità competente può delegare l'esame finale e il rilascio dei certificati di idoneità ad un'entità o organismo distinto che:

a) disponga della competenza, del personale e delle attrezzature necessari allo scopo;

b) sia imparziale e libero da qualsiasi conflitto di interessi per quanto riguarda l'esame finale e il rilascio dei certificati di idoneità.

L'autorità competente può altresì delegare l'organizzazione dei corsi di formazione ad un'entità o organismo distinto che disponga della competenza, del personale e delle attrezzature necessari allo scopo.

I dati relativi alle entità e organismi a cui sono stati delegati tali compiti sono messi a disposizione del pubblico dall'autorità competente attraverso Internet.

3. I certificati di idoneità riportano le categorie di animali, il tipo di dispositivi e le operazioni elencati all'[articolo 7](#), paragrafo 2 o 3, per le quali il certificato è valido.

4. Gli Stati membri riconoscono i certificati di idoneità rilasciati da un altro Stato membro.
5. L'autorità competente può rilasciare certificati temporanei di idoneità a condizione che:
- a) il richiedente sia iscritto a uno dei corsi di formazione di cui al paragrafo 1, lettera a);
 - b) il richiedente debba prestare la sua opera in presenza e sotto la supervisione diretta di un'altra persona titolare di un certificato d'idoneità rilasciato per la specifica attività da effettuare;
 - c) la validità del certificato temporaneo non superi tre mesi; e
 - d) il richiedente presenti una dichiarazione scritta secondo cui non gli è stato rilasciato in precedenza un altro certificato temporaneo di idoneità della stessa portata o dimostri all'autorità competente di non aver potuto sostenere l'esame finale.
6. Fatta salva una decisione di un'autorità giudiziaria o di una autorità competente che proibisca il maneggiamento degli animali i certificati di idoneità, incluso un certificato temporaneo di idoneità, sono rilasciati soltanto se il richiedente fornisce una dichiarazione scritta secondo cui non ha commesso infrazioni gravi alla normativa comunitaria e/o nazionale in materia di protezione degli animali nei tre anni che precedono la data della domanda.
7. Gli Stati membri possono riconoscere qualifiche ottenute per altri scopi come equivalenti a certificati di idoneità ai fini del presente regolamento, a condizione che il rilascio sia avvenuto in condizioni equivalenti a quelle stabilite dal presente articolo. L'autorità competente mette a disposizione del pubblico e tiene aggiornato, attraverso Internet, un elenco delle qualifiche riconosciute come equivalenti al certificato d'idoneità.
8. Orientamenti comunitari per l'applicazione delle disposizioni del paragrafo 1 del presente articolo possono essere adottati secondo la procedura di cui all'[articolo 25](#), paragrafo 2.
-

CAPO VI

VIOLAZIONI, SANZIONI E COMPETENZE DI ESECUZIONE

Articolo 22 *Violazioni* ⁽⁵⁾

[1. Ai fini dell'articolo 54 del regolamento (CE) n. 882/2004 l'autorità competente può in particolare:

- a) richiedere agli operatori di modificare le loro procedure operative standard e in particolare di rallentare o interrompere la produzione;
- b) richiedere agli operatori di aumentare la frequenza dei controlli di cui all'[articolo 5](#) e di modificare le procedure di controllo di cui all'[articolo 16](#);
- c) sospendere o ritirare i certificati di idoneità rilasciati ai sensi del presente regolamento a una persona che non dimostri più un'idoneità, una conoscenza o una consapevolezza delle sue funzioni sufficienti per svolgere le operazioni per le quali il certificato è stato rilasciato;
- d) sospendere o revocare la delega di potere di cui all'[articolo 21](#), paragrafo 2;
- e) richiedere la modifica delle istruzioni di cui all'[articolo 8](#) nel rispetto dei pareri scientifici forniti a norma dell'[articolo 20](#), paragrafo 1, lettera b).

2. Qualora un'autorità competente sospenda e o ritiri un certificato d'idoneità, essa ne informa l'autorità competente al rilascio.]

(5) Articolo abrogato dall'[art. 156, par. 1, punto 1, Regolamento 15 marzo 2017, n. 2017/625/UE](#). Per la decorrenza e l'applicabilità vedi l'[art. 167 del medesimo Reg. n. 2017/625/UE](#).

Articolo 23 *Sanzioni*

Gli Stati membri stabiliscono la disciplina sanzionatoria applicabile in caso di violazione del presente regolamento e adottano tutti i provvedimenti necessari per assicurarne l'applicazione. Le sanzioni devono essere effettive, proporzionate e dissuasive. Gli Stati membri comunicano alla Commissione, entro il 1° gennaio 2013, le misure adottate a tal fine e la informano immediatamente di qualsiasi modifica apportata successivamente.

Articolo 24 *Modalità di attuazione*

Le modalità particolari di attuazione del presente regolamento possono essere adottate secondo la procedura prevista all'[articolo 25](#), paragrafo 2.

Articolo 25 *Procedura di comitato*

1. La Commissione è assistita dal comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali istituito a norma dell'articolo 58 del regolamento (CE) n. 178/2002.
 2. Nei casi in cui è fatto riferimento al presente paragrafo si applicano gli *articoli 5 e 7 della decisione 1999/468/CE*. Il termine stabilito dall'*articolo 5, paragrafo 6, della decisione 1999/468/CE* è fissato a tre mesi.
-

CAPO VII**DISPOSIZIONI FINALI****Articolo 26** *Disposizioni nazionali più rigorose*

1. Il presente regolamento non impedisce agli Stati membri di mantenere eventuali disposizioni nazionali intese a garantire una maggiore protezione degli animali durante l'abbattimento vigenti al momento dell'entrata in vigore del presente regolamento. Entro il 1° gennaio 2013 gli Stati membri informano la Commissione di tali disposizioni nazionali. La Commissione le porta all'attenzione degli altri Stati membri.
2. Gli Stati membri possono adottare disposizioni nazionali intese a garantire una maggiore protezione degli animali durante l'abbattimento diverse da quelle contenute nel presente regolamento nei seguenti settori:
 - a) l'abbattimento di animali fuori dai macelli e le operazioni correlate;
 - b) la macellazione di selvaggina d'allevamento di cui al punto 1.6 dell'allegato I del regolamento (CE) n. 853/2004, incluse le renne, e le operazioni correlate;
 - c) la macellazione di animali conformemente all'*articolo 4*, paragrafo 4, e le operazioni correlate.

Gli Stati membri notificano alla Commissione tali disposizioni nazionali. La Commissione le porta all'attenzione degli altri Stati membri.

3. Qualora sulla scorta di nuove prove scientifiche uno Stato membro ritenga necessario adottare misure intese a garantire una maggiore protezione degli

animali durante l'abbattimento per quanto riguarda i metodi di stordimento di cui all'*allegato I*, esso notifica alla Commissione le misure previste. La Commissione le porta all'attenzione degli altri Stati membri. Entro un mese dalla notifica la Commissione sottopone la questione al comitato di cui all'*articolo 25*, paragrafo 1, e, in base ad un parere EFSA e conformemente alla procedura di cui all'*articolo 25*, paragrafo 2, approva o respinge le misure nazionali in questione. Ove lo ritenga opportuno, la Commissione, in base alle misure nazionali approvate, può proporre modifiche dell'*allegato I* in conformità dell'*articolo 4*, paragrafo 2.

4. Uno Stato membro non proibisce o ostacola la messa in circolazione all'interno del suo territorio di prodotti di origine animale derivati da animali che sono stati abbattuti in un altro Stato membro adducendo a motivo che gli animali interessati non sono stati abbattuti in conformità delle sue disposizioni nazionali miranti ad una maggiore protezione degli animali durante l'abbattimento.

Articolo 27 *Relazione*

1. Entro l'8 dicembre 2014, la Commissione trasmette al Parlamento europeo e al Consiglio una relazione sulla possibilità di introdurre taluni requisiti riguardanti la protezione dei pesci durante l'abbattimento tenendo presenti gli aspetti legati al benessere degli animali e l'impatto socioeconomico ed ambientale. Questa relazione è, se del caso, corredata da proposte legislative finalizzate a modificare il presente regolamento includendovi disposizioni specifiche riguardanti la protezione dei pesci durante l'abbattimento. In attesa dell'adozione di queste misure, gli Stati membri possono mantenere o adottare disposizioni nazionali riguardanti la protezione dei pesci durante la macellazione o l'abbattimento e ne informano la Commissione.

2. Entro l'8 dicembre 2012, la Commissione trasmette al Parlamento europeo e al Consiglio una relazione sui sistemi di immobilizzazione dei bovini che prevedano il capovolgimento o qualsiasi altra posizione innaturale. Questa relazione si basa sui risultati di uno studio scientifico di comparazione di questi sistemi con i sistemi che mantengono i bovini in posizione eretta e tiene conto degli aspetti legati al benessere degli animali nonché delle implicazioni socioeconomiche, inclusa l'accettabilità da parte delle comunità religiose e la sicurezza degli operatori. Questa relazione è, se del caso, corredata da proposte legislative finalizzate a modificare il presente regolamento per quanto riguarda i sistemi di immobilizzazione dei bovini che prevedano il capovolgimento o qualsiasi altra posizione innaturale.

3. Entro l'8 dicembre 2013, la Commissione trasmette al Parlamento europeo e al Consiglio una relazione sui vari metodi di stordimento per i volatili da cortile, in particolare sui dispositivi multipli di stordimento dei volatili con bagni d'acqua, tenendo presenti gli aspetti legati al benessere degli animali, nonché l'impatto socioeconomico ed ambientale.

Articolo 28 *Abrogazione*

1. La direttiva 93/119/CE è abrogata. Tuttavia, ai fini dell'[articolo 29](#), paragrafo 1, del presente regolamento, continuano ad applicarsi le seguenti disposizioni della direttiva 93/119/CE:

- a) allegato A:
 - i) parte I, paragrafo 1;
 - ii) parte II, paragrafo 1, paragrafo 3, seconda frase, parte II, paragrafi 6, 7 e 8, e parte II, paragrafo 9, prima frase;
 - b) allegato C, parte II, paragrafo 3.A.2, allegato C, parte II, paragrafo 3.B.1, primo comma, e allegato C, parte II, paragrafi 3.B.2, 3.B.4, 4.2 e 4.3.
2. I riferimenti alla direttiva abrogata si intendono fatti al presente regolamento.
-

Articolo 29 *Disposizioni transitorie*

1. Fino all'8 dicembre 2019, l'[articolo 14](#), paragrafo 1, si applica esclusivamente ai nuovi macelli o a qualsiasi nuova configurazione, costruzione o attrezzatura disciplinata dalle disposizioni dell'[allegato II](#) che non siano entrati in funzione prima del 1° gennaio 2013.

2. Fino all'8 dicembre 2015, gli Stati membri possono rilasciare mediante procedura semplificata i certificati di idoneità di cui all'[articolo 21](#) a persone che dimostrino di aver maturato un'esperienza professionale pertinente di almeno tre anni.

Articolo 30 *Entrata in vigore*

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 2013.

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

Fatto a Bruxelles, addì 24 settembre 2009.

Per il Consiglio

La presidente

M. OLOFSSON

Reg. (CE) 21 ottobre 2009, n. 1069/2009/CE ⁽¹⁾ ⁽²⁾ ⁽³⁾.

REGOLAMENTO DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano e che abroga il regolamento (CE) n. 1774/2002 (regolamento sui sottoprodotti di origine animale)

(1) Pubblicato nella G.U.U.E. 14 novembre 2009, n. L 300.

(2) Il presente regolamento è entrato in vigore il 4 dicembre 2009.

(3) Per disposizioni di applicazione del presente regolamento, vedi il *Regolamento 25 febbraio 2011, n. 142/2011*.

IL PARLAMENTO EUROPEO E IL CONSIGLIO DELL'UNIONE EUROPEA,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea, in particolare l'articolo 152, paragrafo 4, lettera b),

vista la proposta della Commissione,

visto il parere del Comitato economico e sociale europeo ⁽⁴⁾,

previa consultazione del Comitato delle regioni,

deliberando secondo la procedura di cui all'articolo 251 del trattato ⁽⁵⁾,

considerando quanto segue:

(1) I sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano costituiscono una potenziale fonte di rischi per la salute pubblica e degli animali. In passato, le crisi connesse all'insorgenza dell'afta epizootica, alla diffusione delle encefalopatie spongiformi trasmissibili quali l'encefalopatia spongiforme bovina (BSE) e alla presenza di diossina nei mangimi hanno messo in evidenza le conseguenze dell'uso improprio di determinati sottoprodotti di origine animale sulla salute pubblica e degli animali, sulla sicurezza della catena alimentare e dei mangimi nonché sulla fiducia dei consumatori. Inoltre, tali situazioni critiche possono avere un impatto avverso più ampio sulla società in senso globale, attraverso l'impatto da esse esercitato sulla situazione socioeconomica degli agricoltori e dei settori industriali interessati nonché sulla fiducia dei consumatori nella sicurezza dei prodotti di origine animale. L'insorgenza di malattie potrebbe inoltre avere conseguenze negative per l'ambiente, non solo per i relativi problemi di smaltimento dei rifiuti, ma anche per quanto riguarda la biodiversità.

(2) I sottoprodotti di origine animale si ottengono prevalentemente durante la macellazione di animali destinati al consumo umano, durante la produzione di prodotti di origine animale come i prodotti lattiero-caseari, durante lo smaltimento dei cadaveri di animali e nell'ambito di provvedimenti di lotta alle malattie. A prescindere dall'origine, essi costituiscono un rischio potenziale per la salute pubblica e degli animali nonché per l'ambiente. Questo rischio deve essere tenuto sotto controllo in modo adeguato, o destinando tali prodotti a sistemi di smaltimento sicuri o utilizzandoli per vari fini, a condizione che trovino applicazione requisiti rigorosi che riducono al minimo i rischi sanitari connessi.

(3) Lo smaltimento di tutti i sottoprodotti di origine animale non è un'opzione realistica, dato che comporterebbe costi insostenibili e rischi eccessivi per l'ambiente. D'altra parte, l'impiego sicuro, per varie applicazioni e in modo sostenibile, di un'ampia gamma di sottoprodotti di origine animale, a condizione che siano ridotti al minimo i rischi sanitari, costituisce un chiaro interesse per tutti i cittadini. Numerosi sottoprodotti di origine animale sono infatti usati comunemente in importanti settori produttivi, quali ad esempio le industrie farmaceutiche, mangimistiche e del pellame.

(4) Le nuove tecnologie hanno esteso le possibilità d'impiego dei sottoprodotti di origine animale o dei prodotti derivati ad un ampio numero di settori produttivi, in particolare per la produzione di energia. Tuttavia, l'applicazione di tali nuove tecnologie potrebbe implicare rischi sanitari che vanno parimenti ridotti al minimo.

(5) È opportuno stabilire le norme sanitarie comunitarie concernenti la raccolta, il trasporto, la manipolazione, il trattamento, la trasformazione, la lavorazione, il magazzinaggio, l'immissione sul mercato, la distribuzione, l'uso o lo smaltimento di sottoprodotti di origine animale in un quadro coerente e completo.

(6) Tali regole generali dovrebbero essere proporzionate al rischio per la salute pubblica e degli animali costituito dai sottoprodotti di origine animale quando gli stessi sono trattati da operatori nelle varie fasi della catena, dalla raccolta al loro uso o smaltimento. Le regole dovrebbero anche tenere conto dei rischi per l'ambiente durante tali operazioni. Il quadro comunitario dovrebbe comprendere, se del caso, norme sanitarie relative all'immissione sul mercato, compresi gli scambi intracomunitari e le importazioni, di sottoprodotti di origine animale.

(7) Nel regolamento (CE) n. 1774/2002 il Parlamento europeo e il Consiglio hanno stabilito norme sanitarie comunitarie relative ai sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano. Basandosi su consulenze scientifiche e configurandosi come una delle azioni previste dal libro bianco della Commissione del 12 gennaio 2000 sulla sicurezza alimentare, tale regolamento ha introdotto una serie di norme volte a tutelare la sicurezza della catena alimentare e dei mangimi, come complemento della legislazione comunitaria sui prodotti alimentari e sui mangimi. Tali norme hanno consentito di migliorare considerevolmente nella Comunità il livello di tutela dai rischi connessi ai sottoprodotti di origine animale.

(8) Il regolamento (CE) n. 1774/2002 ha introdotto la classificazione dei sottoprodotti di origine animale in tre categorie a seconda del livello di rischio connesso. Esso impone agli operatori di tenere separati gli uni dagli altri i sottoprodotti di origine animale di diverse categorie, qualora essi intendano utilizzare sottoprodotti di origine animale che non presentano un rischio significativo per la salute pubblica o degli animali, in particolare se tali prodotti derivano da materiali idonei al consumo umano. Tale regolamento ha introdotto inoltre il principio secondo cui il materiale ad alto rischio non dovrebbe essere utilizzato nei mangimi per animali d'allevamento e che il materiale derivato da animali non va somministrato come mangime agli animali delle specie dalle quali è derivato. In conformità di tale regolamento, solo il materiale derivato da animali sottoposti a controlli veterinari può entrare nella catena dei mangimi. Inoltre, esso stabilisce regole relative agli standard di trasformazione che garantiscono la riduzione dei rischi.

(9) In forza dell'articolo 35, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 1774/2002 la Commissione è tenuta a presentare al Parlamento europeo e al Consiglio una relazione sulle misure adottate dagli Stati membri per garantire il rispetto di tale regolamento. La relazione è corredata, se del caso, da proposte legislative. La relazione è stata presentata il 21 ottobre 2005 e ha sottolineato che i principi del regolamento (CE) n. 1774/2002 dovrebbero essere mantenuti. Essa ha inoltre messo in evidenza i settori in cui si ritenevano necessari emendamenti del suddetto regolamento, in particolare chiarimenti in merito all'applicabilità delle norme ai prodotti finiti, alla relazione con altri atti legislativi comunitari e alla classificazione di determinati materiali. I risultati di una serie di sopralluoghi di accertamento effettuati negli Stati membri nel 2004 e nel 2005 dall'Ufficio alimentare e veterinario della Commissione (UAV) sostengono tali conclusioni. Secondo l'UAV è necessario apportare miglioramenti per quanto riguarda la rintracciabilità del flusso di sottoprodotti di origine animale, l'efficacia e l'armonizzazione dei controlli ufficiali.

(10) Il comitato direttivo scientifico, che è stato sostituito nel 2002 dall'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA), ha adottato una serie di pareri riguardanti i sottoprodotti di origine animale. Tali pareri dimostrano la necessità di mantenere i principi fondamentali del regolamento (CE) n. 1774/2002, in particolare quello secondo cui i sottoprodotti di origine animale derivati da animali dichiarati non idonei al consumo umano in seguito al controllo veterinario non dovrebbero entrare nella catena dei mangimi. Tuttavia tali sottoprodotti di origine animale possono essere recuperati e utilizzati nella fabbricazione di prodotti industriali o tecnici, nel rispetto di determinate condizioni sanitarie.

(11) Le conclusioni della presidenza del Consiglio sulla relazione della Commissione del 21 ottobre 2005, adottate nel dicembre 2005, e le successive consultazioni svolte dalla Commissione hanno sottolineato che le norme stabilite dal regolamento (CE) n. 1774/2002 dovrebbero essere migliorate. I principali obiettivi delle norme sui sottoprodotti di origine animale, segnatamente il contenimento dei rischi per la salute pubblica e degli animali e la tutela della sicurezza della catena alimentare e dei mangimi, dovrebbero essere espressi

chiaramente. Le disposizioni del presente regolamento dovrebbero consentire di raggiungere tali obiettivi.

(12) Le norme sui sottoprodotti di origine animale contenute nel presente regolamento dovrebbero applicarsi a prodotti che non possono essere destinati al consumo umano secondo la legislazione comunitaria, in particolare quando non rispettano la legislazione sull'igiene alimentare o quando non possono essere immessi sul mercato sotto forma di alimenti perché sono a rischio in quanto nocivi per la salute o non idonei al consumo umano (sottoprodotti di origine animale «a norma di legge»). Tali prescrizioni dovrebbero però applicarsi anche a prodotti di origine animale che non rispettano determinate regole riguardanti il loro possibile utilizzo per il consumo umano, o che costituiscono materie prime per la produzione di prodotti destinati al consumo umano, anche se alla fine sono destinati ad altri usi (sottoprodotti di origine animale «per scelta»).

(13) Inoltre, al fine di prevenire rischi derivanti da animali selvatici, ai corpi o parti di corpi di tali animali, dei quali si sospetta che siano stati contaminati da malattie trasmissibili, dovrebbero applicarsi le norme del presente regolamento. Questo non dovrebbe implicare l'obbligo di raccogliere e smaltire i corpi degli animali selvatici che sono morti o sono stati cacciati nel loro habitat naturale. Se si osservano le buone prassi venatorie, gli intestini e le altre parti della selvaggina possono essere smaltite in loco in modo sicuro. Tali prassi per l'attenuazione dei rischi sono ben consolidate negli Stati membri e si basano, in taluni casi, su tradizioni culturali o su normative nazionali che disciplinano le attività dei cacciatori. La normativa comunitaria, in particolare 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, fissa norme per la manipolazione della carne e dei sottoprodotti di origine animale ottenuti dalla selvaggina. Tali norme imputano inoltre la responsabilità per la prevenzione dei rischi a persone formate, quali i cacciatori. In considerazione dei rischi potenziali per la catena alimentare, ai sottoprodotti di origine animale derivati da selvaggina abbattuta si dovrebbe applicare il presente regolamento solo nella misura in cui la legislazione sull'igiene alimentare si applica all'immissione sul mercato di tale selvaggina e alle operazioni effettuate negli stabilimenti di lavorazione della stessa. Inoltre, il presente regolamento dovrebbe applicarsi ai sottoprodotti di origine animale per la preparazione di trofei di caccia al fine di evitare rischi per la salute degli animali derivanti da tali sottoprodotti.

(14) Le norme stabilite nel presente regolamento dovrebbero applicarsi ai sottoprodotti di origine animale derivati da animali acquatici, diversi dal materiale proveniente da imbarcazioni che operano nel rispetto della legislazione comunitaria sull'igiene alimentare. Tuttavia, è opportuno adottare misure proporzionate ai rischi in relazione alla manipolazione e allo smaltimento del materiale derivato dall'eviscerazione di pesce a bordo di pescherecci e che manifesta sintomi di malattie. È opportuno adottare tali misure per l'attuazione del presente regolamento sulla base di una valutazione dei rischi effettuata da un istituto scientifico appropriato alla luce degli elementi disponibili circa

l'efficacia di talune misure nel combattere la diffusione di malattie trasmissibili all'uomo, in particolare di alcune parassitosi.

(15) A causa dei rischi limitati derivanti dai materiali utilizzati come materie prime per alimenti per animali da compagnia nell'azienda agricola o forniti agli utilizzatori finali da imprese alimentari, talune attività concernenti tali alimenti greggi per animali da compagnia non dovrebbero essere disciplinate dalle norme stabilite nel presente regolamento.

(16) È opportuno chiarire nel presente regolamento quali animali debbano essere classificati come animali da compagnia, affinché i sottoprodotti derivati da tali animali non siano utilizzati nei mangimi per animali da allevamento. In particolare, gli animali detenuti per scopi diversi dall'allevamento, quali gli animali familiari, dovrebbero essere classificati come animali da compagnia.

(17) Per ragioni di coerenza della legislazione comunitaria, è opportuno utilizzare nel presente regolamento talune definizioni di cui al regolamento (CE) n. 999/2001 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 maggio 2001, recante disposizioni per la prevenzione, il controllo e l'eradicazione di alcune encefalopatie spongiformi trasmissibili , e alla [direttiva 2008/98/CE](#) del Parlamento europeo e del Consiglio, del 19 novembre 2008, relativa ai rifiuti . Il riferimento alla [direttiva 86/609/CEE](#) del Consiglio, del 24 novembre 1986, concernente il ravvicinamento delle disposizioni legislative, regolamentari e amministrative degli Stati membri relative alla protezione degli animali utilizzati a fini sperimentali o ad altri fini scientifici , dovrebbe essere chiarito.

(18) Per ragioni di coerenza della legislazione comunitaria, è opportuno utilizzare nel presente regolamento la definizione di «animale acquatico» di cui alla [direttiva 2006/88/CE](#) del Consiglio, del 24 ottobre 2006, relativa alle condizioni di polizia sanitaria applicabili alle specie animali d'acquacoltura e ai relativi prodotti, nonché alla prevenzione di talune malattie degli animali acquatici e alle misure di lotta contro tali malattie . Allo stesso tempo, gli invertebrati acquatici che non rientrano in tale definizione e che non comportano rischi di trasmissione di malattie dovrebbero essere soggetti agli stessi requisiti degli animali acquatici.

(19) La [direttiva 1999/31/CE](#) del Consiglio, del 26 aprile 1999, relativa alle discariche di rifiuti , stabilisce le condizioni per il rilascio delle autorizzazioni di discarica. Il presente regolamento dovrebbe contemplare lo smaltimento di sottoprodotti di origine animale in discariche per le quali è stata rilasciata tale autorizzazione.

(20) La responsabilità primaria per lo svolgimento di operazioni nel rispetto del presente regolamento dovrebbe spettare agli operatori. Allo stesso tempo, l'interesse pubblico a prevenire i rischi per la salute pubblica e degli animali impone che venga istituito un sistema di raccolta e smaltimento al fine di garantire l'impiego sicuro o lo smaltimento sicuro dei sottoprodotti di origine animale che non possono essere utilizzati o che non sono utilizzati per motivi economici. La portata del sistema di raccolta e smaltimento dovrebbe tenere conto della quantità effettiva di sottoprodotti di origine animale che si accumula

in un determinato Stato membro. Il sistema dovrebbe anche riflettere, su base cautelativa, la necessità di capacità di smaltimento estese qualora insorgano grandi focolai di malattie trasmissibili o temporanee difficoltà tecniche in un impianto di smaltimento esistente. Gli Stati membri dovrebbero poter collaborare tra loro e con i paesi terzi a condizione di rispettare gli obiettivi del presente regolamento.

(21) È importante determinare il punto di partenza nel ciclo di vita dei sottoprodotti di origine animale a partire dal quale dovrebbero applicarsi le prescrizioni del presente regolamento. Una volta che un prodotto è diventato un sottoprodotto di origine animale, esso non dovrebbe rientrare nella catena alimentare. Si applicano circostanze particolari per la manipolazione di talune materie prime, come le pelli, trattate in stabilimenti o impianti integrati nel contempo nella catena alimentare e nella catena dei sottoprodotti di origine animale. In questi casi, è opportuno prendere le necessarie misure, mediante segregazione, per attenuare i rischi potenziali per la catena alimentare che possono sorgere da contaminazioni crociate. Per gli altri stabilimenti, dovrebbero essere determinate condizioni basate sui rischi al fine di prevenire la contaminazione crociata, in particolare mediante la separazione tra la catena dei sottoprodotti di origine animale e la catena alimentare.

(22) Per motivi di certezza del diritto e corretto controllo dei rischi potenziali, è opportuno determinare un punto finale nella catena di fabbricazione per i prodotti che non

hanno più diretta pertinenza per la sicurezza della catena dei mangimi. Per taluni prodotti disciplinati da altre normative comunitarie, tale punto finale dovrebbe essere determinato nella fase della fabbricazione. I prodotti che hanno raggiunto tale punto dovrebbero essere esenti dai controlli previsti dal presente regolamento. In particolare, i prodotti oltre tale punto finale dovrebbero poter essere immessi sul mercato senza restrizioni in virtù del presente regolamento ed essere manipolati e trasportati da operatori che non sono stati riconosciuti o registrati conformemente al presente regolamento.

(23) Tuttavia, dovrebbe essere possibile modificare tale punto finale, in particolare quando si tratta di rischi che si sono appena manifestati. Il regolamento (CE) n. 1774/2002 esonera taluni prodotti, in particolare il guano, talune pelli sottoposte a particolari forme di trattamento quali la concia e taluni trofei di caccia dall'applicazione delle relative prescrizioni. Attraverso le misure di attuazione da adottarsi a norma del presente regolamento si dovrebbero prevedere esenzioni analoghe per prodotti quali i prodotti oleochimici e i prodotti finali risultanti dalla produzione di biodiesel secondo condizioni appropriate.

(24) Al fine di garantire un livello elevato di tutela della salute pubblica e degli animali gli Stati membri dovrebbero continuare ad adottare le misure necessarie per vietare la spedizione di sottoprodotti di origine animale da zone o stabilimenti soggetti a restrizioni, in particolare all'insorgenza di malattie elencate dalla direttiva 92/119/CE del Consiglio, del 17 dicembre 1992, che introduce misure

generali di lotta contro alcune malattie degli animali nonché misure specifiche per la malattia vescicolare dei suini .

(25) Le operazioni relative a sottoprodotti di origine animale che presentano un livello di rischio considerevole per la salute pubblica e degli animali dovrebbero essere svolte solo negli stabilimenti o negli impianti preventivamente riconosciuti per tali operazioni dall'autorità competente. Tale condizione dovrebbe applicarsi in particolare a stabilimenti o impianti di trasformazione e ad altri stabilimenti o impianti di manipolazione o magazzinaggio di sottoprodotti di origine animale direttamente pertinenti per la sicurezza della catena dei mangimi. Dovrebbe essere permessa la manipolazione di sottoprodotti di origine animale di più di una categoria nello stesso stabilimento o impianto, a patto che venga impedita la contaminazione crociata. Dovrebbe inoltre essere possibile modificare tali condizioni qualora la quantità di materiale da smaltire e trasformare aumenti per l'insorgenza di un grosso focolaio di malattie, purché si garantisca che l'uso temporaneo secondo tali condizioni modificate non induca la diffusione dei rischi di contagio.

(26) Tuttavia, il riconoscimento non dovrebbe essere necessario per gli stabilimenti o gli impianti di trasformazione o manipolazione di determinati materiali sicuri, quali i prodotti trasformati in modo da non rappresentare più rischi per la salute pubblica o degli animali . Tali stabilimenti o impianti dovrebbero essere registrati in modo da consentire di controllare in modo ufficiale i flussi di materiale e garantirne la rintracciabilità. Tale riconoscimento dovrebbe altresì applicarsi agli operatori che trasportano sottoprodotti di origine animale o prodotti derivati, a meno che non siano più soggetti ai controlli dal momento che è stato determinato un punto finale nella catena.

(27) Gli stabilimenti o gli impianti dovrebbero essere riconosciuti dietro presentazione di informazioni all'autorità competente e previa ispezione in loco che dimostri che saranno rispettate le prescrizioni del presente regolamento relative all'infrastruttura e alle attrezzature dello stabilimento o dell'impianto, in modo da limitare adeguatamente eventuali rischi per la salute pubblica e degli animali derivanti dal processo impiegato. Dovrebbe essere possibile concedere un riconoscimento condizionato per permettere agli operatori di ovviare alle carenze prima che lo stabilimento o l'impianto ottenga il pieno riconoscimento.

(28) Gli stabilimenti o gli impianti le cui operazioni sono già state riconosciute in conformità della legislazione comunitaria sull'igiene alimentare non dovrebbero essere tenuti al riconoscimento o alla registrazione a norma del presente regolamento, dato che i riconoscimenti o le registrazioni rilasciati in base alla legislazione comunitaria tengono già conto degli obiettivi del presente regolamento. Tuttavia, gli stabilimenti o gli impianti che sono stati riconosciuti o registrati a norma della legislazione sull'igiene dovrebbero essere tenuti a rispettare le prescrizioni del presente regolamento e dovrebbero essere soggetti a controlli ufficiali effettuati allo scopo di accertarne la conformità alle prescrizioni del presente regolamento.

(29) I sottoprodotti di origine animale e i prodotti derivati dovrebbero essere classificati in tre categorie che riflettono il livello di rischio che essi presentano per la salute pubblica e degli animali, sulla base di valutazioni del rischio. Mentre i sottoprodotti di origine animale e i prodotti derivati che presentano un livello di rischio elevato dovrebbero essere utilizzati solo a fini esterni alla catena dei mangimi, il loro uso che presenta un rischio inferiore dovrebbe poter essere autorizzato nel rispetto di condizioni sicure.

(30) I progressi scientifici e tecnologici possono indurre lo sviluppo di processi che eliminano o riducono al minimo i rischi per la salute pubblica e degli animali. Per tenere conto di tali progressi dovrebbe essere possibile apportare modifiche agli elenchi di sottoprodotti di origine animale di cui al presente regolamento. Prima di apportare tali modifiche, nel rispetto dei principi generali della legislazione comunitaria volti a garantire un livello elevato di tutela della salute pubblica e degli animali, dovrebbe essere effettuata una valutazione del rischio da parte di un istituto scientifico appropriato, quale l'EFSA, l'Agenzia europea per i medicinali o il Comitato scientifico per i prodotti di consumo, a seconda del tipo di sottoprodotti di origine animale per il quale deve essere effettuata la valutazione del rischio. Dovrebbe essere però chiaro che, qualora si mescolino sottoprodotti di origine animale di categorie diverse, la miscela dovrebbe essere trattata nel rispetto delle norme stabilite per la quota di miscela appartenente alla categoria di rischio più elevata.

(31) Visto l'elevato livello di rischio per la salute pubblica, i sottoprodotti di origine animale che presentano rischi di encefalopatie spongiformi trasmissibili (TSE) non dovrebbero, in particolare, essere impiegati nei mangimi. Tale restrizione dovrebbe applicarsi anche agli animali selvatici attraverso i quali può essere trasmessa una malattia trasmissibile. La restrizione in merito all'impiego nei mangimi di sottoprodotti di origine animale che presenta rischi di TSE dovrebbero far salve le norme sui mangimi di cui al regolamento (CE) n. 999/2001.

(32) I sottoprodotti di origine animale derivati da animali utilizzati per esperimenti quali definiti nella [direttiva 86/609/CEE](#) dovrebbero essere inoltre esclusi dall'uso nei mangimi, in considerazione dei potenziali rischi derivanti da tali sottoprodotti di origine animale. Tuttavia, gli Stati membri possono autorizzare l'uso di sottoprodotti di origine animale ottenuti da animali utilizzati per esperimenti atti a testare nuovi additivi per mangimi, conformemente al [regolamento \(CE\) n. 1831/2003](#) del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 settembre 2003, sugli additivi destinati all'alimentazione animale (1).

(33) L'uso di determinate sostanze e di determinati prodotti è illecito ai sensi del regolamento (CEE) n. 2377/90 del Consiglio, del 26 giugno 1990, che definisce una procedura comunitaria per la determinazione dei limiti massimi di residui di medicinali veterinari negli alimenti di origine animale e della [direttiva 96/22/CE](#) del Consiglio, del 29 aprile 1996, concernente il divieto d'utilizzazione di talune sostanze ad azione ormonica, tireostatica e delle sostanze beta-agoniste nelle produzioni animali. Inoltre, la [direttiva 96/23/CE](#) del Consiglio, del 29 aprile 1996, concernente le misure di controllo su talune sostanze e sui loro residui

negli animali vivi e nei loro prodotti stabilisce ulteriori norme sul controllo di talune sostanze e sui loro residui negli animali vivi e nei loro prodotti. La [direttiva 96/23/CE](#) stabilisce anche norme che si applicano ove sia stata accertata la presenza di residui di sostanze o di agenti inquinanti autorizzati che eccedono determinati livelli ammessi. Al fine di garantire la coerenza della legislazione comunitaria, i prodotti di origine animale nei quali si rilevino sostanze non consentite ai sensi del regolamento (CEE) n. 2377/90 e delle direttive 96/22/CE e 96/23/CE dovrebbero essere classificati come materiale di categoria 1 o di categoria 2, a seconda del caso, in considerazione del rischio che essi presentano per la catena alimentare e dei mangimi.

(34) Non sarebbe necessario smaltire lo stallatico e il contenuto del tubo digerente, a condizione essi che siano adeguatamente trattati in modo da impedire la trasmissione di malattie durante il loro utilizzo sul terreno. I sottoprodotti di origine animale derivati da animali morti in allevamento o abbattuti per eradicare malattie non dovrebbero essere utilizzati nella catena dei mangimi. Tale restrizione dovrebbe applicarsi anche a sottoprodotti di origine animale importati e consentiti nella Comunità, qualora in base al controllo al posto di frontiera non rispettino la legislazione comunitaria, e a prodotti che risultano non conformi alle prescrizioni applicabili in seguito a controlli effettuati all'interno della Comunità. Il mancato rispetto della [direttiva 2000/13/CE](#) del Parlamento europeo e del Consiglio, del 20 marzo 2000, relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità e del [regolamento \(CE\) n. 767/2009](#) del Parlamento europeo e del Consiglio, del 13 luglio 2009, sull'immissione sul mercato e sull'uso dei mangimi non dovrebbe comportare l'esclusione dalla catena dei mangimi dei prodotti presentati per l'ispezione frontaliera.

(35) Dalla data di entrata in vigore del regolamento (CE) n. 1774/2002, la classificazione automatica di taluni sottoprodotti di origine animale come materiale di categoria 2 limita drasticamente le loro possibilità d'impiego, senza essere necessariamente commisurata ai rischi connessi. Di conseguenza tali sottoprodotti di origine animale dovrebbero essere riclassificati come materiale di categoria 3, in modo da consentirne l'uso in determinati mangimi. Per altri sottoprodotti di origine animale non elencati in nessuna delle tre categorie, la categorizzazione automatica come materiale di categoria 2 dovrebbe essere mantenuta per motivi di cautela, in particolare per rafforzare l'esclusione generale di tale materiale dalla catena dei mangimi per animali d'allevamento, diversi dagli animali da pelliccia.

(36) Altri atti legislativi entrati in vigore dopo l'adozione del regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare, segnatamente il regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari, il regolamento (CE) n. 853/2004 e il regolamento (CE) n. 183/2005 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 12 gennaio 2005, che stabilisce

requisiti per l'igiene dei mangimi , rispetto ai quali il regolamento (CE) n. 1774/2002 è complementare, stabiliscono che la responsabilità primaria di conformarsi alla legislazione comunitaria volta a tutelare la salute pubblica e degli animali spetta agli operatori del settore alimentare e mangimistico. Conformemente a tale legislazione gli operatori che svolgono attività di cui al presente regolamento dovrebbero anche essere primariamente responsabili del rispetto del presente regolamento. Tale obbligo dovrebbe essere ulteriormente chiarito e specificato per quanto riguarda i mezzi attraverso i quali va garantita la rintracciabilità, ad esempio la raccolta e l'inoltro separati dei sottoprodotti di origine animale. I sistemi in vigore che garantiscono la rintracciabilità dei prodotti che circolano esclusivamente a livello nazionale mediante altri mezzi

dovrebbero continuare a funzionare se forniscono informazioni equivalenti. È opportuno adoperarsi al massimo per promuovere l'uso della documentazione elettronica e di altri mezzi di documentazione che non comportano registri cartacei purché garantiscano la piena rintracciabilità.

(37) È necessario istituire un sistema di controlli volto a garantire che negli stabilimenti o negli impianti siano rispettate le prescrizioni del presente regolamento. Durante i controlli ufficiali le autorità competenti dovrebbero tener conto della realizzazione dei controlli interni. In taluni stabilimenti o impianti i controlli interni dovrebbero essere effettuati attraverso un sistema basato sui principi dell'analisi di rischio e punti critici di controllo (HACCP). I principi HACCP dovrebbero basarsi sull'esperienza maturata nella loro applicazione a norma della legislazione comunitaria sull'igiene alimentare e dei mangimi. A tale riguardo, i manuali nazionali di buone prassi potrebbero costituire un utile strumento per facilitare l'applicazione concreta dei principi HACCP e di altri aspetti del presente regolamento.

(38) I sottoprodotti di origine animale dovrebbero essere impiegati solo se i rischi per la salute pubblica e degli animali sono ridotti al minimo nel corso della trasformazione e dell'immissione sul mercato di prodotti derivati fabbricati a partire da sottoprodotti di origine animale. Se tale soluzione non fosse disponibile, i sottoprodotti di origine animale dovrebbero essere smaltiti in condizioni di sicurezza. Le possibilità d'impiego dei sottoprodotti di origine animale delle varie categorie dovrebbero essere chiarite restando coerenti con la legislazione comunitaria. In generale, le opzioni previste per una categoria di rischio più elevato dovrebbero essere disponibili anche per le categorie di rischio inferiore, a meno che non valgano particolari considerazioni in relazione al rischio connesso a taluni sottoprodotti di origine animale.

(39) Lo smaltimento dei sottoprodotti di origine animale e dei prodotti derivati dovrebbe essere effettuato nel rispetto della legislazione ambientale relativa alle discariche e all'incenerimento dei rifiuti. Per motivi di coerenza l'incenerimento dovrebbe essere effettuato nel rispetto della [direttiva 2000/76/CE](#) del Parlamento europeo e del Consiglio, del 4 dicembre 2000, sull'incenerimento dei rifiuti . Il coincenerimento dei rifiuti, sia come operazione di recupero che come operazione di smaltimento, è soggetto a condizioni analoghe a quelle applicabili all'incenerimento dei rifiuti per quanto riguarda l'autorizzazione ed il

funzionamento, in particolare in relazione ai valori limite di emissione nell'atmosfera, allo scarico delle acque reflue e dei residui, al controllo e al monitoraggio nonché alle prescrizioni di misurazione. Di conseguenza, il coincenerimento diretto, senza trasformazione preliminare, dovrebbe essere consentito per tutte e tre le categorie di materiali. Inoltre, dovrebbero essere emanate disposizioni specifiche per il riconoscimento degli impianti di incenerimento a bassa e ad elevata capacità.

(40) L'uso di sottoprodotti di origine animale o di prodotti derivati come combustibile nel processo di combustione dovrebbe essere autorizzato e non dovrebbe essere considerato come un'operazione di smaltimento dei rifiuti. Tuttavia, tale impiego dovrebbe avvenire in condizioni che garantiscano la tutela della salute pubblica e degli animali, nonché nel rispetto delle opportune norme ambientali.

(41) Il presente regolamento dovrebbe contemplare la possibilità di stabilire parametri per i metodi di trattamento dei sottoprodotti di origine animale relativi alla durata, alla temperatura e alla pressione, in particolare per i metodi cui si fa attualmente riferimento come metodi da 2 a 7 nel regolamento (CE) n. 1774/2002.

(42) Le conchiglie e i carapaci di crostacei e molluschi, privati dei tessuti molli o delle carni, dovrebbero essere esclusi dall'ambito d'applicazione del presente regolamento. In considerazione delle varie prassi nella Comunità di asportazione dei tessuti molli o delle carni dalle conchiglie e dai carapaci, dovrebbe essere autorizzato l'uso di conchiglie dalle quali non sono stati interamente asportati i tessuti molli o le carni, a condizione di non creare rischi per la salute pubblica e degli animali. L'elaborazione di manuali nazionali di buone prassi permetterebbe di incoraggiare la diffusione delle conoscenze relative alle condizioni corrette di impiego di tali prodotti.

(43) Visto che tali prodotti rappresentano un rischio limitato per la salute pubblica e degli animali, le autorità competenti dovrebbero poter autorizzare la preparazione e l'utilizzo sul terreno delle preparazioni biodinamiche a base di materiali delle categorie 2 e 3, come indicato dal regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio, del 28 giugno 2007, relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici .

(44) Le nuove tecnologie in via di elaborazione offrono sistemi vantaggiosi per produrre energia a partire da sottoprodotti di origine animale o per smaltire tali prodotti in modo sicuro. Lo smaltimento sicuro può avvenire abbinando metodi per il contenimento sicuro dei sottoprodotti di origine animale in loco con metodi di smaltimento prestabiliti e abbinando i parametri autorizzati di lavorazione con nuove norme oggetto di valutazione positiva. Per tenere conto dei relativi progressi scientifici e tecnologici è opportuno autorizzare tali tecnologie quali metodi alternativi per lo smaltimento o l'utilizzo dei sottoprodotti di origine animale nella Comunità. Qualora qualcuno elabori un processo tecnologico e ne chieda l'autorizzazione, prima di concederla, l'EFSA dovrebbe esaminare la richiesta già controllata dall'autorità competente, al fine di assicurare che sia

svolta una valutazione del potenziale di riduzione del rischio del processo in questione e che siano salvaguardati i diritti degli individui, compresa la segretezza delle informazioni commerciali. Per assistere i richiedenti è opportuno adottare un formato standard per le richieste. Poiché tale documento ha uno scopo puramente indicativo, esso dovrebbe essere adottato in conformità della procedura consultiva in collaborazione con l'EFSA.

(45) È opportuno chiarire le prescrizioni applicabili all'immissione sul mercato di sottoprodotti di origine animale e prodotti derivati destinati all'impiego nei mangimi e di fertilizzanti organici e ammendanti, in modo da garantire la protezione della catena alimentare e dei mangimi. Solo il materiale di categoria 3 dovrebbe essere impiegato nei mangimi destinati agli animali di allevamento diversi dagli animali da pelliccia. I fertilizzanti fabbricati a partire da sottoprodotti di origine animale possono compromettere la sicurezza della catena alimentare e dei mangimi. Qualora essi siano stati fabbricati a partire da farine di carne e ossa derivate da materiali di categoria 2 o da proteine animali trasformate, dovrebbe essere aggiunto un componente, ad esempio una sostanza inorganica o non digeribile, al fine di impedirne l'uso diretto quali mangimi. Tale miscela non dovrebbe essere necessaria se la composizione o la confezione dei prodotti, in particolare di prodotti destinati a essere utilizzati dal consumatore finale, impedisce l'uso improprio del prodotto come mangime. Al momento di determinare i componenti, si dovrebbero tenere presenti varie circostanze relative al clima e al suolo e all'obiettivo dell'uso di particolari fertilizzanti.

(46) Il [regolamento \(CE\) n. 1523/2007](#) del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 dicembre 2007, che vieta la commercializzazione, l'importazione nella Comunità e l'esportazione fuori della Comunità di pellicce di cane e di gatto e di prodotti che le contengono, impone un divieto generale di commercializzazione, importazione ed esportazione di pellicce di cane e di gatto e di prodotti che le contengono. Tuttavia, tale divieto dovrebbe far salvo l'obbligo di cui al presente regolamento relativo allo smaltimento dei sottoprodotti di origine animale provenienti da cani e gatti, compresa la pelliccia.

(47) La promozione della scienza e della ricerca e di attività artistiche può richiedere l'uso di sottoprodotti di origine animale o di prodotti derivati di tutte le categorie, talvolta in quantità inferiori a quelle trattate negli scambi commerciali. Al fine di agevolare l'importazione e l'uso di tali sottoprodotti di origine animale o di prodotti derivati, l'autorità competente dovrebbe avere la possibilità di stabilire le condizioni entro cui svolgere tali operazioni caso per caso. Qualora sia necessario un intervento a livello comunitario è opportuno stabilire condizioni armonizzate.

(48) Il regolamento (CE) n. 1774/2002 contiene disposizioni dettagliate che consentono, attraverso una deroga, di utilizzare i materiali di categoria 2 o 3 nei mangimi destinati agli animali dei giardini zoologici. Nel presente regolamento dovrebbero essere contemplate disposizioni analoghe e l'uso di taluni materiali di categoria 1 come mangimi dovrebbe essere autorizzato e completato dalla possibilità di stabilire norme dettagliate per controllare tutti gli eventuali rischi per la salute pubblica e degli animali.

(49) Il regolamento (CE) n. 1774/2002 consente di utilizzare il materiale di categoria 1 come mangime destinato a specie minacciate di estinzione o protette di uccelli necrofagi e di altre specie che vivono nel loro habitat naturale per promuovere la biodiversità. Al fine di fornire uno strumento adeguato per la protezione di tali specie, tale prassi alimentare dovrebbe essere consentita anche dal presente regolamento, nel rispetto delle condizioni fissate per evitare la diffusione di malattie. Allo stesso tempo, nelle misure di attuazione è opportuno stabilire condizioni sanitarie che consentano l'uso di tale materiale di categoria 1 come mangime nei sistemi di pascolo estensivi e per l'uso come mangime per altre specie carnivore, quali orsi e lupi. È importante che tali condizioni sanitarie tengano conto dei modelli naturali di consumo delle specie interessate nonché degli obiettivi comunitari per la promozione della biodiversità di cui alla comunicazione della Commissione del 22 maggio 2006 intitolata «Arrestare la perdita di biodiversità entro il 2010 - e oltre».

(50) Il sotterramento e l'incenerimento di sottoprodotti di origine animale, in particolare di animali morti, possono essere giustificati in situazioni specifiche, soprattutto in zone isolate, o in situazione di lotta a malattie che richiedono lo smaltimento immediato degli animali uccisi come misura di controllo del focolaio di malattie trasmissibili gravi. In particolare, lo smaltimento in loco dovrebbe essere consentito in circostanze particolari, dato che le capacità di trasformazione o di incenerimento disponibili all'interno di una regione o di uno Stato membro potrebbero altrimenti limitare la possibilità di combattere le malattie.

(51) La deroga attuale riguardante il sotterramento e l'incenerimento di sottoprodotti di origine animale andrebbe estesa a zone alle quali l'accesso è praticamente impossibile o presenta un rischio per la salute e la sicurezza del personale adibito alla raccolta. L'esperienza maturata con l'applicazione del regolamento (CE) n. 1774/2002 e con calamità naturali quali gli incendi boschivi e le alluvioni in taluni Stati membri ha dimostrato che in tali circostanze eccezionali lo smaltimento attraverso sotterramento o incenerimento in loco può essere giustificato al fine di garantire il rapido smaltimento degli animali ed evitare la diffusione dei rischi di contagio. La dimensione totale delle zone isolate in un determinato Stato membro dovrebbe essere limitata, sulla base dell'esperienza maturata con l'applicazione del regolamento (CE) n. 999/2001, in modo da garantire il rispetto dell'obbligo generale di disporre di un adeguato sistema di smaltimento, conforme alle prescrizioni del presente regolamento.

(52) Taluni stabilimenti o impianti che trattano solo sottoprodotti di origine animale in piccole quantità, che non presentano rischi per la salute pubblica e degli animali, dovrebbero poter smaltire, sotto controllo ufficiale, tali sottoprodotti in modo diverso dallo smaltimento ai sensi del presente regolamento. Tuttavia, i criteri relativi a tali circostanze eccezionali dovrebbero essere stabiliti a livello comunitario in modo da garantire la loro applicazione uniforme, sulla base della situazione reale di taluni settori e sulla disponibilità di altri sistemi di smaltimento in taluni Stati membri.

(53) Al fine di garantire la certezza del diritto dovrebbero essere specificate le iniziative che l'autorità competente può adottare nello svolgere i controlli ufficiali, in particolare per quanto riguarda la sospensione o il divieto definitivo di operazioni o l'imposizione di condizioni intese a garantire la corretta applicazione del presente regolamento. Questi controlli ufficiali dovrebbero essere eseguiti nell'ambito dei piani di controllo pluriennali previsti dal 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 .

(54) Al fine di assicurare che gli Stati membri possano controllare la quantità di materiale introdotta nel loro territorio a fini di smaltimento, il ricevimento di tale materiale nel loro territorio dovrebbe essere autorizzato dall'autorità competente.

(55) La sterilizzazione sotto pressione e condizioni di trasporto ausiliarie possono essere imposte per garantire il controllo di eventuali rischi. Al fine di assicurare la rintracciabilità e la cooperazione tra le autorità competenti degli Stati membri che controllano la spedizione di sottoprodotti di origine animale o di prodotti derivati, sarebbe opportuno ricorrere al sistema Traces, istituito dalla [decisione 2004/292/CE](#) della Commissione , per fornire informazioni sulla spedizione di materiali di categoria 1 e 2 e di farine di carni e ossa o di grasso animale derivati da materiali di categoria 1 e 2, nonché di proteine animali trasformate derivate da materiale di categoria 3. Per i materiali generalmente inviati in piccole quantità per usi di ricerca, educativi, artistici o diagnostici, dovrebbero essere previste condizioni particolari per facilitare la circolazione di tali materiali all'interno della Comunità. In condizioni particolari, dovrebbero essere permessi accordi bilaterali che facilitano il controllo dei materiali che circolano tra Stati membri confinanti.

(56) Per agevolare il trasporto di partite attraverso paesi terzi confinanti con più di uno Stato membro, è opportuno introdurre un regime speciale per la spedizione di partite dal territorio di uno Stato membro verso un altro Stato membro attraverso il territorio di un paese terzo, al fine di garantire, in particolare, che le partite che rientrano nel territorio comunitario siano sottoposte ai controlli veterinari ai sensi della [direttiva 89/662/CEE](#) del Consiglio, dell'11 dicembre 1989, relativa ai controlli veterinari applicabili negli scambi intracomunitari, nella prospettiva della realizzazione del mercato interno .

(57) Per garantire la coerenza della legislazione comunitaria è necessario chiarire la relazione tra le prescrizioni stabilite dal presente regolamento e la legislazione comunitaria sui rifiuti. In particolare, dovrebbe essere garantita la coerenza con i divieti di esportazione dei rifiuti stabiliti dal regolamento (CE) n. 1013/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 14 giugno 2006, relativo alle spedizioni di rifiuti . Per evitare potenziali effetti dannosi per l'ambiente, dovrebbe essere vietata l'esportazione di sottoprodotti di origine animale e di prodotti derivati destinati allo smaltimento attraverso incenerimento o discarica. L'esportazione di sottoprodotti di origine animale e prodotti derivati dovrebbe inoltre essere impedita qualora l'obiettivo sia quello di utilizzarli in impianti per la produzione

di biogas o compost, verso paesi terzi non appartenenti all'Organizzazione per la cooperazione e lo sviluppo economici (OCSE), al fine di evitare un impatto potenzialmente dannoso sull'ambiente e rischi per la salute pubblica e degli animali. Nell'applicare le disposizioni di deroga al divieto di esportazione, la Commissione è obbligata a rispettare integralmente nelle proprie decisioni la convenzione di Basilea sul controllo dei movimenti transfrontalieri di rifiuti pericolosi e del loro smaltimento, quale conclusa, a nome della Comunità, mediante [decisione 93/98/CEE](#) del Consiglio, e la modifica a tale convenzione stabilita con decisione III/1 della conferenza delle parti, approvata, a nome della Comunità, con [decisione 97/640/CE](#) del Consiglio, e attuata dal regolamento (CE) n. 1013/2006.

(58) È opportuno inoltre garantire che i sottoprodotti di origine animali mescolati o contaminati con rifiuti pericolosi come elencati nella [decisione 2000/532/CE](#) della Commissione, del 3 maggio 2000, che sostituisce la [decisione 94/3/CE](#) che istituisce un elenco di rifiuti conformemente all'[articolo 1, lettera a\), della direttiva 75/442/CEE](#) del Consiglio relativa ai rifiuti e la [decisione 94/904/CE](#) del Consiglio che istituisce un elenco di rifiuti pericolosi ai sensi dell'[articolo 1, paragrafo 4, della direttiva 91/689/CEE](#) del Consiglio relativa ai rifiuti pericolosi, siano solo importati, esportati o spediti tra Stati membri nel rispetto del regolamento (CE) n. 1013/2006. È necessario altresì stabilire norme riguardanti la spedizione di tali materiali all'interno di uno Stato membro.

(59) La Commissione dovrebbe poter effettuare controlli negli Stati membri. I controlli comunitari nei paesi terzi dovrebbero essere eseguiti nel rispetto del regolamento (CE) n. 882/2004.

(60) L'importazione nella Comunità e il transito di sottoprodotti di origine animale e di prodotti derivati dovrebbero avvenire nel rispetto di norme almeno altrettanto rigorose quanto quelle applicabili all'interno della Comunità. In alternativa, le norme applicabili ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati nei paesi terzi possono essere riconosciute come equivalenti a quelle stabilite dalla legislazione comunitaria. In considerazione dei potenziali rischi ad essi connessi, ai prodotti destinati ad usi esterni alla catena dei mangimi dovrebbe poter essere applicata una serie semplificata di norme sull'importazione.

(61) La legislazione comunitaria sulla fabbricazione di prodotti derivati destinati all'uso come prodotti cosmetici, medicinali o dispositivi medici comprende un quadro completo per l'immissione sul mercato di tali prodotti: la [direttiva 76/768/CEE](#) del Consiglio, del 27 luglio 1976, concernente il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative ai prodotti cosmetici, la [direttiva 2001/83/CE](#) del Parlamento europeo e del Consiglio, del 6 novembre 2001, recante un codice comunitario relativo ai medicinali per uso umano, la [direttiva 2001/82/CE](#) del Parlamento europeo e del Consiglio, del 6 novembre 2001, recante un codice comunitario relativo ai medicinali veterinari, la [direttiva 90/385/CEE](#) del Consiglio, del 20 giugno 1990, per il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative ai dispositivi medici impiantabili attivi, la [direttiva 93/42/CEE](#) del Consiglio, del 14 giugno 1993, concernente i dispositivi

medici e la [direttiva 98/79/CE](#) del Parlamento europeo e del Consiglio, del 27 ottobre 1998, relativa ai dispositivi medico-diagnostici in vitro («le direttive specifiche»). Tuttavia, le direttive specifiche sui prodotti cosmetici e sui dispositivi medici non contemplano la tutela dei rischi per la salute degli animali. In tal caso, il presente regolamento dovrebbe applicarsi a tali rischi e dovrebbe essere possibile ricorrere a misure di salvaguardia in conformità del regolamento (CE) n. 178/2002.

(62) I sottoprodotti di origine animale o i prodotti derivati forniti come materiali o ingredienti per la fabbricazione di tali prodotti derivati dovrebbero essere soggetti anche alle prescrizioni delle direttive specifiche, dal momento che esse stabiliscono norme di controllo dei rischi per la salute pubblica e degli animali. Tali direttive specifiche disciplinano già il materiale di origine animale a partire dal quale si possono fabbricare i prodotti derivati in questione e impongono il rispetto di determinate condizioni volte a garantire la tutela della salute pubblica e degli animali. In particolare, la [direttiva 76/768/CEE](#) esclude i materiali di categoria 1 e di categoria 2 dalla composizione dei prodotti cosmetici ed obbliga i fabbricanti ad applicare buone prassi di fabbricazione. La [direttiva 2003/32/CE](#) della Commissione stabilisce modalità specifiche relative ai dispositivi medici fabbricati con tessuti di origine animale.

(63) Tuttavia, nei casi in cui tali condizioni non sono ancora state stabilite nelle direttive specifiche o in cui non coprono determinati rischi per la salute pubblica e degli animali, dovrebbe applicarsi il presente regolamento e dovrebbe essere possibile adottare misure di salvaguardia in conformità del regolamento (CE) n. 178/2002.

(64) Taluni prodotti derivati non entrano nella catena dei mangimi o non sono applicati sui terreni adibiti a pascolo per animali d'allevamento o dai quali provengono piante erbacee utilizzate come mangime. Tali prodotti derivati comprendono prodotti per usi tecnici, quali pelli trattate per la produzione di pellami, lana trasformata per l'industria tessile, prodotti a base di ossa per la fabbricazione di colle e materiale trasformato destinato alla produzione di alimenti per animali da compagnia. Gli operatori dovrebbero essere autorizzati ad immettere tali prodotti sul mercato a condizione che siano derivati da materiali che non richiedono trattamento oppure che il trattamento o l'uso finale del materiale trattato garantiscano un adeguato controllo dei rischi.

(65) In taluni Stati membri sono state individuate lacune nel rispetto delle prescrizioni del regolamento (CE) n. 1774/2002. Di conseguenza, oltre all'applicazione rigorosa di tali prescrizioni, occorre prevedere sanzioni penali e di altro tipo da applicare agli operatori che non rispettano tali prescrizioni. Per tale motivo è necessario che gli Stati membri stabiliscano norme relative alle sanzioni da applicare in caso di violazione del presente regolamento.

(66) Poiché l'obiettivo del presente regolamento, segnatamente di fissare norme sanitarie e di polizia sanitaria relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati al fine di evitare o ridurre al minimo i rischi per la salute pubblica e degli animali derivanti da tali prodotti e, in particolare, di tutelare la sicurezza

della catena alimentare e dei mangimi, non possono essere realizzati in misura sufficiente dagli Stati membri e possono dunque essere realizzati meglio a livello comunitario, la Comunità può intervenire, in base al principio di sussidiarietà sancito dall'articolo 5 del trattato. Il presente regolamento si limita a quanto è necessario per conseguire tale obiettivo in ottemperanza al principio di proporzionalità enunciato nello stesso articolo.

(67) Al fine di ottenere maggiore certezza del diritto e alla luce dell'obiettivo generale della Commissione di semplificazione della legislazione comunitaria, il presente regolamento dovrebbe istituire un quadro coerente di norme che tengano conto delle norme stabilite dal regolamento (CE) n. 1774/2002, nonché dell'esperienza maturata e dei progressi compiuti dall'entrata in vigore di tale regolamento. È opportuno pertanto abrogare il regolamento (CE) n. 1774/2002 e sostituirlo con il presente regolamento.

(68) Le misure necessarie per l'esecuzione del presente regolamento dovrebbero essere adottate secondo la [decisione 1999/468/CE](#) del Consiglio, del 28 giugno 1999, recante modalità per l'esercizio delle competenze di esecuzione conferite alla Commissione .

(69)

Al fine di migliorare la coerenza e la chiarezza della legislazione comunitaria le norme tecniche relative ad operazioni specifiche attinenti a sottoprodotti di origine animale,

attualmente definite negli allegati al regolamento (CE) n. 1774/2002, nonché nelle modalità di attuazione adottate dalla Commissione sulla base di tale regolamento ⁽⁶⁾, dovrebbero essere stabilite in atti di applicazione distinti. La consultazione e l'informazione dei consumatori e degli ambienti socio-professionali interessati alle questioni connesse al presente regolamento dovrebbe essere effettuata in conformità della [decisione 2004/613/CE](#) della Commissione, del 6 agosto 2004, relativa alla costituzione di un gruppo consultivo per la catena alimentare e per la salute animale e vegetale .

(70) In particolare, la Commissione dovrebbe avere il potere di adottare norme che modificano il punto finale nella catena di fabbricazione di taluni prodotti derivati e fissano tale punto finale per taluni altri prodotti derivati, norme relative a malattie trasmissibili gravi in presenza delle quali non dovrebbe essere autorizzata la spedizione di sottoprodotti di origine animale e di prodotti derivati e/o le condizioni alle quali tale spedizione è consentita, misure che modificano la categorizzazione dei sottoprodotti di origine animale e di prodotti derivati, misure relative alle restrizioni sull'uso e lo smaltimento di sottoprodotti di origine animale e di prodotti derivati, misure che fissano le condizioni per l'applicazione di talune deroghe in merito all'uso, la raccolta e lo smaltimento di sottoprodotti di origine animale e di prodotti derivati, nonché misure che autorizzano o respingono un particolare metodo alternativo per l'uso e lo smaltimento di sottoprodotti di origine animale e di prodotti derivati.

(71) Inoltre, la Commissione dovrebbe avere il potere di adottare norme più specifiche concernenti la raccolta e il trasporto dei sottoprodotti di origine animale e dei prodotti derivati, l'infrastruttura, i requisiti in materia di attrezzature e igiene per gli stabilimenti o gli impianti che trattano sottoprodotti di origine animale e prodotti derivati, le condizioni e i requisiti tecnici per la manipolazione dei sottoprodotti di origine animale e dei prodotti derivati, compresa la prova che deve essere presentata ai fini della convalida del trattamento, le condizioni per l'immissione sul mercato dei sottoprodotti di origine animale e dei prodotti derivati, i requisiti relativi alla provenienza sicura, al trattamento sicuro e agli usi finali sicuri, le condizioni di importazione, di transito e di esportazione dei sottoprodotti di origine animale e dei prodotti derivati, le modalità dettagliate per la realizzazione dei controlli ufficiali, comprese norme concernenti i metodi di riferimento per le analisi microbiologiche, nonché le condizioni per il controllo della spedizione di taluni sottoprodotti di origine animale e di prodotti derivati tra Stati membri. Tali misure di portata generale e intese a modificare elementi non essenziali del presente regolamento, anche completandolo con nuovi elementi non essenziali, devono essere adottate secondo la procedura di regolamentazione con controllo di cui all'[articolo 5 bis della decisione 1999/468/CE](#).

(72) Per motivi di efficacia, i termini ordinari della procedura di regolamentazione con controllo dovrebbero essere abbreviati ai fini dell'adozione di misure che stabiliscono le condizioni di spedizione di sottoprodotti di origine animale da aziende, stabilimenti o zone soggetti a restrizioni. Per motivi di urgenza, è necessario ricorrere alla procedura di urgenza prevista dall'[articolo 5 bis, paragrafo 6, della decisione 1999/468/CE](#) ai fini dell'adozione di misure che modificano il punto finale nella catena di fabbricazione per taluni prodotti,

HANNO ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

(4) GU C 100 del 30.4.2009, pag. 133.

(5) Parere del Parlamento europeo del 24 aprile 2009 (non ancora pubblicato nella Gazzetta ufficiale) e decisione del Consiglio del 7 settembre 2009.

(6) [Regolamento \(CE\) n. 811/2003](#) sul divieto di riciclaggio all'interno della specie relativamente ai pesci, nonché il sotterramento e la combustione di sottoprodotti di origine animale (GU L 117 del 13.5.2003, pag. 14); [decisione 2003/322/CE](#) sull'alimentazione di alcune specie di uccelli necrofagi con taluni materiali di categoria 1 (GU L 117 del 13.5.2003, pag. 32); [decisione 2003/324/CE](#) concernente una deroga al divieto di riciclaggio all'interno della specie relativamente agli animali da pelliccia (GU L 117 del 13.5.2003, pag. 37); [regolamento \(CE\) n. 92/2005](#) riguardante le modalità di eliminazione e l'utilizzazione (GU L 19 del 21.1.2005, pag. 27); [regolamento \(CE\) n. 181/2006](#) sui concimi organici e i fertilizzanti diversi dallo stallatico (GU L 29 del 2.2.2006, pag. 31); [regolamento \(CE\) n. 1192/2006](#) sugli elenchi di impianti approvati negli Stati membri (GU L 215 del 5.8.2006, pag. 10); [regolamento \(CE\) n.](#)

[2007/2006](#) sull'importazione e il transito di taluni prodotti intermedi derivati da materiali di categoria 3 (GU L 379 del 28.12.2006, pag. 98).

TITOLO I

DISPOSIZIONI GENERALI

CAPO I

Disposizioni comuni

Sezione 1

Oggetto, ambito d'applicazione e definizioni

Articolo 1 *Oggetto*

Il presente regolamento stabilisce norme sanitarie e di polizia sanitaria relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati, al fine di evitare o ridurre al minimo i rischi per la salute pubblica e degli animali derivanti da tali prodotti, nonché, in particolare, di tutelare la sicurezza della catena alimentare e dei mangimi.

Articolo 2 *Ambito d'applicazione*

1. Il presente regolamento si applica:

- a) ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati che sono esclusi dal consumo umano in forza della legislazione comunitaria; e
- b) ai seguenti prodotti che, in seguito alla decisione di un operatore, che è irreversibile, sono destinati a fini diversi dall'alimentazione umana:
 - i) prodotti di origine animale che possono essere destinati al consumo umano a norma della legislazione comunitaria;
 - ii) materie prime per la produzione di prodotti di origine animale.

2. Il presente regolamento non si applica ai seguenti sottoprodotti di origine animale:

- a) corpi interi o parti di animali selvatici, diversi dalla selvaggina, non sospettati di essere infetti o affetti da malattie trasmissibili all'uomo o agli animali, ad eccezione degli animali acquatici catturati a scopi commerciali;
- b) corpi interi o parti di selvaggina non raccolti dopo l'uccisione, nel rispetto delle buone prassi venatorie, fatto salvo il regolamento (CE) n. 853/2004;
- c) sottoprodotti di origine animale derivati da selvaggina e carni di selvaggina di cui all'articolo 1, paragrafo 3, lettera e), del regolamento (CE) n. 853/2004;
- d) ovociti, embrioni e sperma destinati alla riproduzione;
- e) latte crudo, colostro e prodotti da essi derivati, ottenuti, conservati, smaltiti o utilizzati nell'azienda di origine;
- f) conchiglie e carapaci di crostacei e molluschi, privati dei tessuti molli e delle carni;
- g) rifiuti di cucina e ristorazione, tranne rifiuti:
 - i) provenienti da mezzi di trasporto che effettuano tragitti internazionali;
 - ii) destinati all'utilizzo nei mangimi;
 - iii) destinati a sterilizzazione sotto pressione o alla trasformazione mediante i metodi di cui all'articolo 15, paragrafo 1, lettera b) o alla trasformazione in biogas o compost;
- h) fatta salva la legislazione comunitaria sull'ambiente, il materiale proveniente da navi officina che operano nel rispetto dei regolamenti (CE) n. 852/2004 e (CE) n. 853/2004, originato durante le loro attività di pesca e smaltito in mare, eccetto il materiale derivato dall'eviscerazione a bordo di pesce che manifesta sintomi di malattie trasmissibili all'uomo, incluse le parassitosi;
- i) alimenti greggi per animali da compagnia provenienti da negozi per la vendita al minuto, in cui le carni sono sezionate e immagazzinate unicamente per esservi direttamente vendute al consumatore;
- j) alimenti greggi per animali da compagnia ottenuti da animali macellati nell'azienda di origine e destinati al consumo domestico privato; e
- k) escrementi e urina diversi dallo stallatico nonché il guano non mineralizzato.

3. Il presente regolamento fa salve le normative in campo veterinario mirate a contrastare e ad eradicare malattie animali.

Articolo 3 *Definizioni*

Ai fini del presente regolamento, si intende per:

- 1) «sottoprodotti di origine animale», corpi interi o parti di animali, prodotti di origine animale o altri prodotti ottenuti da animali, non destinati al consumo umano, ivi compresi gli ovociti, gli embrioni e lo sperma;

- 2) «prodotti derivati», prodotti ottenuti attraverso uno o più trattamenti, trasformazioni o fasi di lavorazione di sottoprodotti di origine animale;
- 3) «prodotti di origine animale», prodotti di origine animale quali definiti al punto 8.1 dell'allegato I del regolamento (CE) n. 853/2004;
- 4) «carcassa», una carcassa quale definita al punto 1.9 dell'allegato I del regolamento (CE) n. 853/2004;
- 5) «animale», qualsiasi animale invertebrato o vertebrato;
- 6) «animale d'allevamento»:
 - a) un animale detenuto, ingrassato o allevato dall'uomo e utilizzato per la produzione di alimenti, lana, pellicce, piume, pelli o qualsiasi altro prodotto ottenuto da animali o per altri fini d'allevamento;
 - b) equidi;
- 7) «animale selvatico», un animale non detenuto dall'uomo;
- 8) «animale da compagnia», un animale appartenente a una specie abitualmente nutrita e detenuta, ma non consumata, dall'uomo a fini diversi dall'allevamento;
- 9) «animali acquatici», animali acquatici secondo la definizione dell'[articolo 3, paragrafo 1, lettera e\), della direttiva 2006/88/CE](#);
- 10) «autorità competente», autorità competente come definita all'articolo 3, punto 3), del [regolamento \(UE\) 2017/625/UE](#) del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽⁴⁾; ⁽⁵⁾
- 11) «operatore», le persone fisiche o giuridiche che esercitano un effettivo controllo su sottoprodotti di origine animale o prodotti derivati, inclusi i trasportatori, i commercianti e gli utilizzatori;
- 12) «utilizzatore», le persone fisiche o giuridiche che utilizzano sottoprodotti di origine animale e prodotti derivati nei mangimi per impieghi speciali, a scopo di ricerca o per altri scopi specifici;
- 13) «stabilimento» o «impianto», qualsiasi luogo, diverso da un peschereccio, in cui è svolta qualsiasi operazione che comporta la manipolazione di sottoprodotti di origine animale o di prodotti derivati;
- 14) «immissione sul mercato», qualsiasi operazione intesa a vendere a terzi nella Comunità sottoprodotti di origine animale o prodotti da essi derivati, o qualsiasi altra forma di fornitura a detti terzi, a titolo oneroso o gratuito, o di magazzinaggio ai fini della successiva fornitura ai terzi in questione;
- 15) «transito», transito come definito all'articolo 3, punto 44), del [regolamento \(UE\) 2017/625/UE](#); ⁽⁵⁾
- 16) «esportazione», lo spostamento dalla Comunità verso un paese terzo;
- 17) «encefalopatie spongiformi trasmissibili (TSE)», tutte le encefalopatie spongiformi trasmissibili secondo la definizione dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera a), del regolamento (CE) n. 999/2001;
- 18) «materiale specifico a rischio», materiale specifico a rischio secondo la definizione dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera g), del regolamento (CE) n. 999/2001;
- 19) «sterilizzazione sotto pressione», il trattamento di sottoprodotti di origine animale, dopo la riduzione in particelle non superiori a 50 mm, ad una temperatura al centro della massa superiore a 133 °C per almeno 20 minuti senza interruzioni, ad una pressione assoluta di almeno 3 bar;

- 20) «stallatico», gli escrementi e/o l'urina di animali di allevamento diversi dai pesci d'allevamento, con o senza lettiera;
- 21) «discarica autorizzata», una discarica per la quale sia stata rilasciata un'autorizzazione conformemente alla [direttiva 1999/31/CE](#);
- 22) «fertilizzanti organici» e «ammendanti», materiali di origine animale utilizzati, separatamente o in combinazione, per preservare o migliorare il nutrimento dei vegetali nonché le proprietà fisiche e chimiche dei terreni e la loro attività biologica; possono includere stallatico, guano non mineralizzato, contenuto del tubo digerente, compost e residui della digestione;
- 23) «zona isolata», una zona dove la popolazione animale è talmente scarsa e gli stabilimenti o gli impianti di smaltimento talmente distanti che le disposizioni necessarie per la raccolta e il trasporto di prodotti di origine animale sarebbero eccessivamente onerose rispetto allo smaltimento in loco;
- 24) «alimento» o «prodotto alimentare», un alimento o un prodotto alimentare così come definito all'articolo 2 del regolamento (CE) n. 178/2002;
- 25) «mangime» o «alimento per animali», un mangime o un alimento per animali così come definito all'articolo 3, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 178/2002;
- 26) «fanghi di centrifugazione o di separazione», materiale raccolto come sottoprodotto dopo la depurazione del latte crudo e la separazione del latte scremato e della panna dal latte crudo;
- 27) «rifiuto», un rifiuto come definito all'articolo 3, punto 1, della [direttiva 2008/98/CE](#).

(4) [Regolamento \(UE\) 2017/625/UE](#) del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, recante modifica dei regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio (CE) n. 999/2001, (CE) n. 396/2005, (CE) n. 1069/2009, (CE) n. 1107/2009, (UE) n. 1151/2012, (UE) n. 652/2014, (UE) n. 2016/429 e (UE) 2016/2031, dei regolamenti del Consiglio (CE) n. 1/2005 e (CE) n. 1099/2009 e delle direttive del Consiglio 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE e 2008/120/CE, e che abroga i regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004, le direttive del Consiglio 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE e decisione del Consiglio 92/438/CEE (regolamento sui controlli ufficiali) (GU L 95, pag. 1).

(5) Punto così sostituito dall'art. 160, par. 1, punto 1 del [Regolamento 15 marzo 2017, n. 2017/625/UE](#). Per la decorrenza e l'applicabilità vedi l'art. 167 del medesimo [Regolamento n. 2017/625/UE](#).

Sezione 2

Obblighi

Articolo 4 *Punto di partenza nella catena di fabbricazione e obblighi*

1. Non appena gli operatori generano sottoprodotti animali o prodotti derivati che rientrano nell'ambito di applicazione del presente regolamento, essi li identificano e provvedono affinché siano trattati in conformità del presente regolamento (punto di partenza).
2. In tutte le fasi della raccolta, del trasporto, della manipolazione, del trattamento, della trasformazione, della lavorazione, del magazzinaggio, dell'immissione sul mercato, della distribuzione, dell'impiego e dello smaltimento nell'ambito delle imprese sotto il loro controllo, gli operatori provvedono affinché i sottoprodotti di origine animale e i prodotti derivati rispettino le prescrizioni del presente regolamento pertinenti con le loro attività.
3. Gli Stati membri controllano e verificano il rispetto delle pertinenti prescrizioni del presente regolamento da parte degli operatori lungo tutta la catena dei sottoprodotti di origine animale e dei prodotti derivati di cui al paragrafo 2. A tal fine, essi mantengono un sistema di controlli ufficiali conformemente alla pertinente legislazione comunitaria.
4. Gli Stati membri provvedono affinché sia predisposto nel loro territorio un adeguato sistema atto a garantire che i sottoprodotti di origine animale siano:
 - a) raccolti, identificati e trasportati senza indebiti ritardi; e
 - b) trattati, utilizzati o smaltiti nel rispetto del presente regolamento.
5. Gli Stati membri possono assolvere i loro obblighi ai sensi del paragrafo 4 in cooperazione con altri Stati membri o con paesi terzi.

Articolo 5 *Punto finale nella catena di fabbricazione*

1. I prodotti derivati di cui all'articolo 33 che hanno raggiunto la fase della fabbricazione regolamentata dalla legislazione comunitaria indicata in tale articolo sono considerati come prodotti che hanno raggiunto il punto finale nella catena di fabbricazione, oltre il quale non sono più soggetti alle prescrizioni del presente regolamento. Tali prodotti derivati possono essere successivamente immessi sul mercato senza restrizioni a norma del presente regolamento e non sono più soggetti a

controlli ufficiali conformemente al presente regolamento. Il punto finale nella catena di fabbricazione può essere modificato:

- a) per i prodotti di cui all'articolo 33, lettere da a) a d), nel caso di rischi per la salute degli animali;
- b) per i prodotti di cui all'articolo 33, lettere da e) a f), nel caso di rischi per la salute pubblica o degli animali.

Tali misure intese a modificare elementi non essenziali del presente regolamento sono adottate secondo la procedura di regolamentazione con controllo di cui all'articolo 52, paragrafo 6.

2. Per i prodotti derivati di cui agli articoli 35 e 36 che non presentano più rischi significativi per la salute pubblica o degli animali, può essere stabilito un punto finale nella catena di fabbricazione oltre il quale non sono più soggetti alle prescrizioni del presente regolamento. Tali prodotti derivati possono successivamente essere immessi sul mercato senza restrizioni a norma del presente regolamento e non sono più soggetti a controlli ufficiali conformemente al presente regolamento. Tali misure intese a modificare elementi non essenziali del presente regolamento, completandolo, sono adottate secondo la procedura di regolamentazione con controllo di cui all'articolo 52, paragrafo 5.

3. Nel caso di rischi per la salute umana o degli animali, gli articoli 53 e 54 del regolamento (CE) n. 178/2002 riguardanti le misure di emergenza si applicano, mutatis mutandis, ai prodotti derivati di cui agli articoli 33 e 36 del presente regolamento.

Sezione 3

Restrizioni di polizia sanitaria

Articolo 6 *Restrizioni di polizia sanitaria generali*

1. I sottoprodotti di origine animale e i prodotti derivati di specie sensibili non sono spediti da aziende, stabilimenti, impianti o zone soggetti a restrizioni:

- a) a norma della legislazione comunitaria in campo veterinario; o
- b) a causa della presenza di una malattia trasmissibile grave:
 - i) che figura nell'*allegato I della direttiva 92/119/CEE*; o
 - ii) fissata conformemente al secondo comma.

Le misure di cui al primo comma, lettera b), punto ii), intese a modificare elementi non essenziali del presente regolamento, completandolo, sono adottate secondo la procedura di regolamentazione con controllo di cui all'articolo 52, paragrafo 4.

2. Il paragrafo 1 non si applica qualora i sottoprodotti di origine animale e i prodotti derivati siano spediti in condizioni intese a evitare la diffusione di malattie trasmissibili agli esseri umani o agli animali. Tali misure intese a modificare elementi non essenziali del presente regolamento, completandolo, sono adottate secondo la procedura di regolamentazione con controllo di cui all'articolo 52, paragrafo 5.

Sezione 4

Categorizzazione

Articolo 7 *Categorizzazione dei sottoprodotti di origine animale e dei prodotti derivati*

1. I sottoprodotti di origine animale sono suddivisi in categorie specifiche che riflettono il loro livello di rischio per la salute pubblica e degli animali, in conformità degli elenchi di cui agli articoli 8, 9 e 10.

2. I prodotti derivati sono soggetti alle norme per la categoria specifica di sottoprodotti di origine animale dai quali derivano, salvo disposizioni contrarie contenute nel presente regolamento, oppure previste nelle norme di attuazione del presente regolamento adottate dalla Commissione che possono precisare le condizioni alle quali i prodotti derivati non sono soggetti a tali norme.

3. Gli articoli 8, 9 e 10 possono essere modificati per tenere conto dei progressi scientifici per quanto riguarda la valutazione del livello di rischio, a condizione che tali progressi possano essere identificati sulla base di una valutazione dei rischi effettuata da un istituto scientifico appropriato. Tuttavia, nessuno dei sottoprodotti di origine animale elencati in tali articoli può essere eliminato dagli elenchi; possono essere apportate esclusivamente modifiche della categorizzazione o aggiunte.

4. Le misure di cui ai paragrafi 2 e 3, intese a modificare elementi non essenziali del presente regolamento, anche completandolo, sono adottate secondo la procedura di regolamentazione con controllo di cui all'articolo 52, paragrafo 4.

Articolo 8 *Materiali di categoria 1*

I materiali di categoria 1 comprendono i seguenti sottoprodotti di origine animale:

- a) corpi interi e tutte le loro parti, incluse le pelli, degli animali seguenti:
 - i) animali sospettati di essere affetti da una TSE conformemente al regolamento (CE) n. 999/2001 o nei quali la presenza di una TSE è stata ufficialmente confermata;
 - ii) animali abbattuti nel quadro di misure di eradicazione delle TSE;
 - iii) animali che non sono né animali d'allevamento né animali selvatici, come gli animali da compagnia, gli animali da giardino zoologico e gli animali da circo;
 - iv) animali usati in una procedura o in procedure definite all'[articolo 3 della direttiva 2010/63/UE](#) del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 settembre 2010, sulla protezione degli animali utilizzati a fini scientifici ⁽⁶⁾, nei casi in cui l'autorità competente decide che tali animali o una parte del loro corpo possano presentare gravi rischi per la salute degli esseri umani o degli altri animali a motivo della procedura o delle procedure in questione, fatto salvo l'[articolo 3, paragrafo 2 del regolamento \(CE\) n. 1831/2003](#); ⁽⁷⁾
 - v) animali selvatici, se si sospetta che siano affetti da malattie trasmissibili all'uomo o agli animali;
 - b) i seguenti materiali:
 - i) materiali specifici a rischio;
 - ii) corpi interi, o loro parti, di animali morti contenenti materiali specifici a rischio al momento dello smaltimento;
 - c) sottoprodotti di origine animale ottenuti da animali che sono stati sottoposti a trattamenti illeciti come definiti all'[articolo 1, paragrafo 2, lettera d\), della direttiva 96/22/CE](#) o all'[articolo 2, lettera b\), della direttiva 96/23/CE](#);
 - d) sottoprodotti di origine animale contenenti residui di altre sostanze e di agenti contaminanti per l'ambiente elencati nell'allegato I, categoria B, punto 3, della [direttiva 96/23/CE](#), se tali residui superano i livelli consentiti dalla normativa comunitaria o, in assenza di tale normativa, dalla normativa nazionale;
 - e) sottoprodotti di origine animale raccolti nell'ambito del trattamento delle acque reflue a norma delle misure di attuazione adottate conformemente all'articolo 27, primo comma, lettera c):
 - i) da stabilimenti o impianti che trasformano materiali di categoria 1; o
 - ii) da altri stabilimenti o impianti in cui è rimosso materiale specifico a rischio;
 - f) rifiuti alimentari provenienti da mezzi di trasporto che effettuano tragitti internazionali;
 - g) miscele di materiali di categoria 1 con materiali di categoria 2 e/o 3.
-

(6) GU L 276 del 20.10.2010, pag. 33.

(7) Punto così sostituito dall'*art. 63, paragrafo 1, Direttiva 22 settembre 2010, n. 2010/63/UE*.

Articolo 9 *Materiali di categoria 2*

I materiali di categoria 2 comprendono i seguenti sottoprodotti di origine animale:

- a) stallatico, guano non mineralizzato e contenuto del tubo digerente;
- b) sottoprodotti di origine animale raccolti nell'ambito del trattamento delle acque reflue a norma delle misure di attuazione adottate conformemente all'articolo 27, primo comma, lettera c):
 - i) da stabilimenti o impianti che trasformano materiali di categoria 2; o
 - ii) da macelli diversi da quelli disciplinati dall'articolo 8, lettera e);
- c) sottoprodotti di origine animale contenenti residui di sostanze o di agenti inquinanti autorizzati che eccedono i livelli consentiti di cui all'*articolo 15, paragrafo 3, della direttiva 96/23/CE*;
- d) prodotti di origine animale che sono stati dichiarati non idonei al consumo umano a causa della presenza di corpi estranei in tali prodotti;
- e) prodotti di origine animale, diversi dai materiali di categoria 1, che sono:
 - i) importati o introdotti da un paese terzo e non rispettano la legislazione veterinaria comunitaria applicabile alla loro importazione o introduzione nel territorio della Comunità, eccetto nei casi in cui la legislazione comunitaria consenta la loro importazione o introduzione nel rispetto di specifiche restrizioni o il loro rinvio al paese terzo; o
 - ii) inviati verso un altro Stato membro e non rispettano le prescrizioni stabilite o autorizzate dalla legislazione comunitaria, eccetto nei casi in cui sono rinviati con l'autorizzazione dell'autorità competente dello Stato membro di origine;
- f) animali e parti di animali, diversi da quelli di cui all'articolo 8 o all'articolo 10,
 - i) che non sono stati macellati o abbattuti per il consumo umano, inclusi gli animali abbattuti nell'ambito di misure di lotta alle malattie;
 - ii) feti;
 - iii) ovociti, embrioni e sperma non destinati alla riproduzione; e
 - iv) pollame morto nell'uovo;
- g) le miscele di materiali di categoria 2 con materiali di categoria 3;
- h) i sottoprodotti di origine animale che non sono materiali di categoria 1 e 3.

Articolo 10 *Materiali di categoria 3*

I materiali di categoria 3 comprendono i seguenti sottoprodotti di origine animale:

a) carcasse e parti di animali macellati oppure, nel caso della selvaggina, di corpi o parti di animali uccisi, dichiarati idonei al consumo umano in virtù della normativa comunitaria, ma non destinati al consumo umano per motivi commerciali;

b) le carcasse e le parti seguenti derivanti da animali macellati in un macello e ritenuti atti al macello per il consumo umano dopo un esame ante mortem o i corpi e le parti seguenti di animali da selvaggina uccisa per il consumo umano nel rispetto della legislazione comunitaria:

i) carcasse o corpi e parti di animali respinti in quanto non idonei al consumo umano in virtù della legislazione comunitaria, ma che non mostrano segni di malattie trasmissibili all'uomo o agli animali;

ii) teste di pollame;

iii) pelli, inclusi ritagli e frammenti, corna e zampe, incluse le falangi e le ossa carpiche e metacarpiche e le ossa tarsiche e metatarsiche, di:

- animali diversi dai ruminanti soggetti all'obbligo di test delle (Testo rilevante ai fini del SEE), e

- ruminanti sottoposti con esito negativo al test di cui all'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 999/2001;

iv) setole di suini;

v) piume;

c) sottoprodotti di origine animale di pollame e lagomorfi macellati in un'azienda agricola ai sensi dell'articolo 1, paragrafo 3, lettera d), del regolamento (CE) n. 853/2004, che non presentavano alcun sintomo di malattie trasmissibili all'uomo o agli animali;

d) sangue di animali che non presentavano sintomi clinici di malattie trasmissibili all'uomo o agli animali attraverso il sangue, ottenuto dai seguenti animali macellati in un macello, dopo essere stati ritenuti atti alla macellazione per il consumo umano dopo un esame ante mortem nel rispetto della legislazione comunitaria:

i) animali diversi dai ruminanti soggetti all'obbligo di test delle TSE; e

ii) ruminanti sottoposti con esito negativo al test di cui all'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 999/2001;

e) sottoprodotti di origine animale derivanti dalla fabbricazione di prodotti destinati al consumo umano, compresi i ciccioli, le ossa sgrassate e i fanghi da centrifuga o da separatore risultanti dalla lavorazione del latte;

f) prodotti di origine animale, o prodotti alimentari contenenti prodotti di origine animale, i quali non sono più destinati al consumo umano per motivi commerciali o a causa di problemi di fabbricazione o difetti di condizionamento o altri difetti che non presentano rischi per la salute pubblica o degli animali;

g) alimenti per animali da compagnia e mangimi di origine animale o mangimi contenenti sottoprodotti di origine animale o prodotti derivati, non più destinati all'uso nei mangimi per motivi commerciali o a causa di problemi di

fabbricazione o difetti di confezionamento o altri difetti che non presentano rischi per la salute pubblica o degli animali;

h) sangue, placenta, lana, piume, peli, corna, frammenti di zoccoli e latte crudo derivanti da animali vivi che non presentavano alcun sintomo di malattie trasmissibili all'uomo o agli animali attraverso tali prodotti;

i) animali acquatici e parti di tali animali, eccetto i mammiferi marini, che non presentavano alcun sintomo di malattie trasmissibili all'uomo o agli animali;

j) sottoprodotti di animali acquatici provenienti da stabilimenti o impianti che fabbricano prodotti destinati al consumo umano;

k) i materiali seguenti provenienti da animali che non presentavano alcun sintomo di malattie trasmissibili all'uomo o agli animali attraverso tali materiali:

i) conchiglie e carapaci di crostacei e molluschi con tessuti molli o carni;

ii) prodotti seguenti derivati da animali terrestri:

- sottoprodotti dei centri di incubazione,

- uova,

- sottoprodotti di uova, compresi i gusci d'uovo;

iii) pulcini di un giorno abbattuti per motivi commerciali;

l) invertebrati acquatici e terrestri, diversi dalle specie patogene per l'uomo o per gli animali;

m) animali e loro parti, degli ordini Rodentia e Lagomorpha, eccetto i materiali di categoria 1 di cui all'articolo 8, lettera a), punti iii), iv) e v), e di categoria 2 di cui all'articolo 9, lettere da a) a g);

n) pelli, zoccoli, piume, lana, corna, peli e pellicce ottenuti da animali morti che non presentavano alcun sintomo di malattie trasmissibili all'uomo o agli animali attraverso tali prodotti, diversi da quelli di cui alla lettera b) del presente articolo;

o) tessuto adiposo di animali che non presentavano alcun sintomo di malattie trasmissibili all'uomo o agli animali attraverso tale materiale, ottenuto da animali macellati in un macello e ritenuti atti alla macellazione per il consumo umano dopo un esame ante mortem nel rispetto della legislazione comunitaria;

p) rifiuti di cucina e ristorazione diversi da quelli contemplati all'articolo 8, lettera f).

CAPO II

Smaltimento e uso dei sottoprodotti di origine animale e dei prodotti derivati

Sezione 1

Restrizioni dell'uso

Articolo 11 *Restrizioni dell'uso*

1. Sono vietati gli usi seguenti di sottoprodotti di origine animale e prodotti derivati:

a) alimentazione di animali terrestri di una determinata specie, esclusi gli animali da pelliccia, con proteine animali trasformate ottenute da corpi o parti di corpi di animali della stessa specie;

b) alimentazione di animali d'allevamento diversi da quelli da pelliccia con rifiuti di cucina e ristorazione o materie prime per mangimi contenenti tali rifiuti o derivate dagli stessi;

c) l'alimentazione di animali d'allevamento con piante erbacee, assunte attraverso il pascolo o somministrate dopo essere state raccolte, provenienti da terreni sui quali sono stati applicati fertilizzanti organici o ammendanti diversi dallo stallatico, a meno che il pascolo o il taglio dell'erba abbiano luogo alla scadenza di un periodo di attesa, di almeno 21 giorni, volto a garantire un adeguato controllo dei rischi per la salute pubblica e degli animali; e

d) alimentazione di pesci d'allevamento con proteine animali trasformate ottenute da corpi o parti di corpi di pesci d'allevamento della stessa specie.

2. Possono essere stabilite misure concernenti:

a) le verifiche e i controlli da effettuarsi per garantire l'applicazione dei divieti di cui al paragrafo 1, compresi i metodi di individuazione e i test da utilizzare per accertare la presenza di materiali derivanti da talune specie e le soglie per le quantità trascurabili di proteine animali trasformate di cui al paragrafo 1, lettere a) e d), causate da contaminazioni accidentali o tecnicamente inevitabili;

b) le condizioni per l'alimentazione di animali da pelliccia con proteine animali trasformate ottenute da corpi o parti di corpi di animali della stessa specie; e

c) le condizioni per l'alimentazione di animali d'allevamento con piante erbacee provenienti da terreni sui quali sono stati applicati fertilizzanti organici o ammendanti, in particolare una modifica del periodo di attesa di cui al paragrafo 1, lettera c).

Tali misure intese a modificare elementi non essenziali del presente regolamento, completandolo, sono adottate secondo la procedura di regolamentazione con controllo di cui all'articolo 52, paragrafo 4.

Sezione 2

Smaltimento e uso

Articolo 12 *Smaltimento e uso di materiali di categoria 1*

I materiali di categoria 1 sono:

- a) smaltiti come rifiuti mediante incenerimento:
 - i) direttamente, senza trasformazione preliminare; o
 - ii) dopo la trasformazione, attraverso sterilizzazione sotto pressione se l'autorità competente lo richiede, e con marcatura permanente del materiale risultante;
 - b) recuperati o smaltiti mediante coincenerimento, qualora i materiali di categoria 1 siano rifiuti:
 - i) direttamente, senza trasformazione preliminare; o
 - ii) dopo la trasformazione, attraverso sterilizzazione sotto pressione se l'autorità competente lo richiede, e con marcatura permanente del materiale risultante;
 - c) smaltiti attraverso il processo di sterilizzazione sotto pressione, la marcatura permanente dei materiali risultanti e il sotterramento in una discarica autorizzata, se si tratta di materiali di categoria 1 diversi da quelli di cui all'articolo 8, lettera a), punti i) e ii);
 - d) smaltiti attraverso sotterramento in una discarica autorizzata, se si tratta di materiali di categoria 1 di cui all'articolo 8, lettera f);
 - e) utilizzati come combustibile dopo la trasformazione o senza trasformazione preliminare; o
 - f) utilizzati per la fabbricazione di prodotti derivati di cui agli articoli 33, 34 e 36 e immessi sul mercato conformemente a tali articoli.
-
-

Articolo 13 *Smaltimento e uso di materiali di categoria 2*

I materiali di categoria 2 sono:

- a) smaltiti come rifiuti mediante incenerimento:
 - i) direttamente, senza trasformazione preliminare; o
 - ii) dopo la trasformazione, attraverso sterilizzazione sotto pressione se l'autorità competente lo richiede, e con marcatura permanente del materiale risultante;
- b) recuperati o smaltiti mediante coincenerimento, qualora i materiali di categoria 2 siano rifiuti:
 - i) direttamente, senza trasformazione preliminare; o
 - ii) dopo la trasformazione, attraverso sterilizzazione sotto pressione se l'autorità competente lo richiede, e con marcatura permanente del materiale risultante;
- c) smaltiti in una discarica autorizzata, dopo la trasformazione attraverso sterilizzazione sotto pressione e con marcatura permanente dei materiali risultanti;

- d) utilizzati per la fabbricazione di fertilizzanti organici o ammendanti da immettere sul mercato conformemente all'articolo 32, previa trasformazione mediante sterilizzazione sotto pressione, ove applicabile, e marcatura permanente dei materiali risultanti;
- e) compostati o trasformati in biogas:
- i) dopo la sterilizzazione sotto pressione e la marcatura permanente del materiale risultante; o
- ii) se si tratta di stallatico, del tubo digerente e del suo contenuto, di latte, prodotti a base di latte, di colostro, di uova e ovoprodotti qualora l'autorità competente ritenga che non presentino rischi di diffusione di malattie trasmissibili gravi, dopo la trasformazione preliminare o senza trasformazione preliminare;
- f) applicati sul terreno senza trasformazione preliminare, se si tratta di stallatico, del contenuto del tubo digerente separato da quest'ultimo, di latte, prodotti a base di latte e di colostro e qualora l'autorità competente ritenga che non presentino rischi di diffusione di malattie trasmissibili gravi;
- g) insilati, compostati o trasformati in biogas, se si tratta di materiali derivanti da animali acquatici;
- h) utilizzati come combustibile dopo la trasformazione o senza trasformazione preliminare; o
- i) utilizzati per la fabbricazione di prodotti derivati di cui agli articoli 33, 34 e 36 e immessi sul mercato conformemente a tali articoli.
-
-

Articolo 14 *Smaltimento e uso di materiali di categoria 3*

I materiali di categoria 3 sono:

- a) smaltiti come rifiuti mediante incenerimento, dopo la trasformazione o senza trasformazione preliminare;
- b) recuperati o smaltiti mediante coincenerimento con o senza trasformazione preliminare, qualora i materiali di categoria 3 siano rifiuti;
- c) smaltiti in una discarica autorizzata, dopo la trasformazione;
- d) trasformati, eccetto se si tratta di materiali di categoria 3 che hanno subito un processo di decomposizione o deterioramento tale da presentare rischi inaccettabili per la salute pubblica o degli animali, attraverso tali prodotti, e usati:
- i) per la fabbricazione di mangimi per animali d'allevamento diversi dagli animali da pelliccia, da immettere sul mercato conformemente all'articolo 31, eccetto se si tratta di materiali di cui all'articolo 10, lettere n), o) e p);
- ii) per la fabbricazione di mangimi per animali da pelliccia, da immettere sul mercato conformemente all'articolo 36;
- iii) per la fabbricazione di alimenti per animali da compagnia, da immettere sul mercato conformemente all'articolo 35; o

- iv) per la fabbricazione di fertilizzanti organici o ammendanti, da immettere sul mercato conformemente all'articolo 32;
 - e) utilizzati per la produzione di alimenti crudi per animali da compagnia da immettere sul mercato conformemente all'articolo 35;
 - f) compostati o trasformati in biogas;
 - g) insilati, compostati o trasformati in biogas, se si tratta di materiali derivanti da animali acquatici;
 - h) utilizzati in condizioni, determinate dall'autorità competente, atte a prevenire i rischi per la salute pubblica e degli animali, se si tratta di gusci, conchiglie o carapaci di crostacei e molluschi diversi da quelli di cui all'articolo 2, paragrafo 2, lettera f) e di gusci d'uovo;
 - i) utilizzati come combustibile dopo la trasformazione o senza trasformazione preliminare; o
 - j) utilizzati per la fabbricazione di prodotti derivati di cui agli articoli 33, 34 e 36 e immessi sul mercato conformemente a tali articoli;
 - k) trasformati per sterilizzazione sotto pressione o mediante i metodi di cui all'articolo 15, paragrafo 1, primo comma, lettera b), o compostati o trasformati in biogas, se si tratta di rifiuti di cucina e ristorazione di cui all'articolo 10, lettera p); o
 - l) applicati sul terreno senza trasformazione preliminare, se si tratta di latte crudo, colostro e prodotti da essi derivati, qualora l'autorità competente ritenga che non presentino rischi di diffusione di malattie trasmissibili gravi all'uomo o ad animali attraverso tali prodotti.
-
-

Articolo 15 *Misure di attuazione*

1. Le misure di attuazione della presente sezione possono essere stabilite per quanto riguarda:

- a) le speciali condizioni per la manipolazione a bordo e lo smaltimento di materiale derivato dall'eviscerazione a bordo di pesce che manifesta sintomi di malattie trasmissibili all'uomo, incluse le parassitosi;
- b) i metodi di trattamento dei sottoprodotti di origine animale diversi dalla sterilizzazione sotto pressione, in particolare per quanto riguarda i parametri da applicare nell'ambito di detti metodi, in particolare il tempo, la temperatura, la pressione e la dimensione delle particelle;
- c) i parametri di trasformazione di sottoprodotti di origine animali, compresi i rifiuti di cucina e ristorazione, in biogas o compost;
- d) le condizioni per l'incenerimento e il coincenerimento di sottoprodotti di origine animale e prodotti derivati;
- e) le condizioni per la combustione di sottoprodotti di origine animale e prodotti derivati;

- f) le condizioni per la produzione e la manipolazione di sottoprodotti di origine animale di cui all'articolo 10, lettera c);
- g) l'insilamento di materiali derivanti da animali acquatici;
- h) la marcatura permanente dei sottoprodotti di origine animale;
- i) l'applicazione sul terreno di taluni sottoprodotti di origine animale, fertilizzanti organici e ammendanti;
- j) l'uso di taluni sottoprodotti di origine animale per l'alimentazione di animali d'allevamento; e
- k) il livello di rischio per la salute pubblica e degli animali connesso a taluni materiali e considerato inaccettabile come indicato all'articolo 14, lettera d).

Tali misure intese a modificare elementi non essenziali del presente regolamento, completandolo, sono adottate secondo la procedura di regolamentazione con controllo di cui all'articolo 52, paragrafo 4.

2. In attesa dell'adozione di norme di cui:

- a) al paragrafo 1, primo comma, lettere c), f) e g), gli Stati membri adottano o mantengono norme nazionali per:
 - i) la produzione e la manipolazione di sottoprodotti di origine animale di cui all'articolo 10, lettera c);
 - ii) la trasformazione dei sottoprodotti di origine animale di cui all'articolo 10, lettera p); e
 - iii) l'insilamento di materiali derivanti da animali acquatici;
- b) al paragrafo 1, primo comma, lettera a), i sottoprodotti di origine animale in esso menzionati possono essere smaltiti in mare, fatta salva la legislazione comunitaria sull'ambiente.

Sezione 3

Deroghe

Articolo 16 *Deroghe*

In deroga agli articoli 12, 13 e 14, i sottoprodotti di origine animale possono essere:

- a) nel caso dei sottoprodotti di origine animale di cui all'articolo 15, paragrafo 1, primo comma, lettera a), manipolati e smaltiti conformemente alle condizioni speciali stabilite a norma di tale lettera;
- b) utilizzati a fini di ricerca o ad altri fini specifici in conformità dell'articolo 17;

- c) nel caso dei sottoprodotti di origine animale di cui all'articolo 18, usati per impieghi speciali nei mangimi in conformità di tale articolo;
 - d) nel caso dei sottoprodotti di origine animale di cui all'articolo 19, smaltiti in conformità di tale articolo;
 - e) smaltiti o usati attraverso metodi alternativi autorizzati in conformità dell'articolo 20, basati su parametri che possono prevedere la sterilizzazione sotto pressione o altri requisiti del presente regolamento o delle relative misure di attuazione;
 - f) nel caso dei materiali di categoria 2 e di categoria 3, previa autorizzazione dell'autorità competente, impiegati nella preparazione e nell'applicazione sul terreno di preparati biodinamici di cui all'articolo 12, paragrafo 1, lettera c), del regolamento (CE) n. 834/2007;
 - g) nel caso dei materiali di categoria 3, previa autorizzazione dell'autorità competente, impiegati per l'alimentazione degli animali da compagnia;
 - h) nel caso dei sottoprodotti di origine animale, ad eccezione dei materiali di categoria 1, ottenuti durante interventi chirurgici su animali vivi o durante la nascita di animali nell'azienda e smaltiti direttamente in tale azienda, previa autorizzazione dell'autorità competente.
-
-

Articolo 17 *Ricerca ed altri fini specifici*

1. In deroga agli articoli 12, 13 e 14, l'autorità competente può consentire l'uso di sottoprodotti di origine animale e di prodotti derivati in esposizioni, attività artistiche e a fini diagnostici, istruttivi o di ricerca, nel rispetto di condizioni idonee a garantire il controllo dei rischi per la salute pubblica e degli animali. Tali condizioni comprendono:

- a) il divieto di qualsiasi uso successivo ad altri fini dei sottoprodotti di origine animale o dei prodotti derivati; e
- b) l'obbligo di smaltire i sottoprodotti di origine animale o i prodotti derivati in modo sicuro, o di rispedirli, se del caso, al loro luogo d'origine.

2. Qualora sussistano rischi per la salute pubblica e degli animali che richiedono l'adozione di provvedimenti per l'intero territorio della Comunità, in particolare quando si tratta di rischi che si sono appena manifestati, possono essere fissate condizioni armonizzate per l'importazione e l'uso dei sottoprodotti di origine animale e dei prodotti derivati di cui al paragrafo 1. Tali condizioni possono comprendere prescrizioni relative al magazzinaggio, all'imballaggio, all'identificazione, al trasporto e allo smaltimento. Tali misure intese a modificare elementi non essenziali del presente regolamento, completandolo, sono adottate secondo la procedura di regolamentazione con controllo di cui all'articolo 52, paragrafo 4.

Articolo 18 *Impieghi speciali nei mangimi*

1. In deroga agli articoli 13 e 14 e nel rispetto di condizioni idonee a garantire il controllo dei rischi per la salute pubblica e degli animali, l'autorità competente può consentire la raccolta e l'uso di materiali di categoria 2, purché non provengano da animali abbattuti o morti a seguito dalla presenza, sospettata o effettiva, di una malattia trasmissibile all'uomo o agli animali, e di materiali di categoria 3 per l'alimentazione di:

- a) animali da giardino zoologico;
- b) animali da circo;
- c) rettili e uccelli da preda che non sono animali da giardino zoologico o da circo;
- d) animali da pelliccia;
- e) animali selvatici;
- f) cani provenienti da canili o da mute riconosciuti;
- g) cani e gatti in asili;
- h) larve e vermi destinati ad essere utilizzati come esche da pesca.

2. In deroga all'articolo 12 e conformemente alle condizioni stabilite a norma del paragrafo 3 del presente articolo, l'autorità competente può consentire:

- a) l'uso dei materiali di categoria 1 di cui all'articolo 8, lettera b), punto ii), e dei materiali derivati da animali da giardino zoologico per l'alimentazione di animali da giardino zoologico; e
- b) l'uso dei materiali di categoria 1 di cui all'articolo 8, lettera b), punto ii), per l'alimentazione di uccelli necrofagi di specie protette o minacciate di estinzione e di altre specie che vivono nel loro habitat naturale, per la promozione della biodiversità.

3. Le misure di attuazione del presente articolo possono essere stabilite per quanto riguarda:

- a) le condizioni alle quali possono essere autorizzati, per quanto riguarda lo spostamento, il magazzinaggio e l'uso di materiali di categoria 2 e di categoria 3, la raccolta e l'uso a fini di alimentazione degli animali secondo quanto indicato al paragrafo 1, anche in presenza di rischi che si sono appena manifestati; e
- b) le condizioni alle quali, in alcuni casi, in deroga agli obblighi di cui all'articolo 21, paragrafo 1, può essere autorizzato l'uso come mangimi dei materiali di categoria 1, come indicati al paragrafo 2 del presente articolo, ovvero:
 - i) le specie protette o minacciate di estinzione di uccelli necrofagi e altre specie in taluni Stati membri, che possono venire alimentate con tali materiali;

ii) le misure idonee a prevenire rischi per la salute pubblica e degli animali.

Tali misure intese a modificare elementi non essenziali del presente regolamento, completandolo, sono adottate secondo la procedura di regolamentazione con controllo di cui all'articolo 52, paragrafo 4.

Articolo 19 *Raccolta, trasporto e smaltimento*

1. In deroga agli articoli 12, 13, 14 e 21, l'autorità competente può consentire lo smaltimento:

a) tramite sotterramento di animali da compagnia e di equidi morti;
b) attraverso incenerimento o sotterramento in loco o attraverso altri mezzi, sotto controlli ufficiali al fine di prevenire la trasmissione di rischi per la salute pubblica e degli animali, dei materiali di categoria 1 di cui all'articolo 8, lettera a), punto v) e lettera b), punto ii), di materiali di categoria 2 e di categoria 3 in zone isolate;

c) attraverso incenerimento o sotterramento in loco o attraverso altri mezzi, sotto controlli ufficiali al fine di prevenire la trasmissione di rischi per la salute pubblica e degli animali, dei materiali di categoria 1 di cui all'articolo 8, lettera b), punto ii), di materiali di categoria 2 e di categoria 3 in zone alle quali è praticamente impossibile accedere o alle quali è possibile accedere solo in condizioni, per motivi geografici o climatici o a causa di catastrofi naturali, che possono presentare rischi per la salute e la sicurezza del personale addetto alla raccolta o alle quali è possibile accedere solo impiegando mezzi di raccolta sproporzionati;

d) attraverso mezzi diversi dall'incenerimento o dal sotterramento in loco, sotto controlli ufficiali, nel caso di materiali di categoria 2 e di categoria 3 che non presentano rischi per la salute pubblica e degli animali quando la quantità di materiale non supera un determinato volume per settimana, stabilito in relazione alla natura delle attività svolte e alle specie di origine dei sottoprodotti di origine animale in questione;

e) attraverso incenerimento o sotterramento in loco, in condizioni idonee a prevenire la trasmissione di rischi per la salute pubblica e degli animali, dei sottoprodotti di origine animale diversi dai materiali di categoria 1 di cui all'articolo 8, lettera a), punto i), in caso di insorgenza di una malattia soggetta ad obbligo di denuncia, qualora il trasporto al più vicino impianto riconosciuto per la trasformazione o lo smaltimento dei sottoprodotti di origine animale aumenterebbe il pericolo di diffusione di rischi sanitari o, in caso di focolaio diffuso di una malattia epizootica, porterebbe al superamento delle capacità di smaltimento di tale impianto; e

f) attraverso incenerimento o sotterramento in loco, in condizioni idonee a prevenire la trasmissione di rischi per la salute pubblica e degli animali, di api e di sottoprodotti dell'apicoltura.

2. La popolazione animale di una determinata specie nelle zone isolate di cui al paragrafo 1, lettera b), non eccede una percentuale massima della popolazione animale di tale specie nello Stato membro interessato.

3. Gli Stati membri mettono a disposizione della Commissione informazioni relative:

a) alle zone da essi considerate isolate ai fini dell'applicazione del paragrafo 1, lettera b) e ai motivi di tale categorizzazione, nonché informazioni aggiornate relative a eventuali cambiamenti di categorizzazione; e

b) al ricorso alle autorizzazioni di cui al paragrafo 1, lettere c) e d), per quanto concerne i materiali di categoria 1 e categoria 2.

4. Le misure di attuazione del presente articolo sono stabilite per quanto riguarda:

a) le condizioni volte a garantire il controllo dei rischi per la salute pubblica e degli animali in caso di combustione e sotterramento in loco;

b) la percentuale massima della popolazione animale di cui al paragrafo 2;

c) il volume dei sottoprodotti di origine animale, in relazione alla natura delle attività e alle specie d'origine, come indicato al paragrafo 1, lettera d); e

d) l'elenco delle malattie di cui al paragrafo 1, lettera e).

Tali misure intese a modificare elementi non essenziali del presente regolamento, completandolo, sono adottate secondo la procedura di regolamentazione con controllo di cui all'articolo 52, paragrafo 4.

Sezione 4

Metodi alternativi

Articolo 20 *Autorizzazione di metodi alternativi*

1. La procedura di autorizzazione di un metodo alternativo per l'uso o lo smaltimento di sottoprodotti di origine animale o prodotti derivati può essere avviata dalla Commissione o, su richiesta, da uno Stato membro o da una parte interessata, che può rappresentare varie parti interessate.

2. Le parti interessate inviano le loro richieste all'autorità competente dello Stato membro nel quale intendono applicare il metodo alternativo. Entro due mesi dal ricevimento della richiesta completa l'autorità competente valuta se sia stato rispettato il formato standard per le richieste di cui al paragrafo 10.
 3. L'autorità competente trasmette le richieste degli Stati membri e delle parti interessate, unitamente al rispettivo rapporto di valutazione, all'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) e ne informa la Commissione.
 4. Quando la Commissione avvia la procedura di autorizzazione, trasmette all'EFSA il proprio rapporto di valutazione.
 5. Entro sei mesi dal ricevimento della richiesta completa, l'EFSA valuta se il metodo proposto garantisca che i rischi per la salute pubblica e degli animali siano:
 - a) controllati in modo tale da prevenirne la proliferazione prima dello smaltimento a norma del presente regolamento o delle misure di attuazione dello stesso; o
 - b) ridotti ad un livello almeno equivalente, per la categoria di sottoprodotti animali interessata, a quello garantito dai metodi di trattamento stabiliti a norma dell'articolo 15, paragrafo 1, primo comma, lettera b).
- L'EFSA formula un parere sulla richiesta presentata.
6. Il periodo di cui al paragrafo 5 può essere esteso in casi debitamente motivati, qualora l'EFSA richieda informazioni supplementari da parte del richiedente. Dopo aver consultato la Commissione o il richiedente, l'EFSA decide un periodo entro il quale vanno fornite le informazioni ed informa la Commissione e, se del caso, il richiedente del periodo supplementare necessario.
 7. Se i richiedenti intendono presentare informazioni supplementari di loro iniziativa, le inviano direttamente all'EFSA. In tal caso il periodo di cui al paragrafo 5 non è esteso.
 8. L'EFSA trasmette il proprio parere alla Commissione, al richiedente e all'autorità competente dello Stato membro in questione.
 9. Entro tre mesi dal ricevimento del parere dell'EFSA e tenendone conto, la Commissione informa il richiedente del provvedimento proposto da adottare in conformità del paragrafo 11.
 10. Un formato standard per le richieste di metodi alternativi è adottato secondo la procedura consultiva di cui all'articolo 52, paragrafo 2.
 11. A seguito del ricevimento del parere dell'EFSA, è adottata:

- a) una misura che autorizza un metodo alternativo per l'uso o lo smaltimento di sottoprodotti di origine animale o prodotti derivati; o
- b) una misura che respinge l'autorizzazione del metodo alternativo.

Tali misure intese a modificare elementi non essenziali del presente regolamento, completandolo, sono adottate secondo la procedura di regolamentazione con controllo di cui all'articolo 52, paragrafo 4.

TITOLO II

OBBLIGHI DEGLI OPERATORI

CAPO I

Obblighi generali

Sezione 1

Raccolta, trasporto e rintracciabilità

Articolo 21 *Raccolta e identificazione per quanto riguarda la categoria e il trasporto*

1. Gli operatori raccolgono, identificano e trasportano i sottoprodotti di origine animale senza indebiti ritardi, in condizioni idonee a prevenire i rischi per la salute pubblica e degli animali.
2. Gli operatori garantiscono che, durante il trasporto, i sottoprodotti di origine animale e i prodotti derivati siano accompagnati da un documento commerciale o, se richiesto dal presente regolamento o da un provvedimento adottato in conformità del paragrafo 6, da un certificato sanitario. In deroga al primo comma, l'autorità competente può autorizzare il trasporto di stallatico tra due punti situati presso la stessa azienda o tra aziende e utilizzatori di stallatico all'interno dello stesso Stato membro, senza documento commerciale o certificato sanitario.
3. I documenti commerciali e i certificati sanitari che accompagnano i sottoprodotti di origine animale o i prodotti derivati durante il trasporto contengono almeno informazioni sull'origine, la destinazione e la quantità di tali prodotti e una descrizione dei sottoprodotti di origine animale o prodotti derivati e della loro marcatura, qualora essa sia richiesta dal presente regolamento. Tuttavia, per i sottoprodotti di origine animale e i prodotti derivati trasportati all'interno del territorio di uno Stato membro, l'autorità competente dello Stato

membro interessato può autorizzare la trasmissione delle informazioni di cui al primo comma attraverso un sistema alternativo.

4. Gli operatori raccolgono, trasportano e smaltiscono i rifiuti di cucina e ristorazione di categoria 3 in conformità delle misure nazionali previste all'*articolo 13 della direttiva 2008/98/CE*.

5. Le seguenti misure sono adottate in conformità della procedura di regolamentazione di cui all'articolo 52, paragrafo 3:

a) modelli di documenti commerciali necessari durante il trasporto di sottoprodotti di origine animale; e

b) modelli di certificati sanitari e condizioni che disciplinano le modalità secondo le quali tali certificati accompagnano i sottoprodotti di origine animale e i prodotti derivati durante il trasporto.

6. Le misure di attuazione del presente articolo possono essere adottate per quanto concerne:

a) i casi in cui si deve allegare un certificato sanitario in considerazione del livello di rischio per la salute pubblica e degli animali connesso a determinati prodotti derivati;

b) i casi in cui, in deroga al paragrafo 2, primo comma, e visto il livello non elevato di rischio per la salute pubblica e degli animali connesso a determinati sottoprodotti animali o prodotti derivati, il trasporto di prodotti derivati può essere effettuato senza i documenti o i certificati di cui al suddetto paragrafo;

c) le prescrizioni per l'identificazione, inclusa l'etichettatura, nonché per la separazione delle diverse categorie di sottoprodotti di origine animale durante il trasporto; e

d) le condizioni idonee a prevenire i rischi per la salute pubblica e degli animali connessi alla raccolta e al trasporto di sottoprodotti di origine animale, incluse le condizioni per un trasporto sicuro di tali prodotti applicabili ai contenitori, ai veicoli e al materiale d'imballaggio.

Tali misure intese a modificare elementi non essenziali del presente regolamento, completandolo, sono adottate secondo la procedura di regolamentazione con controllo di cui all'articolo 52, paragrafo 4.

Articolo 22 *Rintracciabilità*

1. Gli operatori che spediscono, trasportano o ricevono sottoprodotti di origine animale o prodotti derivati tengono un registro delle partite ed i relativi documenti commerciali o certificati sanitari.

Tuttavia, il primo comma non si applica se è stata concessa un'autorizzazione per il trasporto di sottoprodotti animali o prodotti derivati senza documenti commerciali o certificati sanitari in conformità dell'articolo 21, paragrafo 2, secondo comma, o delle misure di attuazione adottate a norma dell'articolo 21, paragrafo 6, lettera b).

2. Gli operatori di cui al paragrafo 1 dispongono di sistemi e procedure per individuare:

- a) gli altri operatori cui hanno fornito i loro sottoprodotti di origine animale o prodotti derivati; e
- b) gli operatori dai quali sono stati riforniti.

Tali informazioni sono messe a disposizione delle autorità competenti su richiesta.

3. Le misure di attuazione del presente articolo possono essere adottate secondo la procedura di regolamentazione di cui all'articolo 52, paragrafo 3, in particolare per quanto riguarda:

- a) le informazioni da mettere a disposizione delle autorità competenti;
- b) il periodo di tempo durante il quale tali informazioni devono essere conservate.

Sezione 2

Registrazione e riconoscimento

Articolo 23 *Registrazione degli operatori, degli stabilimenti o impianti*

1. A fini della registrazione, gli operatori:

- a) prima di iniziare le attività, informano l'autorità competente di tutti gli stabilimenti o impianti sotto il proprio controllo che sono attivi in qualunque fase di produzione, trasporto, manipolazione, lavorazione, magazzinaggio, immissione sul mercato, distribuzione, uso o smaltimento dei sottoprodotti di origine animale e prodotti derivati;
- b) trasmettono all'autorità competente informazioni su:
 - i) la categoria dei sottoprodotti di origine animale e prodotti derivati sotto il loro controllo;
 - ii) la natura delle operazioni svolte, nell'ambito delle quali sono utilizzati sottoprodotti di origine animale o prodotti derivati come materiale di partenza.

2. Gli operatori forniscono all'autorità competente informazioni aggiornate su tutti gli stabilimenti o impianti sotto il loro controllo di cui al paragrafo 1, lettera a), compreso ogni cambiamento significativo intervenuto nelle attività quale l'eventuale chiusura di uno stabilimento o impianto esistente.
 3. Norme dettagliate riguardo alla registrazione di cui al paragrafo 1 possono essere adottate secondo la procedura di regolamentazione di cui all'articolo 52, paragrafo 3.
 4. In deroga al paragrafo 1, non è richiesta notifica ai fini della registrazione per le attività in relazione alle quali gli stabilimenti che generano sottoprodotti di origine animale sono già stati riconosciuti o registrati ai sensi del regolamento (CE) n. 852/2004 o del regolamento (CE) n. 853/2004, nonché per le attività in relazione alle quali gli stabilimenti o gli impianti sono già stati riconosciuti in conformità dell'articolo 24 del presente regolamento. La stessa deroga si applica alle attività che comportano la produzione di sottoprodotti di origine animale solo in loco, effettuate in aziende agricole o altri locali in cui gli animali sono tenuti, allevati o assistiti.
-
-

Articolo 24 *Riconoscimento di stabilimenti o impianti*

1. Gli operatori assicurano che gli stabilimenti o impianti sotto il loro controllo siano riconosciuti dalle autorità competenti, qualora tali stabilimenti o impianti svolgano una o più delle seguenti attività:
 - a) trattamento dei sottoprodotti di origine animale mediante sterilizzazione a pressione, con metodi di trasformazione di cui all'articolo 15, paragrafo 1, primo comma, lettera b), o con metodi alternativi autorizzati a norma dell'articolo 20;
 - b) smaltimento, come rifiuti, mediante incenerimento dei sottoprodotti di origine animale e prodotti derivati, esclusi gli stabilimenti o impianti il cui funzionamento è autorizzato in conformità della [direttiva 2000/76/CE](#);
 - c) smaltimento o recupero dei sottoprodotti di origine animale e prodotti derivati, se si tratta di rifiuti, mediante coincenerimento, esclusi gli stabilimenti o impianti il cui funzionamento è autorizzato in conformità della [direttiva 2000/76/CE](#);
 - d) uso di sottoprodotti di origine animale e prodotti derivati quali combustibili;
 - e) fabbricazione di alimenti per animali da compagnia;
 - f) fabbricazione di fertilizzanti organici e ammendanti;
 - g) trasformazione di sottoprodotti di origine animali e/o di prodotti derivati in biogas o compost;

h) manipolazione dei sottoprodotti di origine animale dopo la loro raccolta mediante operazioni quali selezione, taglio, refrigerazione, congelamento, salatura, asportazione delle pelli o di materiale specifico a rischio;

i) magazzinaggio di sottoprodotti di origine animale;

j) magazzinaggio di prodotti derivati destinati ad essere:

i) smaltiti in discarica o inceneriti o destinati ad essere recuperati o smaltiti mediante coincenerimento;

ii) usati come combustibile;

iii) usati come mangimi, esclusi gli stabilimenti o impianti registrati o riconosciuti in conformità del regolamento (CE) n. 183/2005;

iv) usati come fertilizzanti organici e ammendanti, escluso il magazzinaggio in un luogo di diretta applicazione.

2. Il riconoscimento di cui al paragrafo 1 specifica se lo stabilimento o l'impianto è riconosciuto per operazioni riguardanti sottoprodotti di origine animale e/o prodotti derivati di:

a) una determinata categoria di cui agli articoli 8, 9 o 10; o

b) di più di una categoria di cui agli articoli 8, 9 o 10, precisando se tali operazioni sono svolte:

i) permanentemente in condizioni di assoluta separazione, volte ad evitare eventuali rischi per la salute pubblica e degli animali; o

ii) temporaneamente in condizioni volte ad evitare contaminazioni, a seguito di mancanze di capacità per tali prodotti dovute a:

- un focolaio diffuso di una malattia epizootica, o
- altre circostanze straordinarie non previste.

Articolo 25 *Prescrizioni generali in materia di igiene*

1. Gli operatori assicurano che gli stabilimenti o gli impianti sotto il loro controllo che svolgono le attività di cui all'articolo 24, paragrafo 1, lettere a) e h):

a) siano costruiti in modo da consentirne un'efficace pulizia e disinfezione e, ove opportuno, in modo che la costruzione di piani faciliti l'evacuazione dei liquidi;

b) abbiano accesso ad adeguate strutture per l'igiene personale, quali servizi igienici, spogliatoi e lavabi per il personale;

c) abbiano adeguati dispositivi di protezione contro animali nocivi, quali insetti, roditori e uccelli;

d) mantengano gli impianti e le attrezzature in buone condizioni e garantiscano che le apparecchiature di misurazione siano calibrate regolarmente; e

e) abbiano preso adeguate disposizioni per la pulizia e la disinfezione dei contenitori e dei veicoli per evitare rischi di contaminazione.

2. Tutte le persone che lavorano negli stabilimenti o negli impianti di cui al paragrafo 1 indossano indumenti adeguati, puliti e, ove necessario, protettivi. Se del caso, in un determinato impianto o stabilimento:

a) gli addetti alle operazioni eseguite nella zona sporca non possono entrare nella zona pulita se non dopo aver cambiato abiti e calzature da lavoro o dopo averli disinfettati;

b) le attrezzature e gli utensili non sono portati dalla zona sporca a quella pulita, a meno che non siano stati prima puliti e disinfettati; e

c) l'operatore definisce una procedura per gli spostamenti del personale volta a controllarne i movimenti e che descrive la corretta utilizzazione dei dispositivi per il lavaggio delle calzature e delle ruote.

3. Negli stabilimenti o impianti che svolgono le attività di cui all'articolo 24, paragrafo 1, lettere a):

a) i sottoprodotti di origine animale sono manipolati in modo da evitare rischi di contaminazione;

b) i sottoprodotti di origine animale sono trasformati il più rapidamente possibile. Dopo la trasformazione, i sottoprodotti di origine animale sono manipolati e immagazzinati in modo da evitare rischi di contaminazione;

c) se del caso, nel corso di un trattamento applicato a sottoprodotti di origine animale e prodotti derivati, tutte le parti di sottoprodotti di origine animale e prodotti derivati sono trattate ad una determinata temperatura per un determinato periodo di tempo per evitare rischi di ricontaminazione;

d) gli operatori controllano regolarmente i parametri applicabili, in particolare la temperatura, la pressione, il tempo, la dimensione delle particelle, se del caso mediante dispositivi automatici;

e) sono stabilite e documentate procedure di pulizia per tutte le parti dello stabilimento o dell'impianto.

Articolo 26 *Manipolazione dei sottoprodotti di origine animale nelle imprese del settore alimentare*

1. Il trattamento, la trasformazione o il magazzinaggio dei sottoprodotti di origine animale in stabilimenti o impianti riconosciuti o registrati ai sensi dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 853/2004 o in conformità dell'articolo 6 del regolamento (CE) n. 852/2004 è effettuata nel rispetto di condizioni che impediscono la contaminazione crociata e, se del caso, in una specifica parte dello stabilimento o dell'impianto.

2. Le materie prime per la produzione di gelatina e collagene non destinate al consumo umano possono essere immagazzinate, trattate o trasformate negli stabilimenti specificamente autorizzati in conformità del regolamento (CE) n. 853/2004, allegato III, sezione XIV, capo I, punto 5, e sezione XV, capo I, punto 5, a condizione che il rischio di trasmissione di malattie sia impedito mediante la separazione di tali materie prime dalle materie prime usate per la produzione di prodotti di origine animale.

3. I paragrafi 1 e 2 fanno salvi altri requisiti più specifici previsti dalla normativa comunitaria in materia veterinaria.

Articolo 27 *Misure di attuazione*

Le misure di attuazione della presente sezione e della sezione I del presente capo sono stabilite per quanto riguarda:

- a) prescrizioni applicabili all'infrastruttura e alle attrezzature all'interno degli stabilimenti o degli impianti;
- b) prescrizioni in materia di igiene applicabili a tutti i tipi di manipolazione dei sottoprodotti di origine animale e prodotti derivati, comprese le misure intese a modificare i requisiti in materia di igiene per gli stabilimenti o gli impianti di cui all'articolo 25, paragrafo 1;
- c) condizioni e prescrizioni tecniche per la manipolazione, il trattamento, la trasformazione, la lavorazione e il magazzinaggio di sottoprodotti di origine animale o prodotti derivati e condizioni per il trattamento delle acque reflue;
- d) elementi di prova che l'operatore deve presentare ai fini della convalida del trattamento, della trasformazione e della lavorazione dei sottoprodotti di origine animale o dei prodotti derivati, relativamente alla loro attitudine ad evitare rischi per la salute umana e degli animali;
- e) condizioni per la manipolazione dei sottoprodotti di origine animale o dei prodotti derivati di più di una delle categorie di cui agli articoli 8, 9 o 10 nello stesso stabilimento o impianto:
 - i) in cui tali operazioni sono effettuate separatamente;
 - ii) in cui tali operazioni sono effettuate temporaneamente in determinate circostanze;
- f) condizioni per la prevenzione di contaminazione crociata quando i sottoprodotti di origine animale sono immagazzinati, trattati o trasformati in una parte specifica di uno stabilimento o di un impianto di cui all'articolo 26;
- g) parametri standard di trasformazione per gli impianti di produzione di biogas e di compost;
- h) prescrizioni applicabili all'incenerimento o al co-incenerimento in impianti a bassa e ad alta capacità di cui all'articolo 24, paragrafo 1, lettere b) e c); e

i) prescrizioni applicabili alla combustione dei sottoprodotti di origine animale e dei prodotti derivati di cui all'articolo 24, paragrafo 1, lettera d).

Tali misure intese a modificare elementi non essenziali del presente regolamento, completandolo, sono adottate secondo la procedura di regolamentazione con controllo di cui all'articolo 52, paragrafo 4.

Sezione 3

Controlli interni e analisi di rischio e punti critici di controllo

Articolo 28 *Controlli interni*

Gli operatori istituiscono, attuano e mantengono controlli interni nei propri stabilimenti o impianti al fine di monitorare il rispetto del presente regolamento. Gli operatori garantiscono che nessun sottoprodotto animale o prodotto derivato del quale si sospetta o è stata accertata la non conformità al presente regolamento lasci lo stabilimento o l'impianto, eccetto per lo smaltimento.

Articolo 29 *Analisi di rischio e punti critici di controllo*

1. Gli operatori che svolgono una delle seguenti attività introducono, attuano e mantengono una o più procedure scritte permanenti basate sui principi dell'analisi di rischio e punti critici di controllo (HACCP) per:

- a) la lavorazione dei sottoprodotti di origine animale;
- b) la trasformazione dei sottoprodotti di origine animale in biogas e compost;
- c) la manipolazione e il magazzinaggio di più di una categoria di sottoprodotti di origine animale o di prodotti derivati nello stesso stabilimento o impianto;
- d) la fabbricazione di alimenti per animali da compagnia.

2. Gli operatori di cui al paragrafo 1, in particolare:

- a) identificano tutti i pericoli che devono essere prevenuti, eliminati o ridotti a livelli accettabili;

- b) identificano i punti critici di controllo nella fase o nelle fasi in cui il controllo stesso è essenziale per prevenire o eliminare un pericolo o per ridurlo a livelli accettabili;
- c) stabiliscono, nei punti critici di controllo, i limiti critici che discriminano l'accettabile e l'inaccettabile ai fini della prevenzione, eliminazione o riduzione dei pericoli identificati;
- d) stabiliscono e applicano procedure di sorveglianza efficaci nei punti critici di controllo;
- e) stabiliscono le azioni correttive da intraprendere nel caso in cui risulti dal monitoraggio che un determinato punto critico non è sottoposto a controllo;
- f) stabiliscono procedure per verificare se i provvedimenti enunciati alle lettere da a) a e) sono completi e funzionano in modo efficace. Le procedure di verifica sono svolte regolarmente;
- g) stabiliscono una documentazione e registri commisurati alla natura e alle dimensioni delle imprese onde dimostrare l'effettiva applicazione delle misure di cui alle lettere da a) a f).

3. Ogniqualvolta si apporti una modifica al prodotto, al processo o a una qualsiasi fase della produzione, della trasformazione, del magazzinaggio e della distribuzione, gli operatori sottopongono a revisione le loro procedure e apportano i necessari cambiamenti.

4. Le misure intese a facilitare l'attuazione del presente articolo possono essere adottate secondo la procedura di regolamentazione di cui all'articolo 52, paragrafo 3.

Articolo 30 *Manuali nazionali di buone prassi*

1. Ove necessario, le autorità competenti incoraggiano lo sviluppo, la diffusione e l'uso volontario di manuali nazionali di buone prassi, in particolare per l'applicazione dei principi HACCP di cui all'articolo 29. Gli operatori possono usare tali guide su base volontaria.

2. Le autorità competenti valutano i manuali nazionali al fine di garantire che:

- a) siano stati elaborati in consultazione con rappresentanti di soggetti i cui interessi possono essere sostanzialmente coinvolti e siano stati diffusi da settori degli operatori; e
 - b) il loro contenuto sia applicabile nei settori cui sono destinati.
-

CAPO II

Immissione sul mercato

Sezione 1

Sottoprodotti di origine animale e prodotti derivati destinati all'alimentazione di animali d'allevamento diversi dagli animali da pelliccia

Articolo 31 *Immissione sul mercato*

1. I sottoprodotti di origine animale e prodotti derivati destinati all'alimentazione di animali d'allevamento diversi dagli animali da pelliccia possono essere immessi sul mercato a condizione che:

a) siano o derivino da materiali di categoria 3 diversi dai materiali di cui all'articolo 10, lettere n), o) e p);

b) siano stati raccolti o trattati, a seconda dei casi, nel rispetto delle condizioni stabilite per la sterilizzazione sotto pressione o di altre condizioni idonee a prevenire i rischi per la salute pubblica e degli animali in conformità delle misure adottate a norma dell'articolo 15 e di eventuali provvedimenti adottati a norma del paragrafo 2 del presente articolo; e

c) provengano da stabilimenti o impianti riconosciuti o registrati, a seconda dei sottoprodotti di origine animale o di prodotti derivati di cui si tratti.

2. Le misure di attuazione del presente articolo possono essere stabilite per quanto concerne le condizioni di sanità pubblica e degli animali per la raccolta, la trasformazione e il trattamento dei sottoprodotti di origine animale e dei prodotti derivati di cui al paragrafo 1. Tali misure intese a modificare elementi non essenziali del presente regolamento, completandolo, sono adottate secondo la procedura di regolamentazione con controllo di cui all'articolo 52, paragrafo 4.

Sezione 2

Fertilizzanti organici e ammendanti

Articolo 32 *Immissione sul mercato e uso*

1. I fertilizzanti organici e gli ammendanti possono essere immessi sul mercato e usati a condizione che:

- a) derivino da materiali di categoria 2 o di categoria 3;
- b) siano stati fabbricati nel rispetto delle condizioni stabilite per la sterilizzazione sotto pressione o di altre condizioni idonee a prevenire i rischi per la salute pubblica e degli animali in conformità dei requisiti fissati a norma dell'articolo 15 e di eventuali provvedimenti adottati a norma del paragrafo 3 del presente articolo;
- c) provengano da stabilimenti o impianti riconosciuti o registrati, a seconda dei casi; e
- d) nel caso di farine di carne e ossa derivate da materiale di categoria 2 e proteine animali trasformate, destinate ad essere usate quali fertilizzanti organici e ammendanti o loro componenti, siano state miscelate con un componente al fine di escludere il successivo impiego della miscela come mangime e sottoposte a marcatura qualora ciò sia previsto da provvedimenti adottati a norma del paragrafo 3.

Possono inoltre essere immessi sul mercato e usati come fertilizzanti organici o ammendanti i residui della digestione derivati dalla trasformazione in biogas o compost.

Gli Stati membri possono adottare o mantenere norme nazionali che contemplano ulteriori condizioni o limitazioni per l'uso di fertilizzanti organici e ammendanti, a condizione che tali norme siano motivate da obiettivi di tutela della salute pubblica e degli animali.

2. In deroga al paragrafo 1, lettera d), non è necessaria la miscelazione di materiali il cui uso quale mangime è escluso alla luce della loro composizione o confezione.

3. Le misure di attuazione del presente articolo possono essere stabilite per quanto concerne:

- a) condizioni di sanità pubblica e degli animali per la produzione e l'uso di fertilizzanti organici e ammendanti;
- b) componenti o sostanze per la marcatura dei fertilizzanti organici e degli ammendanti;
- c) componenti da miscelare con i fertilizzanti organici e gli ammendanti;
- d) condizioni supplementari, ad esempio i metodi da usare per la marcatura e le proporzioni minime da rispettare nella preparazione della miscela al fine di escludere l'uso di tali fertilizzanti o ammendanti quali mangimi; e
- e) i casi in cui la composizione o la confezione consentono di derogare dall'obbligo di miscelazione dei componenti.

Tali misure intese a modificare elementi non essenziali del presente regolamento, completandolo, sono adottate secondo la procedura di regolamentazione con controllo di cui all'articolo 52, paragrafo 4.

Sezione 3

Prodotti derivati disciplinati da altri atti legislativi comunitari

Articolo 33 *Immissione sul mercato*

Gli operatori possono immettere sul mercato i seguenti prodotti derivati:

- a) prodotti cosmetici, quali definiti all'*articolo 1, paragrafo 1, della direttiva 76/768/CEE*;
- b) dispositivi medici impiantabili attivi, quali definiti all'*articolo 1, paragrafo 2, lettera c), della direttiva 90/385/CEE*;
- c) dispositivi medici, quali definiti all'*articolo 1, paragrafo 2, lettera a), della direttiva 93/42/CEE*;
- d) dispositivi medico-diagnostici in vitro, quali definiti all'*articolo 1, paragrafo 2, lettera b), della direttiva 98/79/CE*;
- e) medicinali veterinari, quali definiti all'*articolo 1, paragrafo 2, della direttiva 2001/82/CE*;
- f) medicinali, quali definiti all'*articolo 1, paragrafo 2, della direttiva 2001/83/CE*.

Articolo 34 *Fabbricazione*

1. L'importazione, la raccolta e lo spostamento di sottoprodotti di origine animale e di prodotti derivati destinati a stabilimenti o impianti per la fabbricazione dei prodotti derivati di cui all'articolo 33 e la fabbricazione di tali prodotti derivati sono effettuate nel rispetto della legislazione comunitaria indicata in tale articolo. I materiali inutilizzati provenienti da tali stabilimenti o impianti sono smaltiti nel rispetto della suddetta legislazione.

2. Tuttavia, si applica il presente regolamento qualora la legislazione comunitaria di cui all'articolo 33 non contempli condizioni atte a contenere rischi potenziali per la salute pubblica e degli animali, conformemente agli obiettivi del presente regolamento.

Sezione 4

Altri prodotti derivati

Articolo 35 *Immissione sul mercato di alimenti per animali da compagnia*

Gli operatori possono immettere sul mercato alimenti per animali da compagnia, a condizione che:

- a) tali prodotti siano derivati:
 - i) da materiali di categoria 3 diversi dai materiali di cui all'articolo 10, lettere n), o) e p);
 - ii) nel caso di alimenti per animali da compagnia d'importazione o di alimenti per animali da compagnia prodotti a partire da materie prime importate, da materiali di categoria 1 di cui all'articolo 8, lettera c), fatte salve le condizioni stabilite ai sensi dell'articolo 40, primo comma, lettera a); o
 - iii) nel caso di alimenti per animali da compagnia crudi, da materiali di cui all'articolo 10, lettera a) e lettera b), punti i) e ii); e
 - b) garantiscano il controllo dei rischi per la salute pubblica e degli animali mediante trattamento sicuro in conformità dell'articolo 38, laddove la provenienza sicura in conformità dell'articolo 37 non garantisce un contenimento sufficiente.
-

Articolo 36 *Immissione sul mercato di altri prodotti derivati*

Gli operatori possono immettere sul mercato prodotti derivati diversi da quelli di cui agli articoli 31, 32, 33 e 35, a condizione che:

- a) tali prodotti siano:
 - i) non destinati ad essere impiegati per l'alimentazione di animali d'allevamento o per l'applicazione sul terreno da adibire a pascolo o coltura erbacea per tali animali; o
 - ii) destinati all'alimentazione degli animali da pelliccia; e
- b) essi garantiscano il controllo dei rischi per la salute pubblica e degli animali attraverso:
 - i) la provenienza sicura in conformità dell'articolo 37;
 - ii) il trattamento sicuro in conformità dell'articolo 38, qualora la provenienza sicura non garantisca un contenimento sufficiente; oppure
 - iii) verificando che i prodotti siano impiegati esclusivamente per usi finali sicuri, in conformità dell'articolo 39, qualora il trattamento sicuro non garantisca un sufficiente contenimento dei rischi.

Articolo 37 *Provenienza sicura*

1. Nell'ambito della provenienza sicura sono usati materiali:

- a) che non presentano rischi inaccettabili per la salute pubblica e degli animali;
- b) che sono stati raccolti e trasportati dal punto di raccolta allo stabilimento o impianto di fabbricazione in condizioni idonee ad escludere rischi per la salute pubblica e degli animali; o
- c) che sono stati importati nella Comunità e trasportati dal primo punto d'ingresso allo stabilimento o impianto di fabbricazione in condizioni idonee ad escludere rischi per la salute pubblica e degli animali.

2. Ai fini della provenienza sicura, gli operatori forniscono una documentazione relativa alle prescrizioni di cui al paragrafo 1, comprensiva, ove necessario, della prova dell'efficacia delle misure di biosicurezza adottate al fine di escludere rischi per la salute pubblica e degli animali derivanti dal materiale di partenza. Tale documentazione è messa a disposizione dell'autorità competente a richiesta.

Nel caso di cui al paragrafo 1, lettera c), le partite sono corredate da un certificato sanitario corrispondente ad un modello adottato in conformità della procedura di regolamentazione di cui all'articolo 52, paragrafo 3.

Articolo 38 *Trattamento sicuro*

Il trattamento sicuro comprende l'applicazione, ai materiali utilizzati, di un processo di fabbricazione che riduca ad un livello accettabile i rischi per la salute pubblica e degli animali derivanti dai materiali utilizzati e da altre sostanze risultanti dal processo di fabbricazione.

Si garantisce che i prodotti derivati non implicino rischi inaccettabili per la salute pubblica e degli animali, in particolare effettuando prove sul prodotto finale.

Articolo 39 *Usi finali sicuri*

Gli usi finali sicuri includono l'uso di prodotti derivati:

- a) in condizioni che non presentano rischi inaccettabili per la salute pubblica e degli animali; o
 - b) che possono presentare rischi per la salute pubblica e degli animali, per fini specifici, a condizione che tale uso sia motivato da obiettivi presenti nella legislazione comunitaria, in particolare per la tutela della salute pubblica e degli animali.
-

Articolo 40 *Misure di attuazione*

Le misure di attuazione della presente sezione possono essere stabilite per quanto concerne:

- a) condizioni per l'immissione sul mercato di alimenti per animali da compagnia d'importazione o di alimenti per animali da compagnia prodotti a partire da materie prime importate, da materiali di categoria 1 di cui all'articolo 8, lettera c);
- b) condizioni per la provenienza sicura e lo spostamento sicuro del materiale da usare in condizioni che escludano rischi per la salute pubblica e degli animali;
- c) documentazione di cui all'articolo 37, paragrafo 2, primo comma;
- d) parametri per il processo di fabbricazione di cui all'articolo 38, primo comma, in particolare per quanto riguarda l'applicazione di trattamenti fisici o chimici al materiale utilizzato;
- e) prescrizioni relative alle prove applicabili al prodotto finale; e
- f) condizioni per l'uso sicuro di prodotti derivati che presentano un rischio per la salute pubblica e degli animali.

Tali misure intese a modificare elementi non essenziali del presente regolamento, completandolo, sono adottate secondo la procedura di regolamentazione con controllo di cui all'articolo 52, paragrafo 4.

CAPO III

Importazione, transito ed esportazione

Articolo 41 *Importazione e transito*

1. I sottoprodotti di origine animale e i prodotti derivati sono importati nella o inviati in transito attraverso la Comunità nel rispetto:

a) delle prescrizioni pertinenti del presente regolamento e delle relative misure d'attuazione per lo specifico sottoprodotto di origine animale o prodotto derivato, almeno altrettanto rigorose quanto quelle applicabili alla fabbricazione e alla commercializzazione di tali sottoprodotti di origine animale o prodotti derivati all'interno della Comunità;

b) delle condizioni riconosciute come almeno equivalenti alle prescrizioni applicabili alla fabbricazione e alla commercializzazione di tali sottoprodotti di origine animale o prodotti derivati secondo la legislazione comunitaria; o

c) per i sottoprodotti di origine animale e i prodotti derivati di cui agli articoli 33, 35 e 36, dei requisiti fissati in tali articoli.

Le misure di cui al primo comma, lettera b), intese a modificare elementi non essenziali del presente regolamento, completandolo, sono adottate secondo la procedura di regolamentazione con controllo di cui all'articolo 52, paragrafo 4.

2. In deroga al paragrafo 1, l'importazione ed il transito di:

a) materiale specifico a rischio sono effettuati solo a norma del regolamento (CE) n. 999/2001;

b) sottoprodotti di origine animale e prodotti derivati miscelati o contaminati con rifiuti pericolosi elencati dalla [decisione 2000/532/CE](#) sono effettuati unicamente nel rispetto delle prescrizioni del regolamento (CE) n. 1013/2006;

c) materiali di categoria 1, di categoria 2 e prodotti da essi derivati, non destinati alla fabbricazione dei prodotti derivati di cui agli articoli 33, 35 e 36, sono effettuati unicamente se sono state adottate norme per l'importazione in conformità dell'articolo 42, paragrafo 2, lettera a);

d) sottoprodotti di origine animale e prodotti derivati destinati ai fini di cui all'articolo 17, paragrafo 1, sono effettuati nel rispetto dei provvedimenti nazionali che garantiscono il controllo dei rischi per la salute pubblica e degli animali, in attesa dell'adozione delle condizioni armonizzate di cui all'articolo 17, paragrafo 2.

3. Per l'importazione ed il transito di materiali di categoria 3 e di prodotti da essi derivati, sono adottate le prescrizioni pertinenti di cui al paragrafo 1, primo comma, lettera a).

Tali prescrizioni possono stabilire che le partite:

a) devono provenire da paesi terzi o parti di paesi terzi elencati in conformità del paragrafo 4;

b) devono provenire da stabilimenti o impianti riconosciuti o registrati dalle autorità competenti del paese terzo d'origine e devono essere elencati da tali autorità per tale fine; e

c) devono essere accompagnate al punto d'ingresso nella Comunità, dove si svolgono i controlli veterinari, da un documento commerciale o da un certificato sanitario e, se del caso, da una dichiarazione, conforme ad un modello stabilito a norma dell'articolo 42, paragrafo 2, primo comma, lettera d).

Tali misure intese a modificare elementi non essenziali del presente regolamento, completandolo, sono adottate secondo la procedura di regolamentazione con controllo di cui all'articolo 52, paragrafo 4. In attesa dell'adozione delle prescrizioni di cui al secondo comma, lettere a) e c), gli Stati membri specificano tali prescrizioni nelle rispettive misure nazionali.

4. Gli elenchi dei paesi terzi o parti di paesi terzi dai quali possono essere importati o transitati attraverso la Comunità sottoprodotti di origine animale o prodotti derivati è elaborato seguendo la procedura di regolamentazione di cui all'articolo 52, paragrafo 3, tenendo conto in particolare:

- a) della legislazione del paese terzo;
- b) dell'organizzazione dell'autorità competente e dei suoi servizi d'ispezione nel paese terzo, dei poteri attribuiti a tali servizi e della sorveglianza cui sono sottoposti, nonché dell'autorità di cui detti servizi dispongono per vigilare sull'effettiva osservanza della legislazione nazionale;
- c) delle effettive condizioni sanitarie applicate alla produzione, alla fabbricazione, alla manipolazione, al magazzinaggio e alla spedizione di prodotti di origine animale destinati alla Comunità;
- d) delle garanzie che possono essere fornite dal paese terzo in merito al rispetto delle pertinenti condizioni sanitarie;
- e) dell'esperienza in materia di commercializzazione del prodotto proveniente dal paese terzo e dei risultati dei controlli effettuati sulle importazioni;
- f) dei risultati delle ispezioni eventualmente effettuate dalla Comunità nel paese terzo;
- g) della situazione sanitaria del patrimonio zootecnico, degli altri animali domestici e della fauna selvatica del paese terzo, con particolare attenzione alle malattie esotiche degli animali e ad ogni aspetto della situazione sanitaria generale del paese stesso che potrebbe presentare un rischio per la salute pubblica o degli animali nella Comunità;
- h) della regolarità e velocità con le quali il paese terzo fornisce informazioni sulla presenza, nel proprio territorio, di malattie animali infettive, in particolare delle malattie elencate dal Codice sanitario per gli animali terrestri e dal Codice sanitario per gli animali acquatici dell'Organizzazione mondiale per la salute animale;
- i) delle norme vigenti nel paese terzo e della relativa applicazione per quanto concerne la prevenzione e la lotta alle malattie animali infettive, incluse le norme relative alle importazioni da altri paesi terzi.

Gli elenchi degli stabilimenti e degli impianti di cui al paragrafo 3, secondo comma, lettera b), sono aggiornati regolarmente e trasmessi alla Commissione e agli Stati membri e sono messi a disposizione del pubblico.

Articolo 42 *Misure di attuazione*

1. Le misure di attuazione dell'articolo 41, che possono escludere i sottoprodotti di origine animale o prodotti derivati, di importazione o in transito, fabbricati in taluni stabilimenti o impianti, al fine di proteggere la salute pubblica o degli animali sono adottate secondo la procedura di regolamentazione di cui all'articolo 52, paragrafo 3.

2. Altre misure di attuazione dell'articolo 41 sono adottate per quanto riguarda:

a) le condizioni per l'importazione ed il transito di materiali di categoria 1 e di categoria 2 e per i prodotti da essi derivati;

b) le restrizioni riguardanti la salute pubblica o degli animali applicabili a materiali importati di categoria 3 o prodotti da essi derivati che possono essere imposte attraverso un riferimento all'elenco comunitario di paesi terzi o parti di paesi terzi elaborato in conformità dell'articolo 41, paragrafo 4, o per altri fini di tutela della salute pubblica e degli animali;

c) le condizioni per la fabbricazione di sottoprodotti di origine animale o prodotti derivati in stabilimenti o impianti ubicati in paesi terzi; tali condizioni possono includere le disposizioni di controllo di tali stabilimenti o impianti da parte delle autorità competenti interessate e possono contemplare l'esonero per determinati tipi di stabilimenti o impianti di trattamento dei sottoprodotti di origine animale o prodotti derivati dal riconoscimento o dalla registrazione di cui all'articolo 41, paragrafo 3, secondo comma, lettera b); e

d) i modelli dei certificati sanitari, documenti commerciali e dichiarazioni che devono essere allegati alle partite, che specificano le condizioni in base alle quali si può dichiarare che i sottoprodotti di origine animale o i prodotti derivati in questione sono stati ottenuti o fabbricati nel rispetto delle prescrizioni del presente regolamento.

Tali misure intese a modificare elementi non essenziali del presente regolamento, completandolo, sono adottate secondo la procedura di regolamentazione con controllo di cui all'articolo 52, paragrafo 4.

Articolo 43 *Esportazione*

1. L'esportazione dei sottoprodotti di origine animale e dei prodotti derivati destinati all'incenerimento o alla discarica è vietata.
 2. L'esportazione di sottoprodotti di origine animale e di prodotti derivati in paesi terzi non membri dell'OCSE per l'uso in impianti per la fabbricazione di biogas o compost è vietata.
 3. I materiali di categoria 1, i materiali di categoria 2 e i prodotti da essi derivati sono esportati unicamente per fini diversi da quelli di cui ai paragrafi 1 e 2, a condizione che siano state stabilite norme relative alla loro esportazione. Tali misure intese a modificare elementi non essenziali del presente regolamento, completandolo, sono adottate secondo la procedura di regolamentazione con controllo di cui all'articolo 52, paragrafo 4.
 4. L'articolo 12 del regolamento (CE) n. 178/2002 riguardante gli alimenti e i mangimi esportati dalla Comunità si applica, *mutatis mutandis*, all'esportazione di materiali di categoria 3 o prodotti da essi derivati nel rispetto del presente regolamento.
 5. In deroga ai paragrafi 3 e 4, l'importazione di:
 - a) materiale specifico a rischio è effettuata solo in conformità del regolamento (CE) n. 999/2001;
 - b) sottoprodotti di origine animale e prodotti derivati miscelati o contaminati con rifiuti pericolosi elencati dalla [decisione 2000/532/CE](#) sono effettuati unicamente nel rispetto delle prescrizioni del regolamento (CE) n. 1013/2006.
-
-

TITOLO III

CONTROLLI UFFICIALI E DISPOSIZIONI FINALI

CAPO I

Controlli ufficiali

Articolo 44 *Procedura di riconoscimento*

1. L'autorità competente riconosce gli stabilimenti o gli impianti soltanto qualora un'ispezione in loco, effettuata prima dell'avvio di qualsiasi attività, abbia dimostrato che essi soddisfano i requisiti pertinenti fissati a norma dell'articolo 27.

2. L'autorità competente può concedere un riconoscimento condizionato qualora risulti dall'ispezione in loco che lo stabilimento o l'impianto soddisfa tutte le prescrizioni relative all'infrastruttura e alle attrezzature necessarie ad assicurare lo svolgimento delle procedure operative nel rispetto del presente regolamento. Essa concede il riconoscimento definitivo solo qualora risulti da una nuova visita in loco, effettuata entro tre mesi dalla concessione del riconoscimento condizionato, che lo stabilimento o l'impianto soddisfa gli altri requisiti di cui al paragrafo 1. Se sono stati compiuti progressi evidenti, ma lo stabilimento o l'impianto non soddisfa ancora tutte le prescrizioni pertinenti, l'autorità competente può prorogare il riconoscimento condizionato. Tuttavia, il riconoscimento condizionato non può superare sei mesi in totale.

3. Gli operatori garantiscono che uno stabilimento o impianto cessi di operare se l'autorità competente revoca il riconoscimento o, in caso di riconoscimento condizionato, non proroga tale riconoscimento o non concede il pieno riconoscimento.

Articolo 45 *Controlli ufficiali* ⁽⁸⁾

[1. Fatto salvo l'articolo 5, l'autorità competente svolge, a intervalli regolari, controlli ufficiali e ispezioni della manipolazione dei sottoprodotti animali e dai prodotti derivati che rientrano nell'ambito di applicazione del presente regolamento.

2. Gli articoli 41 e 42 del regolamento (CE) n. 882/2004 si applicano, mutatis mutandis, ai controlli ufficiali effettuati per verificare la conformità al presente regolamento.

3. Nell'ambito dei controlli ufficiali l'autorità competente può tenere conto della conformità ai manuali di buone prassi.

4. Possono essere stabilite modalità dettagliate per l'attuazione del presente articolo, comprese norme concernenti i metodi di riferimento per le analisi microbiologiche.

Tali misure intese a modificare elementi non essenziali del presente regolamento, completandolo, sono adottate secondo la procedura di regolamentazione con controllo di cui all'articolo 52, paragrafo 4.]

(8) Articolo abrogato dall'art. 160, par. 1, punto 2 del [Regolamento 15 marzo 2017, n. 2017/625/UE](#). Per la decorrenza e l'applicabilità vedi l'art. 167 del medesimo [Regolamento n. 2017/625/UE](#).

Articolo 46 *Sospensioni, revoche e divieti riguardanti le operazioni*

1. Se dai controlli ufficiali e dalle ispezioni effettuati dall'autorità competente risulta che una o più prescrizioni del presente regolamento non sono soddisfatte, tale autorità adotta i provvedimenti opportuni. In particolare, a seconda della natura e della gravità delle carenze e dei potenziali rischi per la salute pubblica e degli animali, l'autorità competente:

a) sospende il riconoscimento di stabilimenti o impianti riconosciuti in virtù del presente regolamento, se:

i) le condizioni per il riconoscimento o il funzionamento dello stabilimento o dell'impianto non sono più rispettati;

ii) si può presumere che l'operatore ponga rimedio alle insufficienze constatate entro un periodo di tempo ragionevole; e

iii) i rischi potenziali per la salute pubblica e degli animali non richiedono interventi in applicazione del punto b);

b) revoca il riconoscimento di stabilimenti o impianti riconosciuti in virtù del presente regolamento, se:

i) le condizioni per il riconoscimento o il funzionamento dello stabilimento o dell'impianto non sono più rispettati; e

ii) non si può presumere che l'operatore ponga rimedio alle insufficienze constatate entro un periodo di tempo ragionevole:

- per motivi connessi all'infrastruttura dello stabilimento o dell'impianto,

- per motivi connessi alla capacità personale dell'operatore o del personale che egli controlla, o

- a causa di rischi gravi per la salute pubblica e degli animali, che richiedono ampie modifiche del funzionamento dello stabilimento o dell'impianto prima che l'operatore possa presentare una nuova richiesta di riconoscimento;

c) impone obblighi concreti a stabilimenti o impianti per ovviare alle carenze constatate.

2. L'autorità competente vieta, a seconda della natura e della gravità delle carenze e dei potenziali rischi per la salute pubblica e degli animali, in modo temporaneo o permanente agli operatori di cui all'articolo 23, paragrafi 1 e 3, e all'articolo 24, paragrafo 1, di svolgere operazioni di cui al presente regolamento, se del caso, dopo aver ricevuto informazioni indicanti che:

a) le prescrizioni della legislazione comunitaria non sono rispettate; e

b) le operazioni implicano rischi potenziali per la salute pubblica o degli animali.

Articolo 47 *Elenchi*

1. Ogni Stato membro elabora un elenco di stabilimenti, impianti e operatori riconosciuti o registrati in conformità del presente regolamento all'interno del suo territorio.

Ad ogni stabilimento, impianto o operatore attribuisce un numero ufficiale di identificazione per quanto riguarda la natura delle sue attività. Se del caso, gli Stati membri indicano il numero ufficiale attribuito allo stabilimento, all'impianto o all'operatore in virtù di altra legislazione comunitaria. Gli Stati membri mettono a disposizione della Commissione e degli altri Stati membri gli elenchi degli stabilimenti, degli impianti e degli operatori riconosciuti o registrati.

Gli Stati membri tengono aggiornato gli elenchi degli stabilimenti, degli impianti e degli operatori riconosciuti o registrati e li mettono a disposizione degli altri Stati membri e del pubblico.

2. Le misure di attuazione del presente articolo possono essere adottate secondo la procedura di regolamentazione di cui all'articolo 52, paragrafo 3, in particolare per quanto riguarda:

- a) il formato degli elenchi di cui al paragrafo 1; e
- b) la procedura di messa a disposizione degli elenchi di cui al paragrafo 1.

Articolo 48 *Controlli per le spedizioni verso altri Stati membri*

1. Se un operatore intende spedire materiali di categoria 1, materiali di categoria 2 e farine di carne e ossa o grasso animale derivati da materiali di categoria 1 e di categoria 2 ad un altro Stato membro, ne informa l'autorità competente dello Stato membro di origine e l'autorità competente dello Stato membro di destinazione. Entro un termine preciso, l'autorità competente dello Stato membro di destinazione, su domanda dell'operatore, decide di:

- a) rifiutare di ricevere la partita;
- b) accettare la partita senza porre condizioni; o
- c) subordinare l'accettazione della partita alle condizioni seguenti:
 - i) se i prodotti derivati non sono stati sottoposti a sterilizzazione sotto pressione, devono subire tale trattamento; o
 - ii) i sottoprodotti animali o i prodotti derivati devono rispettare le condizioni per la spedizione di partite giustificate da motivi di tutela della salute pubblica e degli animali al fine di garantire che i sottoprodotti animali e i prodotti

derivati oggetto della spedizione siano manipolati nel rispetto del presente regolamento.

2. I formati per le richieste degli operatori di cui al paragrafo 1 possono essere adottati secondo la procedura di regolamentazione di cui all'articolo 52, paragrafo 3.

3. L'autorità competente dello Stato membro di origine informa l'autorità competente dello Stato membro di destinazione attraverso il sistema Traces, in conformità della [decisione 2004/292/CE](#), della spedizione di ogni partita inviata allo Stato membro di destinazione contenente:

- a) sottoprodotti di origine animale o prodotti derivati di cui al paragrafo 1;
- b) proteine animali trasformate ottenute da materiali di categoria 3.

Dopo essere stata informata della spedizione, l'autorità competente dello Stato membro di destinazione informa l'autorità competente dello Stato membro di origine dell'arrivo di ogni singola partita attraverso il sistema Traces.

4. I materiali di categoria 1 e di categoria 2, le farine di carne e ossa e il grasso animale di cui al paragrafo 1 sono trasportati direttamente allo stabilimento o all'impianto di destinazione, che deve essere stato registrato o riconosciuto in conformità degli articoli 23, 24 e 44 oppure, se si tratta di stallatico, all'azienda agricola di destinazione.

5. I sottoprodotti di origine animale o prodotti derivati inviati ad un altro Stato membro attraverso il territorio di un paese terzo sono spediti in consegne sigillate nello Stato membro di origine e sono accompagnati da un certificato sanitario.

Le partite sigillate rientrano nella Comunità solo attraverso un posto di ispezione frontaliere, in conformità dell'[articolo 6 della direttiva 89/662/CEE](#).

6. In deroga ai paragrafi da 1 a 5, i sottoprodotti di origine animale o i prodotti derivati in essi menzionati, che sono stati miscelati o contaminati con rifiuti pericolosi elencati dalla [decisione 200/532/CE](#), sono inviati ad altri Stati membri solo nel rispetto delle prescrizioni del regolamento (CE) n. 1013/2006.

7. Le misure di attuazione del presente articolo possono essere adottate per quanto concerne:

- a) un termine specifico per la decisione dell'autorità competente di cui al paragrafo 1;
- b) condizioni supplementari per la spedizione dei sottoprodotti di origine animale o prodotti derivati di cui al paragrafo 4;
- c) modelli dei certificati sanitari da allegare alle partite inviate nel rispetto del paragrafo 5; e
- d) condizioni alle quali i sottoprodotti di origine animale o i prodotti derivati destinati ad essere utilizzati in esposizioni, attività artistiche, per fini diagnostici, istruttivi o di ricerca possono essere inviati ad altri Stati membri, in deroga ai paragrafi da 1 a 5 del presente articolo.

Tali misure intese a modificare elementi non essenziali del presente regolamento, completandolo, sono adottate secondo la procedura di regolamentazione con controllo di cui all'articolo 52, paragrafo 4.

8. Le misure per l'attuazione del presente articolo possono specificare le condizioni in base alle quali, in deroga ai paragrafi da 1 a 4, le autorità competenti possono autorizzare:

- a) la spedizione di stallatico trasportato tra due punti situati nella stessa azienda o tra aziende situate in regioni frontaliere di Stati membri confinanti;
- b) la spedizione di altri sottoprodotti animali trasportati tra stabilimenti o impianti situati in regioni frontaliere di Stati membri confinanti; e
- c) il trasporto di un animale da compagnia morto per incenerimento in uno stabilimento o impianto situato nella regione frontaliere di un altro Stato membro confinante.

Tali misure intese a modificare elementi non essenziali del presente regolamento, completandolo, sono adottate secondo la procedura di regolamentazione con controllo di cui all'articolo 52, paragrafo 4.

Articolo 49 *Controlli comunitari negli Stati membri* ⁽⁹⁾

[1. Esperti della Commissione possono effettuare controlli in loco in collaborazione con le autorità competenti degli Stati membri, ove necessario ai fini dell'applicazione uniforme del presente regolamento. Lo Stato membro sul cui territorio sono effettuati i controlli fornisce agli esperti tutta l'assistenza necessaria per l'esecuzione delle loro mansioni. La Commissione informa l'autorità competente dei risultati dei controlli effettuati.

2. Le misure di attuazione del presente articolo possono essere adottate secondo la procedura di regolamentazione di cui all'articolo 52, paragrafo 3, in particolare per quanto riguarda la procedura di cooperazione con le autorità nazionali.]

(9) Articolo abrogato dall'art. 160, par. 1, punto 2 del [Regolamento 15 marzo 2017, n. 2017/625/UE](#). Per la decorrenza e l'applicabilità vedi l'art. 167 del medesimo [Regolamento n. 2017/625/UE](#).

Articolo 50 *Applicazione del regolamento (CE) n. 882/2004 ai fini di determinati controlli* ⁽¹⁰⁾

[1. L'articolo 46 del regolamento (CE) n. 882/2004 si applica, mutatis mutandis, ai controlli comunitari effettuati nei paesi terzi per verificare la conformità al presente regolamento.

2. L'articolo 50, paragrafo 1, lettera a), del regolamento (CE) n. 882/2004 si applica, mutatis mutandis, alla graduale introduzione delle prescrizioni dell'articolo 41, paragrafo 3, del presente regolamento.

3. L'articolo 52 del regolamento (CE) n. 882/2004 si applica, mutatis mutandis, ai controlli comunitari effettuati dai paesi terzi negli Stati membri relativi ad operazioni di cui al presente regolamento.]

(10) Articolo abrogato dall'art. 160, par. 1, punto 2 del [Regolamento 15 marzo 2017, n. 2017/625/UE](#). Per la decorrenza e l'applicabilità vedi l'art. 167 del medesimo [Regolamento n. 2017/625/UE](#).

CAPO II**Disposizioni finali****Articolo 51** *Disposizioni nazionali*

Gli Stati membri trasmettono alla Commissione il testo delle disposizioni di diritto interno adottate nei settori di loro competenza direttamente riguardanti la corretta attuazione del presente regolamento.

Articolo 52 *Procedura di comitato*

1. La Commissione è assistita dal comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali, istituito dall'articolo 58, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 178/2002.

2. Nei casi in cui è fatto riferimento al presente paragrafo, si applicano gli *articoli 3 e 7 della decisione 1999/468/CE*, tenendo conto delle disposizioni dell'articolo 8 della stessa.
3. Nei casi in cui è fatto riferimento al presente paragrafo, si applicano gli *articoli 5 e 7 della decisione 1999/468/CE*, tenendo conto delle disposizioni dell'articolo 8 della stessa. I termini stabiliti all'*articolo 5, paragrafo 6, della decisione 1999/468/CE* sono fissati a tre mesi.
4. Nei casi in cui è fatto riferimento al presente paragrafo, si applicano l'articolo 5 bis, paragrafi da 1 a 4, e l'*articolo 7 della decisione 1999/468/CE*, tenendo conto delle disposizioni dell'articolo 8 della stessa.
5. Nei casi in cui è fatto riferimento al presente paragrafo, si applicano l'articolo 5 bis, paragrafi da 1 a 4 e paragrafo 5, lettera b), e l'*articolo 7 della decisione 1999/468/CE*, tenendo conto delle disposizioni dell'articolo 8 della stessa. I termini stabiliti all'articolo 5 bis, paragrafo 3, lettera c), e paragrafo 4, lettere b) e e), della *decisione 1999/468/CE* sono fissati rispettivamente a due mesi, un mese e due mesi.
6. Nei casi in cui è fatto riferimento al presente paragrafo, si applicano l'*articolo 5 bis, paragrafi 1, 2, 4 e 6, e l'articolo 7 della decisione 1999/468/CE*, tenendo conto delle disposizioni dell'articolo 8 della stessa.
-
-

Articolo 53 *Sanzioni*

Gli Stati membri stabiliscono le norme relative alle sanzioni da irrogare in caso di violazione del presente regolamento e adottano le misure necessarie ad assicurare che tali sanzioni siano applicate. Le sanzioni previste devono essere effettive, proporzionate e dissuasive. Gli Stati membri notificano tali disposizioni alla Commissione entro il 4 giugno 2011 e quanto prima ogni successiva modifica delle stesse.

Articolo 54 *Abrogazione*

Il regolamento (CE) n. 1774/2002 è abrogato con effetto dal 4 marzo 2011. I riferimenti al regolamento (CE) n. 1774/2002 si intendono fatti al presente regolamento e si leggono secondo la tavola di concordanza di cui all'allegato.

Articolo 55 *Misure transitorie*

Gli stabilimenti, gli impianti e gli utilizzatori riconosciuti o registrati in conformità del regolamento (CE) n. 1774/2002 prima del 4 marzo 2011 si considerano riconosciuti o registrati in conformità del presente regolamento.

Articolo 56 *Entrata in vigore ⁽¹²⁾*

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

Esso si applica a decorrere dal 4 marzo 2011.

L'articolo 4 si applica tuttavia a Mayotte in quanto regione ultraperiferica ai sensi dell'articolo 349 del trattato sul funzionamento dell'Unione europea ("Mayotte") a decorrere dal 1° gennaio 2021. I sottoprodotti animali e i prodotti derivati generati a Mayotte anteriormente al 1° gennaio 2021 sono smaltiti conformemente all'articolo 19, paragrafo 1, lettera b), del presente regolamento.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.
 Fatto a Strasburgo, addì 21 ottobre 2009.
 Per il Parlamento europeo
 Il presidente
 J. BUZEK
 Per il Consiglio
 Il presidente
 C. MALMSTRÖM

(11) Articolo così sostituito dall'*art. 4, paragrafo 1, Regolamento 17 dicembre 2013, n. 1385/2013*, a decorrere dal 1° gennaio 2014, ai sensi di quanto disposto dall'*art. 6, paragrafo 1 del medesimo Regolamento 1385/2013*.

Reg. (CE) 29 aprile 2004, n. 852/2004/CE ⁽¹⁾.

Regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio

sull'igiene dei prodotti alimentari ⁽²⁾.

(1) Pubblicato nella G.U.U.E. 30 aprile 2004, n. L 139. Entrato in vigore il 20 maggio 2004. Il testo del presente regolamento è stato così sostituito in base alla rettifica pubblicata nella G.U.U.E. 25 giugno 2004, n. L 226.

(2) Per una deroga al presente regolamento, vedi l'articolo 7 del regolamento (CE) n. 2074/2005.

Per il riconoscimento a norma del presente regolamento, degli stabilimenti che producono germogli, vedi il [regolamento \(UE\) n. 210/2013](#).

Il Parlamento europeo e il Consiglio dell'Unione europea,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea, in particolare l'articolo 95 e l'articolo 152, paragrafo 4, lettera b),

vista la proposta della Commissione ⁽³⁾,

visto il parere del Comitato economico e sociale europeo ⁽⁴⁾,

previa consultazione del Comitato delle regioni,

deliberando secondo la procedura di cui all'articolo 251 del trattato ⁽⁵⁾,

considerando quanto segue:

(1) Il conseguimento di un elevato livello di protezione della vita e della salute umana è uno degli obiettivi fondamentali della legislazione alimentare stabiliti nel regolamento (CE) n. 178/2002. Quest'ultimo stabilisce anche altri principi e definizioni comuni per la legislazione alimentare nazionale e comunitaria, compreso l'obiettivo della realizzazione della libera circolazione degli alimenti nella Comunità.

(2) La [direttiva 93/43/CEE](#) del Consiglio, del 14 giugno 1993, sull'igiene dei prodotti alimentari, ha previsto le norme generali in materia di igiene dei prodotti alimentari e le procedure per verificare la conformità con tali norme.

(3) L'esperienza dimostra che queste norme e procedure costituiscono una solida base per garantire la sicurezza alimentare. Nell'ambito della politica agricola comune sono state adottate varie direttive volte a fissare norme sanitarie specifiche per la produzione e l'immissione sul mercato dei prodotti elencati nell'allegato I del trattato. Tali norme sanitarie hanno ridotto le barriere commerciali per i prodotti di cui trattasi, contribuendo alla creazione del mercato interno e garantendo nel contempo un elevato livello di tutela della salute pubblica.

(4) In materia di salute pubblica, le norme e le procedure summenzionate contengono principi comuni, in particolare in relazione alle responsabilità dei fabbricanti e delle autorità competenti, ai requisiti strutturali, operativi e igienici degli stabilimenti, alle procedure di riconoscimento degli stabilimenti, ai requisiti per il magazzinaggio e il trasporto e ai bolli sanitari.

(5) Questi principi costituiscono una base comune per la produzione in condizioni d'igiene di tutti gli alimenti, compresi i prodotti di origine animale elencati nell'allegato I del trattato.

(6) In aggiunta a questa base comune, occorrono norme d'igiene specifiche per determinati prodotti alimentari. Il regolamento (CE) n. 856/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia d'igiene per gli alimenti di origine animale, stabilisce tali norme.

(7) L'obiettivo fondamentale delle nuove norme d'igiene generali e specifiche è quello di garantire un elevato livello di tutela dei consumatori con riguardo alla sicurezza degli alimenti.

(8) Per garantire la sicurezza degli alimenti dal luogo di produzione primaria al punto di commercializzazione o esportazione occorre una strategia integrata. Ogni operatore del settore alimentare lungo la catena alimentare dovrebbe garantire che tale sicurezza non sia compromessa.

(9) Le norme comunitarie non dovrebbero applicarsi alla produzione primaria per uso privato domestico, né alla preparazione, alla manipolazione o alla conservazione domestica di alimenti destinati al consumo privato domestico. Inoltre, esse dovrebbero applicarsi solo alle imprese, concetto che implica una certa continuità delle attività e un certo grado di organizzazione.

(10) I pericoli alimentari presenti a livello della produzione primaria dovrebbero essere identificati e adeguatamente controllati per garantire il conseguimento degli obiettivi del presente regolamento. Tuttavia, in caso di fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari, da parte dell'operatore del settore alimentare che li produce, al consumatore finale o a dettaglianti locali, è opportuno tutelare la salute pubblica mediante la normativa nazionale, in particolare data la stretta relazione tra il produttore e il consumatore.

(11) L'applicazione dei principi del sistema dell'analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo (HACCP) alla produzione primaria non è ancora praticabile su

base generalizzata. Manuali di corretta prassi operativa dovrebbero tuttavia incoraggiare l'uso di prassi corrette in materia di igiene a livello di azienda agricola. Se occorre, tali manuali dovrebbero essere integrati da norme d'igiene specifiche per la produzione primaria. È opportuno che i requisiti d'igiene applicabili alla produzione primaria e a operazioni connesse differiscano da quelli previsti per altre operazioni.

(12) La sicurezza degli alimenti è il risultato di diversi fattori: la legislazione dovrebbe stabilire requisiti d'igiene minimi; dovrebbero essere effettuati controlli ufficiali per verificarne l'osservanza da parte degli operatori del settore alimentare e questi ultimi dovrebbero elaborare e realizzare programmi e procedure per la sicurezza degli alimenti basati sui principi del sistema HACCP.

(13) L'efficace applicazione delle procedure basate sui principi del sistema HACCP implica la collaborazione e l'impegno pieni dei dipendenti delle imprese alimentari. A tal fine, sarebbe necessaria una formazione degli stessi. Il sistema HACCP è uno strumento volto ad aiutare gli operatori del settore alimentare a conseguire un livello più elevato di sicurezza alimentare. Tale sistema non dovrebbe essere considerato come un meccanismo di autoregolamentazione e non dovrebbe sostituire i controlli ufficiali.

(14) Il requisito di definire procedure basate sui principi del sistema HACCP non dovrebbe inizialmente essere applicato alla produzione primaria, ma la fattibilità della sua estensione sarà uno degli elementi del riesame che la Commissione effettuerà in seguito all'attuazione del presente regolamento. È tuttavia opportuno che gli Stati membri incoraggino gli operatori a livello della produzione primaria ad applicare tali principi per quanto possibile.

(15) I requisiti del sistema HACCP dovrebbero tener conto dei principi contenuti nel Codex Alimentarius. Essi dovrebbero essere abbastanza flessibili per poter essere applicati in qualsiasi situazione, anche nelle piccole imprese. In particolare, è necessario riconoscere che in talune imprese alimentari non è possibile identificare punti critici di controllo e che, in alcuni casi, le prassi in materia di igiene possono sostituire la sorveglianza dei punti critici di controllo. Analogamente, il requisito di stabilire "limiti critici" non implica la necessità di fissare un limite numerico in ciascun caso. Inoltre, il requisito di conservare documenti deve essere flessibile onde evitare oneri inutili per le imprese molto piccole.

(16) È inoltre opportuna una certa flessibilità per permettere di continuare ad utilizzare metodi tradizionali in ogni fase della produzione, trasformazione o distribuzione di alimenti e in relazione ai requisiti strutturali degli stabilimenti. La flessibilità è particolarmente importante per le regioni soggette a particolari vincoli geografici, tra cui le regioni ultraperiferiche di cui all'articolo 299, paragrafo 2, del trattato. Tuttavia, la flessibilità non dovrebbe compromettere gli obiettivi di igiene alimentare. Inoltre, dato che tutti gli alimenti prodotti conformemente alle norme d'igiene saranno in libera circolazione in tutta la Comunità, la procedura che consente flessibilità agli Stati membri dovrebbe essere pienamente trasparente. Per risolvere contrasti dovrebbe prevedere, se

necessario, un dibattito in sede di comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali istituito dal regolamento (CE) n. 178/2002.

(17) La fissazione di obiettivi di riduzione dei patogeni o standard di produzione può orientare l'applicazione delle norme d'igiene. Occorre pertanto stabilire le procedure all'uopo necessarie. Detti obiettivi integrerebbero la legislazione alimentare vigente, quale il regolamento (CEE) n. 315/93 del Consiglio, dell'8 febbraio 1993, che stabilisce procedure comunitarie relative ai contaminanti nei prodotti alimentari, che prevede la fissazione di tolleranze massime per contaminanti specifici e il regolamento (CE) n. 178/2002 che vieta l'immissione sul mercato di alimenti non sicuri e stabilisce una base uniforme per l'applicazione del principio di precauzione.

(18) Per tener conto del progresso scientifico e tecnico dovrebbe essere assicurata una cooperazione stretta ed efficace fra la Commissione e gli Stati membri nell'ambito del comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali. Il presente regolamento tiene conto degli obblighi internazionali previsti nell'accordo dell'OCM sull'applicazione di misure sanitarie e fitosanitarie e delle norme internazionali per la sicurezza alimentare contenute nel Codex Alimentarius.

(19) La registrazione degli stabilimenti e la cooperazione degli operatori del settore alimentare sono necessarie per consentire alle autorità competenti di effettuare in modo efficace i controlli ufficiali.

(20) La rintracciabilità degli alimenti e dei relativi ingredienti lungo la catena alimentare è un elemento essenziale per garantire la sicurezza degli alimenti. Il regolamento (CE) n. 178/2002 contiene norme per garantire la rintracciabilità degli alimenti e dei relativi ingredienti e stabilisce la procedura per l'adozione delle norme di applicazione di tali principi in relazione a settori specifici.

(21) Gli alimenti importati nella Comunità devono rispondere ai requisiti generali fissati dal regolamento (CE) n. 178/2002 oppure rispondere a norme equivalenti alle norme comunitarie. Il presente regolamento fissa taluni requisiti specifici in materia di igiene per gli alimenti importati nella Comunità.

(22) Gli alimenti esportati dalla Comunità verso i paesi terzi devono rispondere ai requisiti generali fissati dal regolamento (CE) n. 178/2002. Il presente regolamento fissa taluni requisiti specifici in materia di igiene per gli alimenti esportati dalla Comunità.

(23) La normativa comunitaria sull'igiene degli alimenti dovrebbe essere avvalorata da pareri scientifici. A tal fine, l'Autorità europea per la sicurezza alimentare andrebbe consultata ogniqualvolta risultasse necessario.

(24) Dato che il presente regolamento sostituisce la [direttiva 93/43/CEE](#), quest'ultima dovrebbe essere abrogata.

(25) I requisiti del presente regolamento non dovrebbero applicarsi sinché non siano entrati in vigore tutti gli elementi della nuova disposizione sull'igiene degli alimenti. È altresì opportuno prevedere che debbano intercorrere almeno diciotto mesi tra l'entrata in vigore e l'applicazione delle nuove norme, affinché le industrie interessate possano disporre del tempo necessario per adattarsi.

(26) Le misure necessarie per l'attuazione del presente regolamento sono adottate secondo la [decisione 1999/468/CE](#) del Consiglio, del 28 giugno 1999, recante modalità per l'esercizio delle competenze di esecuzione conferite alla Commissione,

hanno adottato il presente regolamento ⁽⁶⁾:

(3) Pubblicata nella G.U.C.E. 19 dicembre 2000, n. C 365 E.

(4) Pubblicato nella G.U.C.E. 29 maggio 2001, n. C 155.

(5) Parere del Parlamento del 15 maggio 2002 (G.U.U.E. C 180 E del 31.7.2003), posizione comune del Consiglio del 27 ottobre 2003 (G.U.U.E. C 48 E del 24.2.2004) e posizione del Parlamento europeo del 30 marzo 2004 e decisione del Consiglio del 16 aprile 2004.

(6) Il testo del presente regolamento è stato così sostituito in base alla rettifica pubblicata nella G.U.U.E. 25 giugno 2004, n. L 226.

Capo I

Norme generali

Articolo 1 ⁽⁷⁾

Ambito di applicazione.

1. Il presente regolamento stabilisce norme generali in materia di igiene dei prodotti alimentari destinate agli operatori del settore alimentare, tenendo conto in particolare dei seguenti principi:

a) la responsabilità principale per la sicurezza degli alimenti incombe all'operatore del settore alimentare;

b) è necessario garantire la sicurezza degli alimenti lungo tutta la catena alimentare, a cominciare dalla produzione primaria;

c) è importante il mantenimento della catena del freddo per gli alimenti che non possono essere immagazzinati a temperatura ambiente in condizioni di sicurezza, in particolare per quelli congelati;

d) l'applicazione generalizzata di procedure basate sui principi del sistema HACCP, unitamente all'applicazione di una corretta prassi igienica, dovrebbe accrescere la responsabilità degli operatori del settore alimentare;

e) i manuali di corretta prassi costituiscono uno strumento prezioso per aiutare gli operatori del settore alimentare nell'osservanza delle norme d'igiene a tutti i livelli della catena alimentare e nell'applicazione dei principi del sistema HACCP;

f) è necessario determinare criteri microbiologici e requisiti in materia di controllo delle temperature sulla base di una valutazione scientifica dei rischi;

g) è necessario garantire che gli alimenti importati rispondano almeno agli stessi standard igienici stabiliti per quelli prodotti nella Comunità, o a norme equivalenti.

Il presente regolamento si applica a tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti nonché alle esportazioni e fermi restando requisiti più specifici relativi all'igiene degli alimenti.

2. Il presente regolamento non si applica:

a) alla produzione primaria per uso domestico privato;

b) alla preparazione, alla manipolazione e alla conservazione domestica di alimenti destinati al consumo domestico privato;

c) alla fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari dal produttore al consumatore finale o a dettaglianti locali che forniscono direttamente il consumatore finale.

d) ai centri di raccolta e alle concerie che rientrano nella definizione di impresa del settore alimentare solo perché trattano materie prime per la produzione di gelatina o di collagene.

3. Gli Stati membri stabiliscono, in conformità della legislazione nazionale, norme che disciplinano le attività di cui al paragrafo 2, lettera c). Siffatte norme nazionali garantiscono il conseguimento degli obiettivi del presente regolamento.

(7) Il testo del presente regolamento è stato così sostituito in base alla rettifica pubblicata nella G.U.U.E. 25 giugno 2004, n. L 226.

Articolo 2 ⁽⁸⁾ *Definizioni.*

1. Ai fini del presente regolamento si applicano le seguenti definizioni:

a) "igiene degli alimenti", in seguito denominata "igiene": le misure e le condizioni necessarie per controllare i pericoli e garantire l'idoneità al consumo umano di un prodotto alimentare tenendo conto dell'uso previsto;

b) "prodotti primari": i prodotti della produzione primaria compresi i prodotti della terra, dell'allevamento, della caccia e della pesca;

c) "stabilimento": ogni unità di un'impresa del settore alimentare;

d) "autorità competente": l'autorità centrale di uno Stato membro incaricata di garantire il rispetto delle prescrizioni di cui al presente regolamento o qualsiasi altra autorità a cui detta autorità centrale abbia delegato tale competenza; la definizione include, se del caso, l'autorità corrispondente di un paese terzo;

e) "equivalente": riferito a sistemi diversi, significa capace di conseguire gli stessi obiettivi;

f) "contaminazione": la presenza o l'introduzione di un pericolo;

g) "acqua potabile": l'acqua rispondente ai requisiti minimi fissati nella [direttiva 98/83/CE](#) del Consiglio, del 3 novembre 1998, sulla qualità delle acque destinate al consumo umano;

h) "acqua di mare pulita": l'acqua di mare o salmastra naturale, artificiale o depurata che non contiene microrganismi, sostanze nocive o plancton marino tossico in quantità tali da incidere direttamente o indirettamente sulla qualità sanitaria degli alimenti;

i) "acqua pulita": acqua di mare pulita e acqua dolce di qualità analoga;

j) "confezionamento": il collocamento di un prodotto alimentare in un involucro o contenitore posti a diretto contatto con il prodotto alimentare in questione, nonché detto involucro o contenitore;

k) "imballaggio": il collocamento di uno o più prodotti alimentari confezionati in un secondo contenitore, nonché detto secondo contenitore;

l) "recipiente ermeticamente chiuso": contenitore destinato ad impedire la penetrazione al suo interno di pericoli;

m) "trattamento": qualsiasi azione che provoca una modificazione sostanziale del prodotto iniziale, compresi trattamento termico, affumicatura, salagione,

stagionatura, essiccazione, marinatura, estrazione, estrusione o una combinazione di tali procedimenti;

n) "prodotti non trasformati": prodotti alimentari non sottoposti a trattamento, compresi prodotti che siano stati divisi, separati, sezionati, affettati, disossati, tritati, scuoiati, frantumati, tagliati, puliti, rifilati, decorticati, macinati, refrigerati, congelati, surgelati o scongelati;

o) "prodotti trasformati": prodotti alimentari ottenuti dalla trasformazione di prodotti non trasformati. Tali prodotti possono contenere ingredienti necessari alla loro lavorazione o per conferire loro caratteristiche specifiche.

2. Si applicano altresì le definizioni contenute nel regolamento (CE) n. 178/2002.

3. Negli allegati del presente regolamento per "ove necessario", "ove opportuno", "adeguato" e "sufficiente" si intendono rispettivamente laddove risulti necessario, opportuno, adeguato o sufficiente per raggiungere gli obiettivi perseguiti dal presente regolamento.

(8) Il testo del presente regolamento è stato così sostituito in base alla rettifica pubblicata nella G.U.U.E. 25 giugno 2004, n. L 226.

Capo II

Obblighi degli operatori del settore alimentare

Articolo 3 ⁽⁹⁾

Obblighi generali.

Gli operatori del settore alimentare garantiscono che tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti sottoposte al loro controllo soddisfino i pertinenti requisiti di igiene fissati nel presente regolamento.

(9) Il testo del presente regolamento è stato così sostituito in base alla rettifica pubblicata nella G.U.U.E. 25 giugno 2004, n. L 226.

Articolo 4 ⁽¹⁰⁾*Requisiti generali e specifici in materia d'igiene.*

1. Gli operatori del settore alimentare che effettuano la produzione primaria e le operazioni connesse elencate nell'allegato I rispettano i requisiti generali in materia d'igiene di cui alla parte A dell'allegato I e ogni requisito specifico previsto dal regolamento (CE) n. 853/2004.
2. Gli operatori del settore alimentare che eseguono qualsivoglia fase della produzione, della trasformazione e della distribuzione di alimenti successiva a quelle di cui al paragrafo 1, rispettano i requisiti generali in materia d'igiene di cui all'allegato II e ogni requisito specifico previsto dal regolamento (CE) n. 853/2004.
3. Gli operatori del settore alimentare se necessario adottano le seguenti misure igieniche specifiche:
 - a) rispetto dei criteri microbiologici relativi ai prodotti alimentari;
 - b) le procedure necessarie a raggiungere gli obiettivi fissati per il conseguimento degli scopi del presente regolamento;
 - c) rispetto dei requisiti in materia di controllo delle temperature degli alimenti;
 - d) mantenimento della catena del freddo;
 - e) campionature e analisi.
4. La Commissione stabilisce i criteri, i requisiti e gli obiettivi di cui al paragrafo 3, nonché i metodi connessi di campionatura e di analisi. Tali misure intese a modificare elementi non essenziali del presente regolamento completandolo sono adottate secondo la procedura di regolamentazione con controllo di cui all'articolo 14, paragrafo 3 ⁽¹¹⁾.
5. Se il presente regolamento, il regolamento (CE) n. 853/2004 e le relative misure di applicazione non specificano i metodi di campionatura o di analisi, gli operatori del settore alimentare possono utilizzare metodi appropriati contenuti in altre normative comunitarie o nazionali o, qualora non siano disponibili, metodi che consentano di ottenere risultati equivalenti a quelli ottenuti utilizzando il metodo di riferimento, purché detti metodi siano scientificamente convalidati in conformità di norme o protocolli riconosciuti a livello internazionale.
6. Gli operatori del settore alimentare possono utilizzare i manuali di cui agli articoli 7, 8 e 9 come ausilio ai fini dell'osservanza dei loro obblighi ai sensi del presente regolamento.

(10) Il testo del presente regolamento è stato così sostituito in base alla rettifica pubblicata nella G.U.U.E. 25 giugno 2004, n. L 226.

(11) Paragrafo così sostituito dall'allegato del [regolamento \(CE\) n. 219/2009](#).

Articolo 5 ⁽¹²⁾

Analisi dei pericoli e punti critici di controllo.

1. Gli operatori del settore alimentare predispongono, attuano e mantengono una o più procedure permanenti, basate sui principi del sistema HACCP.

2. I principi del sistema HACCP di cui al paragrafo 1 sono i seguenti:

a) identificare ogni pericolo che deve essere prevenuto, eliminato o ridotto a livelli accettabili;

b) identificare i punti critici di controllo nella fase o nelle fasi in cui il controllo stesso si rivela essenziale per prevenire o eliminare un rischio o per ridurlo a livelli accettabili;

c) stabilire, nei punti critici di controllo, i limiti critici che differenziano l'accettabilità e l'inaccettabilità ai fini della prevenzione, eliminazione o riduzione dei rischi identificati;

d) stabilire ed applicare procedure di sorveglianza efficaci nei punti critici di controllo;

e) stabilire le azioni correttive da intraprendere nel caso in cui dalla sorveglianza risulti che un determinato punto critico non è sotto controllo;

f) stabilire le procedure, da applicare regolarmente, per verificare l'effettivo funzionamento delle misure di cui alle lettere da a) ad e);

e

g) predisporre documenti e registrazioni adeguati alla natura e alle dimensioni dell'impresa alimentare al fine di dimostrare l'effettiva applicazione delle misure di cui alle lettere da a) ad f).

Qualora intervenga un qualsiasi cambiamento nel prodotto, nel processo o in qualsivoglia altra fase gli operatori del settore alimentare riesaminano la procedura e vi apportano le necessarie modifiche.

3. Il paragrafo 1 si applica unicamente agli operatori del settore alimentare che intervengono in qualsivoglia fase della produzione, trasformazione e

distribuzione degli alimenti successiva alla produzione primaria e alle operazioni associate di cui all'allegato I.

4. Gli operatori del settore alimentare:

a) dimostrano all'autorità competente che essi rispettano il paragrafo 1, secondo le modalità richieste dall'autorità competente, tenendo conto del tipo e della dimensione dell'impresa alimentare;

b) garantiscono che tutti i documenti in cui sono descritte le procedure elaborate a norma del presente articolo siano costantemente aggiornati;

c) conservano ogni altro documento e registrazione per un periodo adeguato.

5. Le modalità dettagliate di attuazione del presente articolo possono essere stabilite secondo la procedura di cui all'articolo 14, paragrafo 2. Tali modalità possono facilitare l'attuazione del presente articolo da parte di taluni operatori del settore alimentare, in particolare prevedendo la possibilità di utilizzare le procedure contenute nei manuali per l'applicazione dei principi del sistema HACCP, al fine di rispettare il paragrafo 1. Siffatte modalità possono specificare inoltre il periodo durante il quale gli operatori del settore alimentare conservano i documenti e le registrazioni a norma del paragrafo 4, lettera c).

(12) Il testo del presente regolamento è stato così sostituito in base alla rettifica pubblicata nella G.U.U.E. 25 giugno 2004, n. L 226.

Articolo 6 ⁽¹³⁾

Controlli ufficiali, registrazione e riconoscimento.

1. Gli operatori del settore alimentare collaborano con le autorità competenti conformemente ad altre normative comunitarie applicabili o, in mancanza, conformemente alla legislazione nazionale.

2. In particolare, ogni operatore del settore alimentare notifica all'opportuna autorità competente, secondo le modalità prescritte dalla stessa, ciascuno stabilimento posto sotto il suo controllo che esegua una qualsiasi delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione di alimenti ai fini della registrazione del suddetto stabilimento.

Gli operatori del settore alimentare fanno altresì in modo che l'autorità competente disponga costantemente di informazioni aggiornate sugli stabilimenti, notificandole, tra l'altro, qualsivoglia cambiamento significativo di attività nonché ogni chiusura di stabilimenti esistenti.

3. Tuttavia, gli operatori del settore alimentare provvedono affinché gli stabilimenti siano riconosciuti dall'autorità competente, successivamente ad almeno un'ispezione, se il riconoscimento è prescritto:

a) a norma della legislazione nazionale dello Stato membro in cui lo stabilimento è situato;

b) a norma del regolamento (CE) n. 853/2004;

o

c) da una decisione adottata dalla Commissione. Tale misura intesa a modificare elementi non essenziali del presente regolamento è adottata secondo la procedura di regolamentazione con controllo di cui all'articolo 14, paragrafo 3 ⁽¹⁴⁾.

Lo Stato membro che impone il riconoscimento di taluni stabilimenti situati nel suo territorio a norma della legislazione nazionale, come previsto alla lettera a), comunica alla Commissione e agli altri Stati membri le pertinenti disposizioni nazionali.

(13) Il testo del presente regolamento è stato così sostituito in base alla rettifica pubblicata nella G.U.U.E. 25 giugno 2004, n. L 226.

(14) Lettera così sostituita dall'allegato del [regolamento \(CE\) n. 219/2009](#).

Capo III

Manuali di corretta prassi operativa

Articolo 7 ⁽¹⁵⁾

Elaborazione, diffusione e uso dei manuali.

Gli Stati membri promuovono l'elaborazione di manuali nazionali di corretta prassi operativa in materia di igiene e di applicazione dei principi del sistema HACCP, a norma dell'articolo 8. Manuali comunitari sono elaborati a norma dell'articolo 9.

La divulgazione e l'uso di manuali nazionali e comunitari sono incoraggiati. Ciononostante, gli operatori del settore alimentare possono usare tali manuali su base volontaria.

(15) Il testo del presente regolamento è stato così sostituito in base alla rettifica pubblicata nella G.U.U.E. 25 giugno 2004, n. L 226.

Articolo 8 ⁽¹⁶⁾
Manuali nazionali.

1. I manuali nazionali di corretta prassi operativa, una volta elaborati, sono sviluppati e diffusi dai settori dell'industria alimentare:

a) in consultazione con rappresentanti di soggetti i cui interessi possono essere sostanzialmente toccati, quali autorità competenti e gruppi di consumatori;

b) tenendo conto dei pertinenti codici di prassi del Codex alimentarius;

e

c) se riguardano la produzione primaria e le operazioni associate elencate nell'allegato I, tenendo conto delle raccomandazioni di cui alla parte B dell'allegato I.

2. I manuali nazionali possono essere elaborati sotto l'egida di uno degli organismi nazionali di normalizzazione di cui all'allegato II della [direttiva 98/34/CE](#).

3. Gli Stati membri valutano i manuali nazionali al fine di garantire che:

a) siano stati elaborati a norma del paragrafo 1;

b) il loro contenuto risulti funzionale per i settori a cui sono destinati;

e

c) costituiscano uno strumento atto a favorire l'osservanza degli articoli 3, 4 e 5 nei settori e per i prodotti alimentari interessati.

4. Gli Stati membri trasmettono alla Commissione manuali nazionali che soddisfano le condizioni di cui al paragrafo 3. La Commissione crea e mantiene un sistema di registrazione di tali manuali e lo mette a disposizione degli Stati membri.

5. I manuali di corretta prassi elaborati ai sensi della [direttiva 93/43/CEE](#) continuano ad applicarsi dopo l'entrata in vigore del presente regolamento, purché siano compatibili con i suoi obiettivi.

(16) Il testo del presente regolamento è stato così sostituito in base alla rettifica pubblicata nella G.U.U.E. 25 giugno 2004, n. L 226.

Articolo 9 ⁽¹⁷⁾
Manuali comunitari.

1. Prima che siano elaborati manuali comunitari di corretta prassi operativa per l'igiene o per l'applicazione dei principi del sistema HACCP, la Commissione consulta il comitato di cui all'articolo 14. L'obiettivo di tale consultazione è di esaminare l'utilità di tali manuali, la loro portata e gli argomenti da trattare.

2. Quando vengono approntati manuali comunitari, la Commissione garantisce che siano elaborati e diffusi:

a) dai rappresentanti interessati dei settori dell'impresa alimentare europea, comprese le PMI, e di altre parti in causa, quali gruppi di consumatori o in consultazione con gli stessi;

b) in collaborazione con i soggetti i cui interessi possano essere sostanzialmente toccati, comprese le autorità competenti;

c) tenendo conto dei pertinenti codici di prassi del Codex alimentarius;

e

d) se riguardano la produzione primaria e le operazioni associate elencate nell'allegato I, tenendo conto delle raccomandazioni di cui alla parte B dell'allegato I.

3. Il comitato di cui all'articolo 14 valuta i progetti di manuali comunitari al fine di garantire che:

a) siano stati elaborati a norma del paragrafo 2;

b) il loro contenuto risulti funzionale per i settori a cui sono destinati in tutta la Comunità;

e

c) costituiscano uno strumento atto a favorire l'osservanza degli articoli 3, 4 e 5 nei settori e per i prodotti alimentari interessati.

4. La Commissione invita periodicamente il comitato di cui all'articolo 14 a riesaminare ogni manuale comunitario elaborato a norma del presente articolo, in cooperazione con gli organismi menzionati nel paragrafo 2.

Scopo di tale riesame è garantire che i manuali rimangano praticabili e tener conto degli sviluppi tecnologici e scientifici.

5. I titoli e i riferimenti dei manuali comunitari approntati a norma del presente articolo sono pubblicati nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea (serie C).

(17) Il testo del presente regolamento è stato così sostituito in base alla rettifica pubblicata nella G.U.U.E. 25 giugno 2004, n. L 226.

Capo IV

Importazioni ed esportazioni

Articolo 10 ⁽¹⁸⁾

Importazioni.

In materia di igiene degli alimenti importati le pertinenti disposizioni della legislazione alimentare di cui all'articolo 11 del regolamento (CE) n. 178/2002 includono i requisiti di cui agli articoli da 3 a 6 del presente regolamento.

(18) Il testo del presente regolamento è stato così sostituito in base alla rettifica pubblicata nella G.U.U.E. 25 giugno 2004, n. L 226.

Articolo 11 ⁽¹⁹⁾

Esportazioni.

In materia d'igiene degli alimenti esportati o riesportati le pertinenti disposizioni della legislazione alimentare di cui all'articolo 12 del regolamento (CE) n. 178/2002 includono i requisiti di cui agli articoli da 3 a 6 del presente regolamento.

(19) Il testo del presente regolamento è stato così sostituito in base alla rettifica pubblicata nella G.U.U.E. 25 giugno 2004, n. L 226.

Capo V

Disposizioni finali

Articolo 12 ⁽²⁰⁾

Misure transitorie di portata generale intese a modificare elementi non essenziali del presente regolamento anche completandolo con nuovi elementi non essenziali, in particolare ulteriori specificazioni dei requisiti stabiliti nel presente regolamento, sono adottate secondo la procedura di regolamentazione con controllo di cui all'articolo 14, paragrafo 3.

Altre misure d'applicazione o transitorie possono essere adottate secondo la procedura di regolamentazione di cui all'articolo 14, paragrafo 2.

(20) Il testo del presente regolamento è stato così sostituito in base alla rettifica pubblicata nella G.U.U.E. 25 giugno 2004, n. L 226.

Articolo così sostituito dall'allegato del [regolamento \(CE\) n. 219/2009](#).

Articolo 13 ⁽²¹⁾

Modifica e adattamento degli allegati I e II.

1. Gli allegati I e II possono essere modificati o aggiornati dalla Commissione tenendo conto di quanto segue ⁽²²⁾:

a) della necessita di sottoporre a revisione le raccomandazioni

di cui all'allegato I, parte B, punto 2;

b) dell'esperienza maturata con l'applicazione di sistemi basati sul sistema HACCP a norma dell'articolo 5;

c) degli sviluppi tecnologici, delle loro conseguenze pratiche e delle aspettative dei consumatori per quanto riguarda la composizione degli alimenti;

- d) dei pareri scientifici, in particolare della valutazione di nuovi rischi;
- e) dei criteri microbiologici e relativi alla temperatura degli alimenti.

Tali misure intese a modificare elementi non essenziali del presente regolamento anche completandolo sono adottate secondo la procedura di regolamentazione con controllo di cui all'articolo 14, paragrafo 3 ⁽²³⁾.

2. La Commissione può concedere deroghe agli allegati I e II in particolare allo scopo di agevolare l'applicazione dell'articolo 5 per le piccole imprese tenendo conto dei relativi fattori di rischio, purché tali deroghe non compromettano il conseguimento degli obiettivi del presente regolamento. Tali misure intese a modificare elementi non essenziali del presente regolamento completandolo sono adottate secondo la procedura di regolamentazione con controllo di cui all'articolo 14, paragrafo 3 ⁽²⁴⁾.

3. Gli Stati membri possono, senza compromettere il raggiungimento degli obiettivi del presente regolamento, adottare, a norma dei paragrafi da 4 a 7, misure nazionali per adattare i requisiti di cui all'allegato II.

4. a) Le misure nazionali di cui al paragrafo 3 perseguono l'obiettivo di:

i) consentire l'utilizzazione ininterrotta di metodi tradizionali in una qualsiasi delle fasi della produzione, trasformazione o distribuzione degli alimenti;

o

ii) tener conto delle esigenze delle imprese alimentari situate in regioni soggette a particolari vincoli geografici.

b) In altri casi, esse si applicano soltanto alla costruzione, allo schema e all'attrezzatura degli stabilimenti.

5. Uno Stato membro che desideri adottare misure nazionali a cui fa riferimento il paragrafo 3 invia una notifica in tal senso alla Commissione e agli altri Stati membri. Tale notifica:

a) fornisce una descrizione particolareggiata dei requisiti che il suddetto Stato membro ritiene necessario adattare e la natura di tale adattamento;

b) descrive i prodotti alimentari e gli stabilimenti interessati;

c) espone le motivazioni dell'adattamento, se del caso, fornendo anche una sintesi dell'analisi del pericolo effettuata e indicando le eventuali misure da adottare per garantire che l'adattamento non pregiudichi gli obiettivi del presente regolamento;

e

d) fornisce ogni altra informazione pertinente.

6. Gli altri Stati membri dispongono di tre mesi, a decorrere dal ricevimento della notifica di cui al paragrafo 5, per inviare osservazioni scritte alla Commissione. Qualora si tratti degli adattamenti derivanti dal paragrafo 4, lettera b), tale periodo è prorogato, su richiesta di qualsiasi Stato membro, di quattro mesi. La Commissione può, e se riceve osservazioni scritte da uno o più Stati membri, deve consultare gli Stati membri nell'ambito del comitato di cui all'articolo 14, paragrafo 1. La Commissione può decidere secondo la procedura di cui all'articolo 14, paragrafo 2, se le misure previste possano essere attuate previe, se necessario, le opportune modifiche. La Commissione può, se del caso, proporre misure generali a norma del paragrafo 1 o 2 del presente articolo.

7. Uno Stato membro può adottare misure nazionali per adeguare i requisiti di cui all'allegato II soltanto:

a) in conformità di una decisione adottata ai sensi del paragrafo 6;

o

b) se, un mese dopo la scadenza del periodo di cui al paragrafo 6, la Commissione non ha provveduto a informare gli Stati membri di aver ricevuto osservazioni scritte o che intende proporre l'adozione di una decisione a norma del paragrafo 6.

(21) Il testo del presente regolamento è stato così sostituito in base alla rettifica pubblicata nella G.U.U.E. 25 giugno 2004, n. L 226.

(22) Alinea così sostituita dall'allegato del [regolamento \(CE\) n. 219/2009](#).

(23) Comma aggiunto dall'allegato del [regolamento \(CE\) n. 219/2009](#).

(24) Paragrafo così sostituito dall'allegato del [regolamento \(CE\) n. 219/2009](#).

Articolo 14 ⁽²⁵⁾

Procedura del comitato.

1. La Commissione è assistita dal comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali.

2. Nei casi in cui è fatto riferimento al presente paragrafo, si applicano gli *articoli 5 e 7 della decisione 1999/468/CE*, tenendo conto delle disposizioni di cui all'articolo 8 della stessa.

Il periodo di cui all'*articolo 5, paragrafo 6, della decisione 1999/468/CE* è fissato a tre mesi.

3. Nei casi in cui è fatto riferimento al presente paragrafo, si applicano l'articolo 5 bis, paragrafi da 1 a 4, e l'*articolo 7 della decisione 1999/468/CE*, tenendo conto delle disposizioni dell'articolo 8 della stessa ⁽²⁶⁾.

(25) Il testo del presente regolamento è stato così sostituito in base alla rettifica pubblicata nella G.U.U.E. 25 giugno 2004, n. L 226.

(26) Paragrafo così sostituito dall'allegato del *regolamento (CE) n. 219/2009*.

Articolo 15 ⁽²⁷⁾

Consultazione dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare.

La Commissione consulta l'Autorità europea per la sicurezza alimentare su ogni questione rientrante nell'ambito di applicazione del presente regolamento che potrebbe avere un impatto significativo sulla salute pubblica e, in particolare, prima di proporre criteri, requisiti o obiettivi a norma dell'articolo 4, paragrafo 4.

(27) Il testo del presente regolamento è stato così sostituito in base alla rettifica pubblicata nella G.U.U.E. 25 giugno 2004, n. L 226.

Articolo 16 ⁽²⁸⁾

Relazione al Parlamento europeo e al Consiglio.

1. Entro il 20 maggio 2009, la Commissione presenta al Parlamento europeo e al Consiglio una relazione.

2. La relazione in particolare prende in esame l'esperienza acquisita nell'applicazione del presente regolamento e valuta altresì l'opportunità e la fattibilità di prevedere l'estensione dei requisiti dell'articolo 5 agli operatori del settore alimentare impegnati nella produzione primaria e nelle operazioni connesse elencate nell'allegato I.

3. La Commissione, se del caso, correda delle pertinenti proposte la suddetta relazione.

(28) Il testo del presente regolamento è stato così sostituito in base alla rettifica pubblicata nella G.U.U.E. 25 giugno 2004, n. L 226.

Articolo 17 ⁽²⁹⁾

Abrogazione.

1. La [direttiva 93/43/CEE](#) è abrogata a decorrere dalla data di applicazione del presente regolamento.

2. I riferimenti alla direttiva abrogata s'intendono fatti al presente regolamento.

3. Tuttavia, le decisioni adottate ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 3, e dell'[articolo 10 della direttiva 93/43/CEE](#) rimangono in vigore fino alla loro sostituzione con decisioni adottate a norma del presente regolamento o del regolamento (CE) n. 178/2002. Nell'attesa che siano definiti i criteri o i requisiti di cui all'articolo 4, paragrafo 3, lettere da a) a e), del presente regolamento, gli Stati membri possono mantenere le norme nazionali che stabiliscono tali criteri o requisiti da essi adottate ai sensi della [direttiva 93/43/CEE](#).

4. In attesa dell'applicazione di una nuova normativa comunitaria che stabilisce norme per il controllo ufficiale degli alimenti, gli Stati membri adottano tutte le misure idonee a garantire l'assolvimento degli obblighi fissati dal presente regolamento o da esso derivanti.

(29) Il testo del presente regolamento è stato così sostituito in base alla rettifica pubblicata nella G.U.U.E. 25 giugno 2004, n. L 226.

Articolo 18 ⁽³⁰⁾

Entrata in vigore.

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

Esso si applica diciotto mesi dopo la data in cui sono entrati in vigore i seguenti atti:

a) regolamento (CE) n. 853/2004;

b) 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;

e

c) [direttiva 2004/41/CE](#) del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 aprile 2004, che abroga alcune direttive recanti norme sull'igiene degli alimenti e le disposizioni sanitarie per la produzione e la commercializzazione di determinati prodotti di origine animale destinati al consumo umano.

Tuttavia, esso non si applica anteriormente al 1° gennaio 2006.

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

Fatto a Bruxelles ⁽³¹⁾, addì 29 aprile 2004.

Per il Parlamento europeo

Il presidente

P. COX

Per il Consiglio

Il presidente

M. McDOWELL

(30) Il testo del presente regolamento è stato così sostituito in base alla rettifica pubblicata nella G.U.U.E. 25 giugno 2004, n. L 226.

(31) Luogo della firma così sostituito dalla rettifica pubblicata nella G.U.U.E. 4 agosto 2007, n. L 204.

Produzione primaria

PARTE A: REQUISITI GENERALI IN MATERIA DI IGIENE PER LA PRODUZIONE PRIMARIA E LE OPERAZIONI ASSOCIATE

I. Ambito d'applicazione

1. Il presente allegato si applica alla produzione primaria e alle seguenti operazioni associate:

a) il trasporto, il magazzinaggio e la manipolazione di prodotti primari sul luogo di produzione, a condizione che ciò non alteri sostanzialmente la loro natura;

b) il trasporto di animali vivi, ove necessario per il raggiungimento degli obiettivi del presente regolamento;

e

c) in caso di prodotti di origine vegetale, prodotti della pesca e della caccia, le operazioni di trasporto per la consegna di prodotti primari, la cui natura non sia ancora stata sostanzialmente modificata, dal luogo di produzione ad uno stabilimento.

II. Requisiti in materia di igiene

2. Nella misura del possibile, gli operatori del settore alimentare devono assicurare, che i prodotti primari siano protetti da contaminazioni, tenendo conto di tutte le trasformazioni successive cui saranno soggetti i prodotti primari.

3. Fatto salvo l'obbligo generale di cui al punto 2 gli operatori del settore alimentare devono rispettare le pertinenti disposizioni legislative comunitarie e nazionali relative al controllo dei rischi nella produzione primaria e nelle operazioni associate, comprese:

a) le misure di controllo della contaminazione derivante dall'aria, dal suolo, dall'acqua, dai mangimi, dai fertilizzanti, dai medicinali veterinari, dai prodotti fitosanitari e dai biocidi, nonché il magazzinaggio, la gestione e l'eliminazione dei rifiuti;

e

b) le misure relative alla salute e al benessere degli animali nonché alla salute delle piante che abbiano rilevanza per la salute umana, compresi i programmi per il monitoraggio e il controllo delle zoonosi e degli agenti zoonotici.

4. Gli operatori del settore alimentare che allevano, raccolgono o cacciano animali o producono prodotti primari di origine animale devono, se del caso, adottare misure adeguate per:

a) tenere puliti tutti gli impianti utilizzati per la produzione primaria e le operazioni associate, inclusi quelli utilizzati per immagazzinare e manipolare i mangimi e, ove necessario dopo la pulizia, disinfettarli in modo adeguato;

b) tenere puliti e, ove necessario dopo la pulizia, disinfettare in modo adeguato le attrezzature, i contenitori, le gabbie, i veicoli e le imbarcazioni;

c) per quanto possibile, assicurare la pulizia degli animali inviati al macello e, ove necessario, degli animali da produzione;

d) utilizzare acqua potabile o acqua pulita, ove necessario in modo da prevenire la contaminazione;

e) assicurare che il personale addetto alla manipolazione dei prodotti alimentari sia in buona salute e segua una formazione sui rischi sanitari;

f) per quanto possibile, evitare la contaminazione da parte di animali e altri insetti nocivi;

g) immagazzinare e gestire i rifiuti e le sostanze pericolose in modo da evitare la contaminazione;

h) prevenire l'introduzione e la propagazione di malattie contagiose trasmissibili all'uomo attraverso gli alimenti, anche adottando misure precauzionali al momento dell'introduzione di nuovi animali e comunicando i focolai sospetti di tali malattie alle autorità competenti;

i) tenere conto dei risultati delle analisi pertinenti effettuate su campioni prelevati da animali o altri campioni che abbiano rilevanza per la salute umana;

e

j) usare correttamente gli additivi per i mangimi e i medicinali veterinari, come previsto dalla normativa pertinente.

5. Gli operatori del settore alimentare che producono o raccolgono prodotti vegetali, devono, se del caso, adottare misure adeguate per:

a) tenere puliti e, ove necessario dopo la pulizia, disinfettare in modo adeguato le strutture, le attrezzature, i contenitori, le casse di trasporto, i veicoli e le imbarcazioni;

b) assicurare, ove necessario, la produzione, il trasporto e condizioni di magazzinaggio igieniche e la pulizia dei prodotti vegetali;

c) usare acqua potabile o acqua pulita, ove necessario in modo da prevenire la contaminazione;

d) assicurare che il personale addetto alla manipolazione dei prodotti alimentari sia in buona salute e segua una formazione sui rischi sanitari;

e) per quanto possibile, evitare la contaminazione da parte di animali e insetti nocivi;

f) immagazzinare e gestire i rifiuti e le sostanze pericolose in modo da evitare la contaminazione;

g) tenere conto dei risultati delle analisi pertinenti effettuate su campioni prelevati da piante o altri campioni che abbiano rilevanza per la salute umana;

e

h) utilizzare correttamente i prodotti fitosanitari e i biocidi, come previsto dalla normativa pertinente.

6. Gli operatori del settore alimentare devono adottare opportune misure correttive quando sono informati di problemi individuati durante controlli ufficiali.

III. *Tenuta delle registrazioni*

7. Gli operatori del settore alimentare devono tenere e conservare le registrazioni relative alle misure adottate per il controllo dei pericoli in modo appropriato e per un periodo di tempo adeguato e commisurato alla natura e alle dimensioni dell'impresa alimentare e devono mettere a disposizione delle autorità competenti e degli operatori del settore alimentare che ricevono i prodotti le pertinenti informazioni contenute in tali registrazioni a loro richiesta.

8. Gli operatori del settore alimentare che allevano animali o producono prodotti primari d'origine animale devono tenere registrazioni, in particolare, riguardanti:

a) la natura e l'origine degli alimenti somministrati agli animali;

b) i prodotti medicinali veterinari o le altre cure somministrate agli animali, con le relative date e i periodi di sospensione;

c) l'insorgenza di malattie che possono incidere sulla sicurezza dei prodotti di origine animale;

d) i risultati di tutte le analisi effettuate su campioni prelevati da animali o su altri campioni prelevati a scopi diagnostici, che abbiano rilevanza per la salute umana;

e

e) tutte le segnalazioni pertinenti sui controlli effettuati su animali o prodotti di origine animale.

9. Gli operatori del settore alimentare che producono o raccolgono prodotti vegetali devono tenere le registrazioni, in particolare riguardanti:

a) l'uso di qualsiasi prodotto fitosanitario e biocido;

b) l'insorgenza di qualsiasi malattia o infestazione che possa incidere sulla sicurezza dei prodotti di origine vegetale;

e

c) i risultati di tutte le analisi pertinenti effettuate su campioni prelevati da piante o altri campioni che abbiano rilevanza per la salute umana.

10. Gli operatori del settore alimentare possono essere assistiti da altre persone, quali i veterinari, gli agronomi e i tecnici agricoli, nella tenuta delle registrazioni.

PARTE B: RACCOMANDAZIONI INERENTI AI MANUALI DI CORRETTA PRASSI IGIENICA

1. I manuali nazionali o comunitari di cui agli articoli da 7 a 9 del presente regolamento dovrebbero contenere orientamenti per una corretta prassi igienica ai fini del controllo dei rischi nella produzione primaria e nelle operazioni associate.

2. I manuali di corretta prassi igienica dovrebbero contenere informazioni adeguate sui pericoli che possono insorgere nella produzione primaria e nelle operazioni associate e sulle azioni di controllo dei pericoli, comprese le misure pertinenti previste dalla normativa comunitaria e nazionale o dai programmi comunitari e nazionali. Tra tali pericoli e misure figurano ad esempio:

a) il controllo della contaminazione dovuta a micotossine, metalli pesanti e materiale radioattivo;

b) l'uso di acqua, rifiuti organici e prodotti fertilizzanti;

c) l'uso corretto e adeguato di prodotti fitosanitari e biocidi e loro rintracciabilità;

d) l'uso corretto e adeguato di prodotti medicinali veterinari e di additivi dei mangimi e loro rintracciabilità;

e) la preparazione, il magazzinaggio, l'uso e la rintracciabilità dei mangimi;

f) l'adeguata eliminazione di animali morti, rifiuti e stame;

g) le misure protettive volte a evitare l'introduzione di malattie contagiose trasmissibili all'uomo tramite gli alimenti, nonché l'obbligo di informarne le autorità competenti;

h) le procedure, le prassi e i metodi per garantire che l'alimento sia prodotto, manipolato, imballato, immagazzinato e trasportato in condizioni igieniche adeguate, compresi la pulizia accurata e il controllo degli animali infestanti;

i) le misure concernenti la pulizia degli animali da macello e da produzione;

j) le misure concernenti la tenuta delle registrazioni.

(32) Il testo del presente regolamento è stato così sostituito in base alla rettifica pubblicata nella G.U.U.E. 25 giugno 2004, n. L 226.

(giurisprudenza)

Allegato II ⁽³³⁾

Requisiti generali in materia di igiene applicabili a tutti gli operatori del settore alimentare (diversi da quelli di cui all'allegato I)

INTRODUZIONE

I capitoli da V a XII si applicano a tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti e i rimanenti capitoli dell'allegato si applicano come segue:

- il capitolo I si applica a tutte le strutture destinate agli alimenti, salvo quelle a cui si applica il capitolo III,

- il capitolo II si applica a tutti i locali in cui gli alimenti vengono preparati, trattati o trasformati, salvo i locali adibiti a mensa a cui si applica il capitolo III,

- il capitolo III si applica alle strutture elencate nel titolo del capitolo,

- il capitolo IV si applica a tutti i tipi di trasporto.

CAPITOLO I

Requisiti generali applicabili alle strutture destinate agli alimenti (diversi da quelli indicati nel capitolo III)

1. Le strutture destinate agli alimenti devono essere tenute pulite, sottoposte a manutenzione e tenute in buone condizioni.

2. Lo schema, la progettazione, la costruzione, l'ubicazione e le dimensioni delle strutture destinate agli alimenti devono:

a) consentire un'adeguata manutenzione, pulizia e/o disinfezione, evitare o ridurre al minimo la contaminazione trasmessa per via aerea e assicurare uno spazio di lavoro tale da consentire lo svolgimento di tutte le operazioni in condizioni d'igiene;

b) essere tali da impedire l'accumulo di sporcizia, il contatto con materiali tossici, la penetrazione di particelle negli alimenti e la formazione di condensa o muffa indesiderabile sulle superfici;

c) consentire una corretta prassi di igiene alimentare, compresa la protezione contro la contaminazione e, in particolare, la lotta contro gli animali infestanti;

d) ove necessario, disporre di adeguate strutture per la manipolazione e il magazzinaggio a temperatura controllata, con sufficiente capacità per mantenere i prodotti alimentari in condizioni adeguate di temperatura e progettate in modo che la temperatura possa essere controllata e, ove opportuno, registrata.

3. Deve essere disponibile un sufficiente numero di gabinetti, collegati ad un buon sistema di scarico. I gabinetti non devono dare direttamente sui locali di manipolazione degli alimenti.

4. Deve essere disponibile un sufficiente numero di lavabi, adeguatamente collocati e segnalati per lavarsi le mani. I lavabi devono disporre di acqua corrente fredda e calda, materiale per lavarsi le mani e un sistema igienico di asciugatura. Ove necessario, gli impianti per il lavaggio degli alimenti devono essere separati da quelli per il lavaggio delle mani.

5. Si deve assicurare una corretta aerazione meccanica o naturale, evitando il flusso meccanico di aria da una zona contaminata verso una zona pulita. I sistemi di aerazione devono essere tali da consentire un accesso agevole ai filtri e alle altre parti che devono essere pulite o sostituite.

6. Gli impianti sanitari devono disporre di un buon sistema di aerazione, naturale o meccanico.

7. Nei locali destinati agli alimenti deve esserci un'adeguata illuminazione, naturale e/o artificiale.

8. Gli impianti di scarico devono essere adatti allo scopo, nonché progettati e costruiti in modo da evitare il rischio di contaminazione. Qualora i canali di scarico siano totalmente o parzialmente scoperti, essi devono essere progettati in modo da evitare che il flusso proceda da una zona contaminata verso o in un'area pulita, in particolare un'area dove vengano manipolati alimenti che possono presentare un alto rischio per i consumatori finali.

9. Ove necessario, devono essere previste installazioni adeguate adibite a spogliatoio per il personale.

10. I prodotti per la pulizia e la disinfezione non devono essere conservati nelle aree dove vengono manipolati alimenti.

CAPITOLO II

Requisiti specifici applicabili ai locali all'interno dei quali i prodotti alimentari vengono preparati, lavorati o trasformati (esclusi i locali adibiti a mensa e quelli specificati nel capitolo III)

1. I locali dove gli alimenti sono preparati, lavorati o trasformati (esclusi i locali adibiti a mensa e quelli specificati nel capitolo III, ma compresi i locali a bordo dei mezzi di trasporto) devono essere progettati e disposti in modo da consentire una corretta prassi igienica impedendo anche la contaminazione tra e durante le operazioni. In particolare:

a) i pavimenti devono essere mantenuti in buone condizioni, essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare;

ciò richiede l'impiego di materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali possono essere impiegati appropriatamente. Ove opportuno, la superficie dei pavimenti deve assicurare un sufficiente drenaggio;

b) le pareti devono essere mantenute in buone condizioni ed essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; ciò richiede l'impiego di materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico e una superficie liscia fino ad un'altezza adeguata per le operazioni, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali possono essere impiegati appropriatamente;

c) i soffitti (o, quando non ci sono soffitti, la superficie interna del tetto) e le attrezzature sopraelevate devono essere costruiti e predisposti in modo da evitare l'accumulo di sporcizia e ridurre la condensa, la formazione di muffa indesiderabile e la caduta di particelle;

d) le finestre e le altre aperture devono essere costruite in modo da impedire l'accumulo di sporcizia e quelle che possono essere aperte verso l'esterno devono essere, se necessario, munite di barriere antinsetti facilmente amovibili per la pulizia; qualora l'apertura di finestre provochi contaminazioni, queste devono restare chiuse e bloccate durante la produzione;

e) le porte devono avere superfici facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; a tal fine si richiedono superfici lisce e non assorbenti, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali utilizzati sono adatti allo scopo;

f) le superfici (comprese quelle delle attrezzature) nelle zone di manipolazione degli alimenti e, in particolare, quelli a contatto con questi ultimi devono essere mantenute in buone condizioni ed essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; a tal fine si richiedono materiali lisci, lavabili, resistenti alla corrosione e non tossici, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali utilizzati sono adatti allo scopo.

2. Ove necessario, si devono prevedere opportune attrezzature per la pulizia, la disinfezione e il deposito degli strumenti di lavoro e degli impianti. Tali attrezzature devono essere in materiale resistente alla corrosione e facili da pulire e disporre di un'adeguata erogazione di acqua calda e fredda.

3. Si devono prevedere adeguate attrezzature, ove necessario, per le operazioni di lavaggio degli alimenti. Ogni acquaio o impianto analogo previsto per il lavaggio degli alimenti deve disporre di un'adeguata erogazione di acqua potabile calda e/o fredda, conformemente ai requisiti del capitolo VII, e deve essere mantenuto pulito e, ove necessario, disinfettato.

CAPITOLO III

Requisiti applicabili alle strutture mobili e/o temporanee (quali padiglioni, chioschi di vendita, banchi di vendita autotrasportati), ai locali utilizzati principalmente come abitazione privata ma dove gli alimenti sono regolarmente preparati per essere commercializzati e ai distributori automatici

1. Le strutture e i distributori automatici debbono, per quanto ragionevolmente possibile, essere situati, progettati e costruiti, nonché mantenuti puliti e sottoposti a regolare manutenzione in modo tale da evitare rischi di contaminazione, in particolare da parte di animali e di animali infestanti.

2. In particolare, ove necessario:

a) devono essere disponibili appropriate attrezzature per mantenere un'adeguata igiene personale (compresi impianti igienici per lavarsi e asciugarsi le mani, attrezzature igienico-sanitarie e locali adibiti a spogliatoi);

b) le superfici in contatto col cibo devono essere in buone condizioni, facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; a tal fine si richiedono materiali lisci, lavabili, resistenti alla corrosione e non tossici, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri materiali utilizzati sono adatti allo scopo;

c) si devono prevedere opportune misure per la pulizia e, se necessario, la disinfezione degli strumenti di lavoro e degli impianti;

d) laddove le operazioni connesse al settore alimentare prevedano il lavaggio degli alimenti, occorre provvedere affinché esso possa essere effettuato in condizioni igieniche adeguate;

e) deve essere disponibile un'adeguata erogazione di acqua potabile calda e/o fredda;

f) devono essere disponibili attrezzature e impianti appropriati per il deposito e l'eliminazione in condizioni igieniche di sostanze pericolose o non commestibili, nonché dei rifiuti (liquidi o solidi);

g) devono essere disponibili appropriati impianti o attrezzature per mantenere e controllare adeguate condizioni di temperatura dei cibi;

h) i prodotti alimentari devono essere collocati in modo da evitare, per quanto ragionevolmente possibile, i rischi di contaminazione.

CAPITOLO IV

Trasporto

1. I vani di carico dei veicoli e/o i contenitori utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere i prodotti alimentari da fonti di contaminazione e devono essere, se necessario, progettati e costruiti in modo tale da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione.

2. I vani di carico dei veicoli e/o i contenitori non debbono essere utilizzati per trasportare qualsiasi materiale diverso dai prodotti alimentari se questi ultimi possono risultarne contaminati.

3. Se i veicoli e/o i contenitori sono adibiti al trasporto di altra merce in aggiunta ai prodotti alimentari o di differenti tipi di prodotti alimentari contemporaneamente, si deve provvedere, ove necessario, a separare in maniera efficace i vari prodotti.

4. I prodotti alimentari sfusi liquidi, granulari o in polvere devono essere trasportati in vani di carico e/o contenitori/cisterne riservati al trasporto di prodotti alimentari. Sui contenitori deve essere apposta una menzione chiaramente visibile ed indelebile in una o più lingue comunitarie relativa alla loro utilizzazione per il trasporto di prodotti alimentari ovvero la menzione "esclusivamente per prodotti alimentari" ⁽³⁴⁾.

5. Se i veicoli e/o i contenitori sono adibiti al trasporto di merci che non siano prodotti alimentari o di differenti tipi di prodotti alimentari, si deve provvedere a pulirli accuratamente tra un carico e l'altro per evitare il rischio di contaminazione.

6. I prodotti alimentari nei veicoli e/o contenitori devono essere collocati e protetti in modo da rendere minimo il rischio di contaminazione.

7. Ove necessario, i vani di carico dei veicoli e/o i contenitori utilizzati per trasportare i prodotti alimentari debbono essere atti a mantenere questi ultimi in condizioni adeguate di temperatura e consentire che la temperatura possa essere controllata.

CAPITOLO V

Requisiti applicabili alle attrezzature

1. Tutto il materiale, l'apparecchiatura e le attrezzature che vengono a contatto degli alimenti devono:

a) essere efficacemente puliti e, se necessario, disinfettati. La pulitura e la disinfezione devono avere luogo con una frequenza sufficiente ad evitare ogni rischio di contaminazione;

b) essere costruiti in materiale tale da rendere minimi, se mantenuti in buono stato e sottoposti a regolare manutenzione, i rischi di contaminazione;

c) ad eccezione dei contenitori e degli imballaggi a perdere, essere costruiti in materiale tale che, se mantenuti in buono stato e sottoposti a regolare manutenzione, siano sempre puliti e, ove necessario, disinfettati;

d) essere installati in modo da consentire un'adeguata pulizia delle apparecchiature e dell'area circostante.

2. Ove necessario, le apparecchiature devono essere munite di ogni dispositivo di controllo necessario per garantire gli obiettivi del presente regolamento.

3. Qualora, per impedire la corrosione delle apparecchiature e dei contenitori sia necessario utilizzare additivi chimici, ciò deve essere fatto secondo le corrette prassi.

CAPITOLO VI

Rifiuti alimentari

1. I rifiuti alimentari, i sottoprodotti non commestibili e gli altri scarti devono essere rimossi al più presto, per evitare che si accumulino, dai locali in cui si trovano gli alimenti.

2. I rifiuti alimentari, i sottoprodotti non commestibili e gli altri scarti devono essere depositati in contenitori chiudibili, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di contenitori o sistemi di evacuazione utilizzati sono adatti allo scopo. I contenitori devono essere costruiti

in modo adeguato, mantenuti in buone condizioni igieniche, essere facilmente pulibili e, se necessario, disinfettabili.

3. Si devono prevedere opportune disposizioni per il deposito e la rimozione dei rifiuti alimentari, dei sottoprodotti non commestibili e di altri scarti. I magazzini di deposito dei rifiuti devono essere progettati e gestiti in modo da poter essere mantenuti costantemente puliti e, ove necessario, al riparo da animali e altri animali infestanti.

4. Tutti i rifiuti devono essere eliminati in maniera igienica e rispettosa dell'ambiente conformemente alla normativa comunitaria applicabile in materia e non devono costituire, direttamente o indirettamente, una fonte di contaminazione diretta o indiretta.

CAPITOLO VII

Rifornimento idrico

1. a) Il rifornimento di acqua potabile deve essere sufficiente. L'acqua potabile va usata, ove necessario, per garantire che i prodotti alimentari non siano contaminati.

b) Per i prodotti della pesca interi può essere usata acqua pulita.

Per molluschi bivalvi, echinodermi, tunicati e gasteropodi marini vivi può essere usata acqua di mare pulita; l'acqua pulita può essere usata anche per il lavaggio esterno.

Se si usa acqua pulita è necessario disporre di strutture e procedure adeguate per la sua fornitura, in modo da garantire che tale uso non rappresenti una fonte di contaminazione dei prodotti alimentari ⁽³⁵⁾.

2. Qualora acqua non potabile sia utilizzata ad esempio per la lotta antincendio, la produzione di vapore, la refrigerazione e altri scopi analoghi, essa deve passare in condotte separate debitamente segnalate. Le condotte di acqua non potabile non devono essere raccordate a quelle di acqua potabile, evitando qualsiasi possibilità di riflusso.

3. L'acqua riciclata utilizzata nella trasformazione o come ingrediente non deve presentare rischi di contaminazione e deve rispondere ai requisiti fissati per l'acqua potabile, a meno che l'autorità competente non abbia accertato che la qualità della stessa non è tale da compromettere l'integrità dei prodotti alimentari nella loro forma finita.

4. Il ghiaccio che entra in contatto con gli alimenti o che potrebbe contaminare gli stessi deve essere ottenuto da acqua potabile o, allorché è utilizzato per la refrigerazione di prodotti della pesca interi, da acqua pulita. Esso deve essere fabbricato, manipolato e conservato in modo da evitare ogni possibile contaminazione.

5. Il vapore direttamente a contatto con gli alimenti non deve contenere alcuna sostanza che presenti un pericolo per la salute o possa contaminare gli alimenti.

6. Laddove il trattamento termico venga applicato a prodotti alimentari racchiusi in contenitori ermeticamente sigillati, occorre garantire che l'acqua utilizzata per raffreddare i contenitori dopo il trattamento non costituisca una fonte di contaminazione per i prodotti alimentari.

CAPITOLO VIII

Igiene personale

1. Ogni persona che lavora in locali per il trattamento di alimenti deve mantenere uno standard elevato di pulizia personale ed indossare indumenti adeguati, puliti e, ove necessario, protettivi.

2. Nessuna persona affetta da malattia o portatrice di malattia trasmissibile attraverso gli alimenti o che presenti, per esempio, ferite infette, infezioni della pelle, piaghe o soffra di diarrea deve essere autorizzata a qualsiasi titolo a manipolare alimenti e ad entrare in qualsiasi area di trattamento degli alimenti, qualora esista una probabilità di contaminazione diretta o indiretta degli alimenti. Qualsiasi persona affetta da una delle patologie sopra citate che lavori in un'impresa alimentare e che possa venire a contatto con gli alimenti deve denunciare immediatamente la propria malattia o i propri sintomi, precisando se possibile le cause, al responsabile dell'impresa alimentare.

CAPITOLO IX

Requisiti applicabili ai prodotti alimentari

1. Un'impresa alimentare non deve accettare materie prime o ingredienti, diversi dagli animali vivi, o qualsiasi materiale utilizzato nella trasformazione dei prodotti, se risultano contaminati, o si può ragionevolmente presumere che siano contaminati, da parassiti, microrganismi patogeni o tossici, sostanze decomposte o estranee in misura tale che, anche dopo che l'impresa alimentare ha eseguito in maniera igienica le normali operazioni di cernita e/o le procedure preliminari o di trattamento, il prodotto finale risulti inadatto al consumo umano.

2. Le materie prime e tutti gli ingredienti immagazzinati in un'impresa alimentare devono essere opportunamente conservati in modo da evitare un deterioramento nocivo e la contaminazione.

3. In tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione gli alimenti devono essere protetti da qualsiasi forma di contaminazione atta a renderli inadatti al consumo umano, nocivi per la salute o contaminati in modo tale da non poter essere ragionevolmente consumati in tali condizioni.

4. Occorre predisporre procedure adeguate per controllare gli animali infestanti e per impedire agli animali domestici di accedere ai luoghi dove gli alimenti sono

preparati, trattati o conservati (ovvero, qualora l'autorità competente autorizzi tale accesso in circostanze speciali, impedire che esso sia fonte di contaminazioni).

5. Le materie prime, gli ingredienti, i prodotti intermedi e quelli finiti, in grado di consentire la crescita di microrganismi patogeni o la formazione di tossine non devono essere conservati a temperature che potrebbero comportare rischi per la salute. La catena del freddo non deve essere interrotta. È tuttavia permesso derogare al controllo della temperatura per periodi limitati, qualora ciò sia necessario per motivi di praticità durante la preparazione, il trasporto, l'immagazzinamento, l'esposizione e la fornitura, purché ciò non comporti un rischio per la salute. Gli stabilimenti per la fabbricazione, la manipolazione e il condizionamento di alimenti trasformati devono disporre di locali adeguati, sufficientemente ampi per consentire il magazzinaggio separato delle materie prime e dei prodotti trasformati e di uno spazio refrigerato separato sufficiente.

6. Se i prodotti alimentari devono essere conservati o serviti a bassa temperatura, è necessario raffreddarli il più rapidamente possibile, al termine del trattamento termico, o dell'ultima fase di preparazione se non è applicato un trattamento termico, ad una temperatura che non provochi rischi per la salute.

7. Lo scongelamento dei prodotti alimentari deve essere effettuato in modo tale da ridurre al minimo il rischio di proliferazione di microrganismi patogeni o la formazione di tossine. Nel corso dello scongelamento, gli alimenti devono essere sottoposti a temperature che non comportino rischi per la salute. Qualora il liquido proveniente dal processo di scongelamento possa costituire un rischio per la salute, esso deve essere adeguatamente allontanato. Dopo lo scongelamento, gli alimenti devono essere manipolati in maniera tale da ridurre al minimo il rischio di proliferazione di microrganismi patogeni o la formazione di tossine.

8. Le sostanze pericolose e/o non commestibili, compresi gli alimenti per animali, devono essere adeguatamente etichettate e immagazzinate in contenitori separati e ben chiusi.

CAPITOLO X

Requisiti applicabili al confezionamento e all'imballaggio di prodotti alimentari

1. I materiali di cui sono composti il confezionamento e l'imballaggio non devono costituire una fonte di contaminazione.

2. I materiali di confezionamento devono essere immagazzinati in modo tale da non essere esposti a un rischio di contaminazione.

3. Le operazioni di confezionamento e di imballaggio devono essere effettuate in modo da evitare la contaminazione dei prodotti. Ove opportuno, in particolare in

caso di utilizzo di scatole metalliche e di vasi in vetro, è necessario garantire l'integrità del recipiente e la sua pulizia.

4. I confezionamenti e gli imballaggi riutilizzati per i prodotti alimentari devono essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare.

CAPITOLO XI

Trattamento termico

I seguenti requisiti si applicano solo agli alimenti immessi sul mercato in contenitori ermeticamente chiusi.

1. Qualsiasi procedimento di trattamento termico per la trasformazione di un prodotto non trasformato o per la trasformazione ulteriore di un prodotto trasformato deve:

a) innalzare ogni parte del prodotto sottoposto al trattamento a una determinata temperatura per un determinato periodo di tempo;

b) impedire che il prodotto subisca contaminazioni nel corso del processo.

2. Al fine di garantire che il procedimento usato raggiunga gli obiettivi ricercati, gli operatori del settore alimentare devono controllare regolarmente i principali parametri pertinenti (in particolare la temperatura, la pressione, la sigillatura e le caratteristiche microbiologiche), anche ricorrendo ad apparecchiature automatiche.

3. I procedimenti utilizzati devono essere conformi alle norme riconosciute a livello internazionale (ad esempio, la pastorizzazione, il procedimento UHT o la sterilizzazione).

CAPITOLO XII

Formazione

Gli operatori del settore alimentare devono assicurare:

1. che gli addetti alla manipolazione degli alimenti siano controllati e/o abbiano ricevuto un addestramento e/o una formazione, in materia d'igiene alimentare, in relazione al tipo di attività;

2. che i responsabili dell'elaborazione e della gestione della procedura di cui all'articolo 5, paragrafo 1 del presente regolamento, o del funzionamento delle pertinenti guide abbiano ricevuto un'adeguata formazione per l'applicazione dei principi del sistema HACCP;

e

3. che siano rispettati i requisiti della legislazione nazionale in materia di programmi di formazione per le persone che operano in determinati settori alimentari.

(33) Il testo del presente regolamento è stato così sostituito in base alla rettifica pubblicata nella G.U.U.E. 25 giugno 2004, n. L 226.

(34) Per una deroga al presente punto, vedi l'*articolo 1 del regolamento (UE) n. 579/2014*.

(35) Lettera b) così sostituita dall'articolo 1 del regolamento (CE) n. 1019/2008.

LINEE GUIDA SULL'APPLICAZIONE DEL REGOLAMENTO (CE) N. 1099/2009

Nel corso degli ultimi anni la maggior sensibilità da parte della società alle tematiche riguardanti il benessere animale comprese le nuove metodiche di stordimento e abbattimento nonché l'introduzione dei regolamenti del "pacchetto igiene" che pongono l'accento sulla responsabilità dell'operatore, e i pareri scientifici prodotti dall'EFSA su questo argomento hanno reso indispensabile rivedere la normativa europea.

Per i suddetti motivi a livello europeo è stato emanato il Regolamento (CE) n. 1099/2009 del Consiglio del 24 settembre 2009 "sulla protezione degli animali durante l'abbattimento" (di seguito indicato come "regolamento"), che è in applicazione dal 01 gennaio 2013 e abroga la Direttiva 93/119/CE.

1. CAMPO D'APPLICAZIONE

Si rimanda all'articolo 1 del regolamento.

Rientrano nell'ambito di applicazione di questo regolamento gli abbattimenti di animali in allevamento per la ricerca a scopo diagnostico delle sostanze inibenti secondo quanto previsto dalla normativa vigente per i quali è obbligatorio utilizzare i metodi di stordimento e abbattimento stabiliti dall'allegato I del Regolamento.

Sono esclusi dall'applicazione del regolamento:

- gli animali abbattuti durante gli esperimenti scientifici eseguiti sotto il controllo dell'autorità competente
- gli animali abbattuti durante attività venatorie o di pesca ricreativa;
- gli animali abbattuti durante eventi culturali o sportivi;
- i volatili da cortile, conigli e lepri macellati al di fuori dei macelli dai loro proprietari per consumo domestico privato.

2. AUTORITA' COMPETENTI

Il Ministero della Salute, le Regioni, le Province Autonome di Trento e Bolzano, le Aziende Sanitarie Locali (AA.SS.LL.), nell'ambito delle rispettive competenze.

3. ISTITUTI ZOOPROFILATTICI SPERIMENTALI

IL Centro di riferimento Nazionale per il Benessere animale (CreNBA) ha sede presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia ed Emilia Romagna, sezione di Brescia, è l'autorità scientifica deputata a fornire sostegno scientifico alle autorità competenti, su loro richiesta.

In particolare, il CreNBA è deputato all'approvazione dei programmi di formazione dei corsi per gli operatori, di cui all'articolo 21, comma 1, lettera c, del regolamento.

4. COMPITI E RESPONSABILITÀ DELLE DIVERSE FIGURE PROFESSIONALI COINVOLTE A VARIO TITOLO NEGLI ABBATTIMENTI DEGLI ANIMALI

L'operatore, così come definito all'articolo 2, comma 1 del regolamento ha l'obbligo di:

1) pianificare le macellazioni elaborando le procedure operative standard secondo quanto riportato all'articolo 6 del regolamento.

Tali procedure dovranno essere formulate sulla base della valutazione del rischio per ogni fase del ciclo di produzione e dovranno comprendere:

- obiettivi chiari e ben definiti;
- persone responsabili;
- modalità operative;
- criteri misurabili;
- procedure di controllo dell'efficacia dei metodi di stordimento/abbattimento;
- azioni correttive da intraprendere nei casi in cui le procedure di controllo rilevino una inefficacia dei sistemi di stordimento/abbattimento;
- azioni correttive da intraprendere nei casi in cui le procedure di controllo rilevino una inefficacia del sistema di abbattimento nella macellazione rituale.

Inoltre, dovranno essere descritti i parametri fondamentali previsti (Allegato I, Capo I del regolamento) per ciascun metodo di stordimento utilizzato.

2) rendere disponibile all'autorità competente di cui all'articolo 4 del Regolamento (CE) n. 853/2004 per ciascun macello i seguenti dati:

- il numero massimo di animali per ora di ciascuna linea di macellazione;
- le categorie di animali e il peso per i quali è consentito l'uso dei dispositivi di immobilizzazione o di stordimento disponibili;
- la capacità massima per ciascuna area di stabulazione.

3) garantire la perfetta funzionalità dei dispositivi di immobilizzazione/stordimento secondo le istruzioni del fabbricante, effettuando una manutenzione periodica e registrando tale attività.

Per i dispositivi presenti negli impianti prima dell'entrata in vigore del regolamento, privi di istruzioni dettagliate del fabbricante, l'operatore provvede a stilare una procedura interna di istruzioni e di manutenzione che ne garantisca l'idoneità ai sensi del regolamento stesso. Tale procedura deve essere messa a disposizione degli addetti alla macellazione per il corretto uso dei dispositivi medesimi.

Secondo quanto stabilito dall'articolo 8 del regolamento, i fabbricanti di dispositivi per l'immobilizzazione e lo stordimento degli animali devono fornire adeguate istruzioni relative al loro uso per garantire il rispetto del benessere animale.

4) provvedere affinché la costruzione (da intendersi come struttura) e la configurazione (da intendersi "lay-out" come da regolamento in lingua inglese) degli stabilimenti di macellazione entrati in funzione dopo il 01 gennaio 2013, nonché le attrezzature che vi sono utilizzate, siano

conformi alle disposizioni dell'Allegato II del regolamento. Tali requisiti dovranno rientrare nella procedura di valutazione da parte dell'autorità locale territorialmente competente per il riconoscimento/registrazione degli impianti stessi.

In applicazione a quanto previsto dall'articolo 29, comma 1 del regolamento, gli stabilimenti di macellazione già in attività alla data dello 01 gennaio 2013, ma che dopo tale data subiscano modifiche riguardanti la costruzione, la configurazione o le attrezzature, dovranno rispettare le disposizioni previste dall'Allegato II del regolamento. In questo caso l'operatore dovrà elaborare un piano di adeguamento dello stabilimento di macellazione, secondo quanto previsto dal medesimo Allegato, e presentarlo alla sopraccitata autorità competente.

5. DISPOSIZIONI TRANSITORIE

I macelli che erano già in attività alla data del 01 gennaio 2013 devono rispettare le disposizioni dell'Allegato II del regolamento a partire dall'8 dicembre 2019: fino a tale data, così come previsto dall'articolo 28 del Regolamento, per essi continuano ad applicarsi le disposizioni previste dalla Direttiva 93/119/CE, riportate nell'*allegato I* delle presenti linee guida.

6. FORMAZIONE DEL PERSONALE

In applicazione di quanto previsto dall'articolo 7, comma 2 del regolamento, le specifiche operazioni di "macellazione" (definita come "l'abbattimento di animali destinati all'alimentazione umana"), ovvero maneggiamento, immobilizzazione, stordimento, valutazione dell'efficacia dello stordimento, sospensione o sollevamento di animali vivi, dissanguamento e macellazioni secondo particolari metodi prescritti da riti religiosi, devono essere effettuate esclusivamente da persone in possesso del "*certificato di idoneità*" di cui all'articolo 21 del regolamento.

Il Ministero della Salute, in considerazione di tale obbligo, ha ritenuto necessario elaborare un percorso formativo in attuazione del Regolamento, la cui organizzazione è stata affidata, in forza dell'articolo 21, comma 2 del Regolamento, al CreNBA.

Tale percorso si sviluppa secondo le modalità riportate nell'*allegato II* delle presenti linee guida.

7. RILASCIO DEI CERTIFICATI DI IDONEITÀ DI CUI ALL'ARTICOLO 7, COMMA 2

Il Servizio veterinario dell'azienda sanitaria (ASL) territorialmente competente per lo stabilimento di macellazione è l'autorità competente preposta al rilascio dei certificati di idoneità, di cui all'articolo 21, comma 1, lettera b, del Regolamento.

Il rilascio del certificato d'idoneità deve avvenire seguendo la procedura on-line predisposta dal CreNBA. Tale procedura rende disponibile il format del certificato, ne assicura la numerazione e ne cura il mantenimento in archivio. Le AA.SS.LL. devono acquisire le credenziali di accesso al sistema tramite contatti diretti con il CreNBA.

Nel caso di corsi di formazione non organizzati direttamente dalle ASL, tutti coloro che avranno superato il test finale riceveranno dall'Organismo che ha effettuato il corso di formazione, un attestato di frequenza e/o superamento del corso con il quale richiederanno al Servizio veterinario della ASL il rilascio del certificato.

Secondo quanto previsto all'articolo 21, comma 7, si riconoscono equivalenti ai certificati di idoneità previsti dal Regolamento, gli attestati di idoneità/formazione già rilasciati dall'autorità competente a seguito dello svolgimento di appositi corsi di formazione eseguiti in conformità a quanto stabilito dall'articolo 7 del D.Lvo 333/1998 (attuazione della Direttiva 93/119/CE relativa alla protezione degli animali durante la macellazione o l'abbattimento) e s.m.i., qualora inerenti a:

- maneggiamento e cura degli animali prima della loro immobilizzazione;
- immobilizzazione degli animali in vista dello stordimento o dell'abbattimento;
- stordimento degli animali;
- valutazione dell'efficacia dello stordimento;
- sospensione o sollevamento di animali vivi;
- dissanguamento degli animali vivi;
- macellazione degli animali sottoposti a particolari metodi di macellazione prescritti da riti religiosi.

Il rilascio del certificato di idoneità per i possessori dei sopraccitati attestati di cui al D.Lvo 333/1998 deve comunque essere subordinato alla frequentazione di un apposito corso di formazione a distanza "semplificato" (FAD, senza pratica ed esame), specificatamente realizzato dal CreNBA e, dallo stesso, reso fruibile.

In alternativa al corso FAD "semplificato" può essere realizzato un corso "frontale semplificato".

A questi operatori verrà rilasciato un certificato di idoneità "permanente" secondo le modalità previste per gli operatori che al 31 dicembre 2012 avevano maturato oltre 3 anni di esperienza professionale documentata.

Tutti gli impianti di macellazione che annualmente macellano più di 1000 unità di bestiame (mammiferi) o più di 150.000 volatili o conigli, così come definite all'articolo 17, comma 6 del Regolamento, hanno l'obbligo di garantire la presenza di una persona Responsabile della tutela del benessere animale (paragrafo 9 delle presenti linee guida). Questo ultimo ha il compito di garantire che le varie fasi della macellazione (scarico, stabulazione, maneggiamento, immobilizzazione, stordimento, abbattimento) siano condotte nel rispetto del benessere animale. Deve altresì obbligatoriamente acquisire il certificato di idoneità previsto dal comma 4 dell'articolo 17 del regolamento, attraverso un percorso formativo "completo" (teorico, pratico e con esame finale), facendo riferimento alle specie animali macellate nello stabilimento di macellazione dove opera in qualità di responsabile del benessere.

Ai fini dell'acquisizione del certificato d'idoneità da parte di questa figura, senza che vi sia la necessità di frequenza ad alcun corso di formazione, si riconoscono come equipollenti i seguenti titoli:

- 1) diploma di laurea in Medicina veterinaria;
- 2) diploma di laurea in Scienze delle produzioni animali.

L'idoneità di eventuali altri titoli da considerarsi equipollenti ai sopraccitati diplomi di laurea sarà valutata dal Ministero della Salute di concerto con il CreNBA.

Le modalità di rilascio del certificato di idoneità per le diverse categorie di operatori sono indicate nell'*allegato III* delle presenti linee guida.

8. DEROGHE AL REGOLAMENTO CE 1099/2009

Il regolamento prevede deroghe e limitazioni di applicazione dei dispositivi normativi, che di seguito si riportano:

Riferimento	Deroga	Prescrizioni/limitazioni previste
Art. 1, comma 1	Pesci	<ul style="list-style-type: none"> Art. 3, comma 1 (durante l'abbattimento e le operazioni correlate sono risparmiati agli animali dolori, ansia o sofferenze evitabili)
Art. 1, comma 1	Abbattimento di emergenza al di fuori dei macelli o qualora l'osservanza delle disposizioni comporti un rischio immediato e grave per la salute o la sicurezza delle persone	<ul style="list-style-type: none"> Art. 3, comma 1 (durante l'abbattimento e le operazioni correlate sono risparmiati agli animali dolori, ansia o sofferenze evitabili) Art. 3, comma 2 (provvedimenti atti a evitare dolori, ansia o sofferenze evitabili) Art. 19 (in abbattimento di emergenza chi ha in custodia gli animali adotta provvedimenti per abatterli nel più breve tempo possibile)
Art. 10	Macellazione di animali diversi da volatili da cortile, conigli e lepri per consumo domestico privato eseguita al di fuori dal macello dal proprietario dell'animale o da altra persona sotto la responsabilità	<ul style="list-style-type: none"> Art. 3, comma 1 (durante l'abbattimento e le operazioni correlate sono risparmiati agli animali dolori, ansia o sofferenze evitabili) Art. 4, comma 1 (metodi di stordimento) Art. 7, comma 1 (possesso di adeguato livello di competenze per l'esecuzione dell'abbattimento e delle operazioni correlate)
	Macellazione di animali diversi da volatili da cortile, conigli, lepri, suini, ovini e caprini per consumo domestico privato eseguita al di fuori dal macello dal proprietario dell'animale o da altra persona sotto la responsabilità	<ul style="list-style-type: none"> Art. 3, comma 1 (durante l'abbattimento e le operazioni correlate sono risparmiati agli animali dolori, ansia o sofferenze evitabili) Art. 4, comma 1 (metodi di stordimento) Art. 7, comma 1 (possesso di adeguato livello di competenze per l'esecuzione dell'abbattimento e delle operazioni correlate) Art. 15, comma 3 (divieto di taluni metodi di immobilizzazione) Allegato III, punti da 1.8 a 1.11, punto 3.1 e, nel caso di semplice stordimento, anche punto 3.2 (divieti e limitazioni delle operazioni condotte nei macelli)

Art. 11	Macellazione di volatili da cortile, di conigli e lepri effettuata in azienda agricola per fornitura diretta di piccoli quantitativi di carne dal produttore al consumatore finale o a strutture locali di vendita al dettaglio in piccoli quantitativi	<ul style="list-style-type: none"> • Art. 3, comma 1 (durante l'abbattimento e le operazioni correlate sono risparmiati agli animali dolori, ansia o sofferenze evitabili) • Art 4, comma 1 (metodi di stordimento). • Art. 7, comma 1 (possesso di adeguato livello di competenze per l'esecuzione dell'abbattimento e delle operazioni correlate)
Art. 15, comma 2	Macellazione secondo riti religiosi nel macello	<ul style="list-style-type: none"> • Non si applica l'art. 4, comma 1 (metodi di stordimento) • Ai sensi dell'art. 4, comma 1 e 4, la macellazione rituale deve essere effettuata esclusivamente in uno stabilimento di macellazione autorizzato. • L'art. 15, comma 2 prevede che gli animali abbattuti secondo riti religiosi senza essere precedentemente storditi siano immobilizzati individualmente; i ruminanti devono essere immobilizzati meccanicamente • Se la macellazione prevede il capovolgimento o altra posizione innaturale il sistema deve essere provvisto di dispositivo che limiti i movimenti laterali e verticali della testa e siano adattabili alle dimensioni dell'animale (art. 15, comma 2)

Sulla base delle deroghe e delle limitazioni di applicazione del Regolamento sopra descritte, si specifica che:

Non è previsto lo stordimento	<ul style="list-style-type: none"> • Abbattimento d'emergenza al di fuori dei macelli o qualora l'osservanza delle disposizioni comporti un rischio immediato e grave per la salute o la sicurezza delle persone • Macellazioni secondo rito religioso • Macellazione di volatili, conigli e lepri fuori del macello per uso e consumo domestico privato. • Abbattimento per spopolamento, solamente in alcune circostanze, per cause imputabili alla compromissione della salute umana o al rallentamento significativo del processo di eradicazione della malattia
Non è previsto il possesso del certificato di idoneità ma è previsto il possesso di un livello adeguato di competenza	<ul style="list-style-type: none"> • Macellazione per consumo domestico privato diverse da volatili, conigli e lepri • Macellazione di volatili, conigli e selvaggina in azienda agricola per la cessione al consumatore finale o a strutture locali di vendita al dettaglio • Abbattimento animali da pelliccia • Abbattimento per spopolamento

Non è previsto il possesso né del certificato di idoneità né di un livello adeguato di competenza	<ul style="list-style-type: none"> • Macellazione di volatili, conigli e lepri fuori dal macello per uso e consumo domestico privato • Abbattimento d'emergenza al di fuori dei macelli , o qualora l'osservanza delle disposizioni comporti un rischio immediato e grave per la salute e la sicurezza delle persone.
--	---

Si ritiene opportuno precisare che alle macellazioni effettuate ai sensi dell'articolo 11 del regolamento, qualora non venga superato il numero massimo di animali, non si applicano le prescrizioni dei capi II e III, essendo escluse dal campo di applicazione del Regolamento 853/2004 (articolo 1, punto 3, lettera d). Tuttavia devono essere assicurate le prescrizioni minime in materia di benessere.

Pertanto, in definitiva, è ammessa la metodica dello stordimento che utilizza la dislocazione cervicale o il colpo da percussione limitando tali manualità ad un numero massimo di 70 capi al giorno per singolo operatore.

Si ritiene opportuno riportare di seguito le definizioni e le differenze relative all'abbattimento di emergenza e alla macellazione d'urgenza al di fuori del macello:

a) Abbattimento di emergenza

Qualora gli animali presentino lesioni o patologie gravi, al solo fine di evitare ulteriori sofferenze, possono essere sottoposti ad abbattimento d'emergenza anche dal proprietario dell'animale, direttamente in allevamento effettuando lo stordimento. Solamente in circostanze eccezionali come nel caso di incidenti avvenuti in luoghi isolati dove gli animali non possono essere raggiunti da personale competente e con attrezzature idonee è possibile effettuare l'abbattimento d'emergenza escludendo lo stordimento. La carcassa di tale animale non potrà essere destinata al consumo umano ma dovrà essere smaltita come sottoprodotto di origine animale, nel rispetto del Regolamento (CE) 1069/2009.

b) Macellazione d'urgenza al di fuori dal macello

Gli animali che presentano lesioni o patologie dovute ad eventi tali da renderli inidonei al trasporto, così come definito dal Regolamento (CE) 1/2005, al fine di evitare ulteriore sofferenza, possono essere sottoposti alla macellazione in allevamento, come definita dal Regolamento (CE) 853/2004, Allegato III, Sezione I, Capitolo VI.

Tale operazione dovrà essere eseguita nel più breve tempo possibile, nel rispetto delle disposizioni stabilite dal Regolamento (CE) 1099/2009, da personale qualificato in possesso del certificato di idoneità.

Riferimento	Attività	Specifiche
Regolamento (CE) 1099/2009 art. 2, lettera d)	Abbattimento di emergenza	<p>Nei casi in cui gli animali presentino lesioni o patologie gravi, al solo fine di evitare sofferenze acute, qualora non esista altra possibilità pratica per alleviare i dolori, possono essere sottoposti all'abbattimento di emergenza, anche direttamente in allevamento.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tale abbattimento potrà essere effettuato direttamente anche dal proprietario dell'animale. • Non è previsto lo stordimento solamente nei casi in cui ci si trovi in luoghi dove non è possibile utilizzare attrezzature idonee e in assenza di personale competente. • Non è previsto il possesso di un certificato di idoneità né di un'adeguata competenza. • La carcassa di tale animale non potrà essere destinata al consumo umano e dovrà essere smaltita come sottoprodotto, nel rispetto del Regolamento (CE) 1069/2009.
Regolamento (CE)853/2004, Allegato III, sezione 1, capitolo VI	Macellazione d'urgenza al di fuori del macello	<p>Qualora ricorrano le condizioni definite dal Regolamento 853/2004, Allegato III, Sezione I, Capitolo VI, punti 1 e 2 (<i>“Un animale per il resto sano deve aver subito un incidente che ne ha impedito il trasporto al macello per considerazioni relative al suo benessere” e “un veterinario deve eseguire l'ispezione ante mortem dell'animale”</i>) e nel rispetto del Regolamento (CE) 1099/2009, l'animale può essere sottoposto alla macellazione d'urgenza al di fuori del macello secondo le ulteriori condizioni definite dal medesimo capitolo VI.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tale macellazione, dovrà essere eseguita nel più breve tempo possibile nel rispetto delle disposizioni stabilite dal Regolamento (CE) 1099/2009 • è previsto lo stordimento • il personale che esegue la macellazione d'urgenza fuori dal macello deve essere in possesso del certificato d'idoneità.

9. RESPONSABILE DELLA TUTELA DEL BENESSERE ANIMALE

L'articolo 17 del regolamento stabilisce che l'operatore designi per ogni macello con la capacità di macellazione prevista al comma 6 del medesimo articolo, un Responsabile della tutela del benessere animale, specificandone le competenze nelle procedure operative standard adottate.

Tale figura deve disporre di adeguate competenze tecniche e di un'approfondita conoscenza della normativa comunitaria pertinente per poter fornire orientamenti idonei al personale direttamente coinvolto nelle operazioni di abbattimento.

Il Responsabile della tutela del benessere animale ha primariamente il compito di garantire che le varie fasi della macellazione (scarico, stabulazione, maneggiamento, immobilizzazione, stordimento, abbattimento) siano condotte nel rispetto del benessere animale. Come previsto

dall'articolo 17, comma 4 del regolamento, egli deve obbligatoriamente acquisire il certificato di idoneità di cui all'articolo 21, attraverso un percorso formativo "completo" (teorico, pratico con esame), riferito a tutte le specie animali macellate nello stabilimento di macellazione nel quale opera (paragrafi 6 e 7 delle presenti linee guida).

10. PROCEDURE OPERATIVE STANDARD

Ai sensi dell'art. 6, comma 1 del Regolamento, gli operatori pianificano in anticipo l'abbattimento degli animali e le operazioni correlate e li effettuano in conformità delle procedure operative standard.

La elaborazione e la redazione delle procedure operative standard sono interamente a carico dell'operatore e devono prendere in considerazione i seguenti elementi:

1) Programmazione in base alle macellazioni:

- numero massimo di animali per ora di ciascuna linea di macellazione
- metodi di stordimento e di immobilizzazione idonei rispetto alla categoria e al peso degli animali macellati.

2) Personale coinvolto:

- identificazione del responsabile della tutela del benessere animale, adeguatamente formato per tutte le operazioni che hanno luogo nel macello in cui opera;
- competenze del responsabile della tutela del benessere animale;
- identificazione degli incaricati alla effettuazione dei controlli previsti dalla procedura;
- identificazione degli operatori formati che effettuano le operazioni di: maneggiamento e cura degli animali prima della loro immobilizzazione; immobilizzazione degli animali; stordimento; valutazione dell'efficacia dello stordimento; sospensione o sollevamento di animali vivi; dissanguamento; macellazione senza previo stordimento (rituale).

3) Indicatori e procedure di controllo sugli animali (per ciascuna linea di macellazione):

- controlli al momento dello scarico degli animali per valutare l'idoneità e le condizioni di trasporto e per definire le priorità di macellazione o di stabulazione degli animali;
- modalità di macellazione degli animali che non sono in grado di camminare;
- indicatori destinati a rilevare i segni di incoscienza/coscienza, insensibilità/sensibilità negli animali;
- indicatori destinati a rilevare l'assenza dei segni di vita negli animali macellati senza stordimento preventivo (macellazioni rituali)
- misure da prendere nel caso in cui i controlli indichino che un animale non è stordito adeguatamente o, nel caso di macellazioni rituali, presenti ancora segni di vita;
- criteri di valutazione degli indicatori;
- frequenza e fasi della macellazione in cui devono essere eseguiti i controlli di efficacia dello stordimento;
- numero di animali che devono essere controllati;
- le circostanze e/o il momento in cui devono essere eseguiti tali controlli.

Quando non è possibile la macellazione immediata degli animali, devono essere codificate le disposizioni relative alla mungitura, all'allattamento o all'abbeverata degli animali, qualora previsti. L'operatore deve indicare la persona che è tenuta a controllare a intervalli regolari lo stato generale e lo stato di salute degli animali presenti nelle strutture di stabulazione, soprattutto quando non vengono macellati nello stesso giorno in cui arrivano.

Per quanto riguarda lo stordimento e l'abbattimento, la relativa procedura:

- individua i mezzi e gli strumenti utilizzati;
- tiene conto delle raccomandazioni del fabbricante, tra cui anche specie, categoria, peso e quantità degli animali a cui è destinato il dispositivo;
- nel caso di strumenti per cui queste raccomandazioni non sono disponibili, definisce chiaramente le modalità di uso degli strumenti;
- definisce i parametri fondamentali, in relazione al metodo utilizzato (Allegato I, Capo I del regolamento) per garantire un efficace stordimento degli animali;
- prevede dei controlli regolari e su un campione sufficientemente rappresentativo di animali in relazione alla entità delle macellazioni, al fine di garantire che non presentino segni di coscienza o sensibilità nel periodo compreso fra la fine del processo di stordimento e la morte;
- prevede la presenza di un adeguato dispositivo di stordimento di riserva.

Qualora vengano rilevate delle non conformità rispetto ai criteri stabiliti dalle procedure operative standard, dovranno essere previste idonee misure da applicare immediatamente per evitare inutili sofferenze agli animali e nel contempo, l'operatore dovrà sottoporre ad una attenta valutazione le modalità di stordimento e abbattimento, al fine di individuare le cause che hanno generato tali non conformità ed adottare le opportune azioni correttive.

Nella procedura dovranno essere identificate le persone incaricate della verifica del corretto utilizzo dei dispositivi di immobilizzazione e di stordimento, in modo da garantire condizioni ottimali di benessere degli animali sulla base delle indicazioni riportate dalla ditta costruttrice.

Nel caso particolare di dispositivi di stordimento elettrici o a gas, oltre alla manutenzione ordinaria e straordinaria, dovrà essere posta particolare attenzione alla calibratura secondo le indicazioni stabilite dal regolamento.

L'operatore dovrà inoltre assicurarsi che le istruzioni di corretto utilizzo dei dispositivi siano conosciute ed applicate dal personale che opera nell'impianto.

Per poter fornire all'operatore del settore alimentare (OSA) delle precise indicazioni per permettere l'elaborazione di valide procedure operative standard, si riporta in *allegato IV* il "*manuale di guida buone pratiche di macellazione*".

11. TENUTA DEI REGISTRI

Ogni azione correttiva, adottata dal responsabile della tutela del benessere animale, necessaria a garantire il rispetto del benessere animale deve essere documentata, registrata, conservata per almeno un anno, e messa a disposizione su richiesta dell'Autorità competente che effettua i controlli.

12. ABBATTIMENTI DEGLI ANIMALI DA PELLICCIA

Gli allevatori di animali da pelliccia hanno l'obbligo di comunicare all'autorità competente i periodi nei quali effettueranno gli abbattimenti conformemente a quanto previsto dal regolamento.

L'esecuzione di tale operazione dovrà essere effettuata da una persona in possesso del certificato d'idoneità o in sua presenza e sotto la sua supervisione diretta.

A tal proposito, l'autorità competente sulla base delle proprie esigenze organizzative, potrà fornire esplicite indicazioni sui tempi e modalità di comunicazione dell'abbattimento degli animali da parte degli allevatori.

Si riporta nell'*allegato VI* delle presenti linee guida una specifica check-list per favorire l'attività di controllo ufficiale del benessere animale durante l'abbattimento degli animali da pelliccia.

13. SOSTEGNO SCIENTIFICO

L'articolo 20 del regolamento stabilisce che ogni Stato membro deve assicurare un sufficiente sostegno scientifico indipendente, per assistere le autorità competenti su loro richiesta, in merito alle seguenti problematiche:

- assistenza scientifica e tecnica in relazione al riconoscimento dei macelli ai sensi dell'articolo 14, paragrafo 2, e allo sviluppo di nuovi metodi di stordimento;
- pareri scientifici sulle istruzioni fornite dai produttori sull'uso e sulla manutenzione di dispositivi di immobilizzazione e di stordimento;
- pareri scientifici su guide di buone pratiche sviluppate sul suo territorio ai fini del regolamento;
- raccomandazioni relativamente alle ispezioni e audit;
- pareri sulla capacità e idoneità di entità e organismi distinti di conformarsi relativamente alle disposizioni di rilascio dei certificati d'idoneità di cui all'articolo 21, comma 2.

14. PUNTO DI CONTATTO

Al fine di poter adempiere a quanto stabilito dall'articolo 20, è istituito presso il Ministero della Salute "il punto di contatto" attraverso il quale le Autorità competenti potranno contattare al seguente indirizzo di posta elettronica "contact-point-slaughter.dgsafv@sanita.it" l'Autorità Centrale.

Tale punto di contatto oltre ad avere questa finalità avrà lo scopo di condividere con la Commissione europea e con i punti di contatto degli altri Stati membri, le informazioni tecniche e scientifiche e le migliori pratiche da adottare in relazione all'attuazione del regolamento.

15. MACELLAZIONI RITUALI

Il regolamento, all'articolo 4, comma 4, stabilisce che le macellazioni rituali abbiano luogo esclusivamente all'interno di uno stabilimento di macellazione.

L'operatore responsabile dello stabilimento di macellazione, qualora voglia effettuare macellazioni rituali, dovrà presentare una istanza presso il servizio veterinario dell'azienda sanitaria territorialmente competente (*Allegato VII*).

La presentazione di tale domanda è obbligatoria anche qualora queste macellazioni siano effettuate sporadicamente.

Il Servizio veterinario dell'azienda sanitaria locale territorialmente competente effettuerà un sopralluogo per verificare il possesso dei requisiti richiesti dal regolamento ed emetterà, qualora tali requisiti siano rispettati, parere favorevole alla macellazione di cui all'articolo 4, comma 4 del regolamento (*allegato VIII*).

Il parere favorevole dovrà essere trasmesso alla Regione che provvederà a inserire tale informazione nel sistema informatizzato "S.INTE.S.I.S".

Per essere approvata da parte dell'autorità competente, la macellazione prescritta da riti religiosi senza stordimento preventivo, deve essere praticata nella maniera più idonea e deve rispettare determinati obblighi:

1. l'operatore che effettua la pratica della jugulazione (dissanguamento) deve disporre del certificato di idoneità, come previsto dall'articolo 21 del regolamento;
2. la macellazione rituale dei ruminanti dovrà essere effettuata prevedendo una immobilizzazione individuale e meccanica. Non è ammessa l'immobilizzazione manuale per la contenzione dell'animale. L'eventuale utilizzo della corda (usata come capezza) per bloccare i movimenti della testa può essere consentita solo se associata ad un valido contenimento meccanico del corpo dell'animale;
3. l'operatore addetto a praticare tale macellazione dovrà effettuare controlli sistematici su tutti gli animali per verificare l'assenza dei "segni di coscienza o sensibilità" nel periodo compreso tra l'esecuzione del taglio fino al completo dissanguamento; solamente dopo aver accertata la totale incoscienza o insensibilità l'animale potrà essere liberato dal sistema di immobilizzazione;
4. per ogni animale dovranno essere effettuati controlli sistematici per determinare anche l'assenza dei "segni di vita" prima di procedere alle successive fasi di preparazione;
5. nel caso in cui, durante lo svolgimento delle macellazioni rituali, gli animali presentino ancora segni di vita è necessario prevedere idonee misure da applicare immediatamente per evitare inutili sofferenze. In tali casi, è altresì necessario sottoporre ad un'attenta valutazione le operazioni di abbattimento, al fine di individuare le cause all'origine di tale carenza e le modifiche da apportare.

16. ATTIVITA' DI CONTROLLO

Al fine di verificare il rispetto dei requisiti di benessere animale previsti dalla normativa comunitaria, il servizio veterinario delle aziende sanitarie locali territorialmente competenti, dovranno utilizzare l'apposita check-list (*Allegato IX*) per la valutazione delle caratteristiche strutturali e funzionali dell'impianto di macellazione.

Tale "strumento" permetterà di agevolare la valutazione e nello stesso tempo di uniformare il controllo dei requisiti dell'impianto.

L'attività di controllo dovrà essere effettuata obbligatoriamente almeno una volta l'anno e ogni qualvolta se ne ravvisi la necessità sulla base della valutazione del rischio.

Entro il **31 marzo** di ogni anno, le Regioni e le Province Autonome dovranno provvedere ad inoltrare all'ufficio VI della Direzione Generale della Sanità Animale e dei Farmaci Veterinari del Ministero della Salute una **rendicontazione annuale riassuntiva delle attività di controllo** effettuate nel corso dell'anno precedente, utilizzando l'apposito modulo rendicontativo (*Allegato X*).

17. ATTIVITA' DI SPOPOLAMENTO

In caso di focolai di malattie infettive animali per le quali è previsto l'obbligo di abbattimento in allevamento (spopolamento), l'autorità competente responsabile di eseguire tale operazione è l'autorità sanitaria territorialmente competente che dovrà elaborare in anticipo un piano d'azione nel quale saranno indicati i metodi di stordimento e abbattimento previsti e le corrispondenti procedure operative standard volte a garantire il rispetto delle norme di benessere animale stabilite dal suddetto regolamento.

Nella predisposizione di tale piano d'azione si dovrà tener conto anche delle opportune azioni (proporzionali ed efficaci) da intraprendere sulla base della localizzazione e della dimensione del focolaio di malattia.

Al fine di uniformare e agevolare l'elaborazione di procedure operative standard da parte delle Autorità sanitarie si riportano nell'*allegato V* delle presenti linee guida le indicazioni necessarie.

Lo spopolamento implica la gestione di crisi nelle quali vanno affrontate in parallelo priorità quali la salute animale, la salute pubblica, l'ambiente e il benessere animale.

Può verificarsi il caso in cui in circostanze eccezionali il rispetto delle norme di benessere animale comporti un rischio per la salute umana o rallenti in modo significativo il processo di eradicazione della malattia.

A tal proposito, l'Autorità competente è autorizzata a concedere deroghe a una o più disposizioni del suddetto regolamento qualora consideri che la loro osservanza possa comprometterne tali aspetti.

Le Autorità Sanitarie territorialmente competenti per ogni operazione di spopolamento dovranno inviare all'Autorità Centrale, una relazione sul loro svolgimento riportando i seguenti dati:

- 1) i motivi dello spopolamento;
- 2) il numero e le specie di animali abbattuti;
- 3) i metodi di stordimento e abbattimento utilizzati;
- 4) una descrizione delle difficoltà incontrate e, se del caso, le soluzioni individuate per alleviare o ridurre al minimo le sofferenze degli animali interessati;
- 5) qualsiasi deroga concessa in conformità di un rischio per la salute umana o un rallentamento significativo di un processo di eradicazione di una malattia.

Al fine di rendere più agevole tale compito, i servizi veterinari territorialmente competenti potranno avvalersi per l'invio di tali informazioni, di apposite funzionalità predisposte nel sistema informativo malattie animali nazionali – SIMAN accessibile al sito www.vetinfo.sanita.it.

ALLEGATO I

Disposizioni transitorie previste dalla Direttiva 93/119/CE da applicarsi fino all' 8 dicembre 2019 negli stabilimenti di macellazione già in funzione al 31 dicembre 2012 e che non hanno subito alcuna nuova configurazione, costruzione o attrezzatura dopo tale data.

Allegato A (disposizioni applicabili al trasferimento e alla stabulazione degli animali nei macelli)

parte I, paragrafo 1 (disposizioni generali): “i macelli entrati in attività dopo il 30 giugno 1994 devono essere provvisti di impianti e dispositivi adeguati, predisposti per lo scarico degli animali dai mezzi di trasporto;

parte II, paragrafo 1 (disposizioni relative agli animali consegnati mediante mezzi di trasporto diversi dai contenitori): “i macelli dotati di dispositivi previsti per lo scarico degli animali devono avere un pavimento antisdrucchiolevole e, ove occorra, essere muniti di protezioni laterali. Ponti, rampe e passerelle devono essere provvisti di pareti laterali, ringhiere o altri mezzi di protezione che evitino la caduta degli animali. Le rampe di uscita o di accesso devono avere la minima inclinazione possibile”.

parte II, paragrafo 3, seconda frase: “i corridoi nei quali passano gli animali devono essere costruiti in modo che questi non possano ferirsi ed essere disposti in modo da sfruttare le loro tendenze gregarie”.

parte II, paragrafo 6: “fatte salve le deroghe concesse in virtù delle disposizioni di cui agli articoli 4 e 13 della direttiva 64/433/CEE e successive modifiche e integrazioni, i macelli devono disporre di un numero sufficiente di stalle e recinti per l'adeguata stabulazione degli animali , in modo che gli stessi non siano esposti al maltempo”.

parte II, paragrafo 7: “oltre che ottemperare altre norme comunitarie in materia, i locali di stabulazione devono essere dotati di:

- pavimenti tali da ridurre al minimo il rischio che gli animali sdruciolino e subiscano lesioni;
- adeguata ventilazione, tenendo conto delle temperature minime e massime e del grado di umidità prevedibile in caso di impiego di mezzi meccanici di ventilazione, devono essere previsti dispositivi di emergenza per far fronte a guasti eventuali;
- illuminazione di intensità sufficiente a consentire l'ispezione di tutti gli animali in qualsiasi circostanza; ove necessario dovrà essere disponibile un adeguato sistema di illuminazione artificiale sostitutivo;
- eventualmente, attrezzi per legare gli animali;
- qualora sia necessario, opportuno materiale da lettiera per tutti gli animali che di notte siano collocati nei locali di stabulazione”.

parte II, paragrafo 8: “qualora, oltre ai locali di stabulazione menzionati più sopra , i macelli dispongono di aree di stabulazione aperta, non dotate di ripari o di zone ombrose , occorre provvedere a un'adeguata protezione dal maltempo. Le aree di stabulazione aperta vanno mantenute in condizioni tali da non esporre gli animali a rischi di carattere fisico, chimico o di altro genere”.

parte II, paragrafo 9, prima frase: “gli animali che, al loro arrivo, non sono immediatamente condotti nel luogo di macellazione, devono sempre poter disporre di acqua potabile mediante dispositivi adeguati”.

Allegato C, parte II (disposizioni specifiche per lo stordimento).

paragrafo 3. (elettronarcosi):

sezione A. (elettrodi), punto 2): “se gli animali sono storditi individualmente, l'apparecchio deve: a) essere munito di un dispositivo che misuri l'impedenza del carico ed impedisca il funzionamento dell'apparecchio se la corrente elettrica minima prescritta non può essere trasmessa; b) essere munito di un dispositivo acustico o luminoso che indichi la durata della sua applicazione ad un determinato animale; c) essere collegato ad un dispositivo, collocato in modo perfettamente visibile all'operatore, che indichi il voltaggio e l'intensità di corrente utilizzata”.

sezione B. (bagni d'acqua), punto 1), primo comma: “qualora si utilizzi il metodo di stordimento in bagni d'acqua per volatili da cortile, il livello dell'acqua deve essere regolabile in modo da consentire un corretto contatto con la testa degli stessi”.

sezione B. (bagni d'acqua), punto 2): “Qualora i volatili da cortile siano storditi in gruppo in un bagno d'acqua, sarà mantenuto un voltaggio sufficiente a produrre una corrente che abbia un'intensità efficace per garantire lo stordimento di ciascuno dei volatili.”

sezione B. (bagni d'acqua), punto 4): “I bagni d'acqua per i volatili da cortile devono presentare dimensioni e profondità appropriate per il tipo di volatili da macellare, e non devono traboccare al momento dell'entrata. L'elettrodo immerso nell'acqua deve avere la lunghezza della vasca.”

paragrafo 4. (esposizione al biossido di carbonio):

punto 2): “La cella nella quale i suini sono esposti al gas e i dispositivi utilizzati per convogliarvi gli animali devono essere concepiti, costruiti e mantenuti in condizioni tali da evitare che gli animali si possano ferire o possano subire compressioni al petto e da permettere loro di restare in piedi prima di perdere i sensi. Il meccanismo di instradamento e la cella devono essere adeguatamente illuminati, in modo che un suino possa vedere altri suini o l'ambiente circostante”.

punto 3): “La cella deve essere munita di dispositivi di misurazione della concentrazione di gas nel punto di massima esposizione. Essi emetteranno un segnale di allarme perfettamente visibile ed udibile se la concentrazione di biossido di carbonio scende al di sotto del livello dovuto.”

ALLEGATO II***Percorso di formazione del personale ai sensi dell'articolo 21 del Regolamento (CE) 1099/2009*****• *Formazione del Veterinario Responsabile Scientifico (formazione di I° livello)***

L'organizzazione del corso è stata affidata al Centro di referenza Nazionale per il Benessere Animale istituito presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna (CreNBA). Tale formazione è rivolta ai medici veterinari delle Regioni e PP.AA., delle AA.SS.LL. e degli Istituti Zooprofilattici Sperimentali (IZS), che sono identificati nei corsi di formazione di II° livello come "responsabili scientifici".

I medici veterinari delle AA.SS.LL. sono individuati dalle Regioni e PP.AA. sulla base del numero degli stabilimenti di macellazione esistenti sul proprio territorio ed in base alla pregressa esperienza.

Il corso si è svolto in 2 giornate più 1 giornata da dedicare alle operazioni di spopolamento (come modulo aggiuntivo), per un totale di 18 ore così distribuite:

- 4 di programma generale,
- 2 specifiche sulle carni bianche,
- 2 specifiche sulle carni rosse,
- 4 di pratica,
- 2 sulla parte teorica sullo spopolamento
- 4 sulla parte pratica.

Il corso si è basato sugli argomenti individuati nell'Allegato IV del regolamento.

• *Formazione del personale addetto all'abbattimento (formazione di II° livello), durata e argomenti dei corsi*

La seconda fase consiste nella formazione diretta al personale che effettua gli abbattimenti.

Le Regioni e PP. AA., sulla base delle esigenze locali, provvedono all'organizzazione dei corsi di formazione, avvalendosi, ove ritenuto necessario, degli IZS, delle AA.SS.LL. o altri Enti accreditati per la formazione.

Il CreNBA è l'autorità competente dell'approvazione dei programmi di formazione dei corsi, di cui all'articolo 21, comma 1, lettera c, del regolamento.

Gli enti organizzatori devono trasmettere il programma al CreNBA, per l'inserimento dei dati nell'applicativo informatico, secondo la modulistica prevista e scaricabile dalla pagina: www.izsler.it/pls/izs_bs/v3_s2ew_consultazione.mostra_pagina?id_pagina=2250.

Per l'organizzazione dei corsi, gli enti si avvalgono di docenti qualificati, con provata esperienza nella materia trattata. E' necessaria inoltre la presenza di un medico veterinario "responsabile scientifico" che abbia effettuato la formazione di I° livello.

I nominativi dei medici veterinari formati nei corsi di I° livello sono riportati nell'elenco scaricabile dal sito del CreNBA.

Il responsabile scientifico ha il compito di vigilare sul programma e sullo svolgimento del corso; può inoltre effettuare attività di docenza, sovrintendere agli esami di idoneità e valutare le qualifiche dei docenti.

Per i dettagli sull'organizzazione dell'attività formativa si rimanda alla sopraccitata pagina web del sito dell'IZS della Lombardia e dell'Emilia Romagna.

- ***Esaminatori ed esame finale dei corsi***

Sono ammessi all'esame i candidati che hanno frequentato il corso senza effettuare assenze.

L'esame finale viene effettuato utilizzando dieci quiz a risposta multipla scelti dalla commissione esaminatrice tra quelli riportati nel materiale didattico. L'esame si intende superato qualora il candidato risponda esattamente ad almeno otto quiz sui dieci proposti.

Il candidato che non abbia superato il test finale alla fine del corso, deve ripetere il test il mese successivo. Qualora non abbia superato il test finale per una seconda volta è tenuto a frequentare nuovamente il corso di formazione.

- ***Materiale didattico***

Al fine di assicurare la necessaria uniformità su tutto il territorio nazionale il CreNBA ha predisposto il materiale didattico da utilizzarsi per lo svolgimento del corso, scaricabile dal sito dell'IZS della Lombardia e dell'Emilia Romagna, secondo le istruzioni fornite alla pagina www.izsler.it/izs_home_page/archivio_news/00002318_Materiale_formativo_sulla_protezione_degli_animali_alla_macellazione_.html, e disponibile anche su formato elettronico (CD-ROM).

ALLEGATO III**Modalità di rilascio del certificato di idoneità ai sensi dell'articolo 7, comma 2 del Regolamento (CE) 1099/2009**

A fini formativi sono individuate 3 categorie di operatori addetti alle operazioni di macellazione:

1. operatori che alla data del **31 dicembre 2012** avevano oltre 3 anni di esperienza professionale documentata;
2. operatori che alla data del **31 dicembre 2012** avevano meno di 3 anni di esperienza professionale pertinente documentata, ma che la matureranno entro l'8 dicembre 2015;
3. operatori che alla data del **31 dicembre 2012** non avevano maturato i 3 anni di esperienza professionale pertinente documentata e che non la matureranno entro l'8 dicembre 2015.

1. Operatori che alla data del 31 dicembre 2012 avevano oltre 3 anni di esperienza professionale documentata.

In attesa del certificato di idoneità "permanente" che deve essere acquisito entro l'8 dicembre 2015, da rilasciare a seguito della partecipazione ad un percorso formativo "semplificato" (solo teorico, senza pratica ed esame), gli operatori devono acquisire un certificato di idoneità con validità sino all'8 dicembre 2015.

L'operatore addetto alla macellazione presenta al servizio veterinario dell'ASL di competenza istanza di rilascio del certificato di idoneità per la macellazione ai sensi dell'articolo 21 del regolamento unitamente alla dichiarazione sostitutiva di certificazione inerente il possesso dei requisiti previsti (si veda il modulo in *Allegato III A* alle presenti linee guida).

Il servizio veterinario di competenza rilascia il certificato di IDONEITA' PERMANENTE attraverso l'applicativo "certificati di idoneità alla macellazione" con le modalità di seguito descritte:

- a. Inserire i dati anagrafici dell'utente abilitato dalla ASL a firmare i certificati;
- b. Inserire i dati anagrafici dell'operatore che richiede il certificato;
- c. Selezionare il campo "*PERMANENTE*";
- d. Selezionare la modalità di conseguimento "*PROCEDURA SEMPLIFICATA*" (almeno 3 anni di attività all'8 dicembre 2015)
- e. Selezionare la specie e le mansioni dell'abbattimento e delle operazioni correlate svolte dall'operatore e attestate nella dichiarazione di autocertificazione;
- f. Salvare e stampare il certificato.

Successivamente alla frequenza del corso formativo "semplificato" (FAD o frontale):

- a. l'ente organizzatore del corso rilascia all'interessato un attestato di frequenza da presentare al servizio veterinario di competenza per il rilascio del certificato di idoneità;
- b. il servizio veterinario richiama dall'applicativo "certificati di idoneità alla macellazione" l'attestato già rilasciato e seleziona la voce "*PROCEDURA SEMPLIFICATA, CORSO AGGIORNAMENTO ESPLETATO*";
- c. il servizio veterinario salva e stampa un nuovo certificato.

2. Operatori che alla data del 31 dicembre 2012 avevano meno di 3 anni di esperienza professionale pertinente documentata, ma che la matureranno entro l'8 dicembre 2015

In attesa del certificato di idoneità che deve essere acquisito entro l'8 dicembre 2015, da rilasciare a seguito della partecipazione ad un percorso formativo "semplificato" (solo teorico, senza pratica ed esame), gli operatori devono acquisire un certificato di *IDONEITA' PERMANENTE CONDIZIONATO* con validità massima sino all'8 dicembre 2015 e possono operare solo sotto la supervisione di altro personale in possesso del certificato idoneità non temporaneo o di differente validità rispetto al presente.

In attesa di acquisire il certificato d'idoneità permanente entro l'8 dicembre 2015 attraverso la partecipazione ad un percorso formativo "semplificato" (solo teorico, senza pratica ed esame), tali operatori potranno acquisire, sulla base della loro esperienza lavorativa, un **certificato d'idoneità condizionato alla supervisione** di un altro operatore con validità sino all'8 dicembre 2015 e potranno svolgere le attività di macellazione solo sotto la supervisione di altro personale in possesso del certificato d'idoneità non temporaneo o di differente validità rispetto al presente.

L'operatore addetto alla macellazione presenta al servizio veterinario dell'ASL di competenza istanza di rilascio del certificato di idoneità per la macellazione ai sensi dell'articolo 21 del regolamento unitamente alla dichiarazione sostitutiva di certificazione inerente il possesso dei requisiti previsti, secondo il modello riportato in Allegato IIIA alle presenti linee guida.

Il servizio veterinario di competenza rilascia il certificato di *IDONEITA' CONDIZIONATO ALLA SUPERVISIONE* attraverso l'applicativo "certificati di idoneità alla macellazione" con le modalità di seguito descritte:

- a. Inserire i dati anagrafici dell'utente abilitato dalla ASL a firmare i certificati;
- b. Inserire i dati anagrafici dell'operatore che richiede il certificato;
- c. Selezionare il campo "validità *CONDIZIONATO FINO A TRE ANNI DI ATTIVITA', PERMANENTE*" ;
- d. Selezionare "*PROCEDURA SEMPLIFICATA*" (almeno 3 anni di attività all'8 dicembre 2015)
- e. Selezionare la specie e le mansioni dell'abbattimento e delle operazioni correlate svolte dall'operatore e attestate nella dichiarazione sostitutiva di certificazione;
- f. Salvare e stampare il certificato.

Successivamente alla frequenza del corso formativo teorico "semplificato":

- a. l'ente organizzatore del corso rilascia all'interessato un attestato di frequenza che è presentato al servizio veterinario di competenza per il rilascio del certificato di idoneità;
- b. il servizio veterinario richiama dall'applicativo "certificati di idoneità alla macellazione" l'attestato già rilasciato, seleziona il campo di validità "*PERMANENTE*" e seleziona la voce "*PROCEDURA SEMPLIFICATA, CORSO AGGIORNAMENTO ESPLETATO*".
- c. Il servizio veterinario salva e stampa un nuovo certificato.

3. Operatori che alla data del 31 dicembre 2012 non avevano maturato 3 anni di esperienza professionale pertinente documentata e che non la matureranno entro l'8 dicembre 2015

Rientrano in questa categoria il personale addetto alle operazioni di macellazione che ha iniziato ad operare successivamente all'8 dicembre 2012, o di nuova assunzione.

Tale personale deve obbligatoriamente acquisire il certificato d'idoneità attraverso un percorso formativo "completo": teorico, pratico e con esame finale.

Il servizio veterinario dell'ASL territorialmente competente rilascia per essi il certificato di *IDONEITÀ TEMPORANEO*, con validità massima di tre mesi dalla data del rilascio, ai sensi dell'articolo 21, comma 5 del regolamento, a condizione che svolgano l'attività lavorativa sotto la supervisione di un altro operatore in possesso del certificato di idoneità permanente.

L'operatore presenta al servizio veterinario della ASL di competenza istanza di rilascio del certificato di idoneità alla macellazione ai sensi dell'articolo 21 del regolamento unitamente alla dichiarazione sostitutiva di certificazione inerente il possesso dei requisiti previsti (allegato III A).

Il servizio veterinario di competenza rilascia il certificato di *IDONEITÀ TEMPORANEA* attraverso l'applicativo "certificati di idoneità alla macellazione" con le modalità di seguito descritte:

- a. Inserire i dati anagrafici dell'utente abilitato dalla ASL a firmare i certificati;
- b. Inserire i dati anagrafici dell'operatore che richiede il certificato;
- a. Selezionare il campo di tipologia "*TEMPORANEA*" ;
- b. Specificare la specie e le mansioni per cui si richiede il certificato;
- c. Salvare e stampare il certificato.

Successivamente alla frequenza del corso formativo "completo" e al superamento del test finale:

- a. l'ente organizzatore del corso rilascia all'interessato un attestato di frequenza con superamento dell'esame finale. Il certificato deve essere presentato al servizio veterinario di competenza per il rilascio del certificato di idoneità;
- b. il servizio veterinario richiama dall'applicativo "certificati di idoneità alla macellazione" l'attestato già rilasciato, modifica il certificato *TEMPORANEO*, seleziona la voce "*PERMANENTE*", seleziona la voce "*ESAME*" e inserisce i dati relativi all'esame sostenuto;
- c. il servizio veterinario salva e stampa un nuovo certificato.

Con metodi elettrici
 Descrizione _____

Con metodi a gas
 Descrizione _____

A tal fine, allega alla presente dichiarazione sostitutiva di certificazione inerente il possesso dei requisiti per il rilascio del certificato di idoneità.

Luogo _____ data/..... /

 (Firma per esteso e leggibile)

DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI CERTIFICAZIONE
(Art. 46 D.P.R. 445 del 28 dicembre 2000)

Il /La sottoscritto/a

Cognome **Nome**

Cod. Fisc. |_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|

data di nascita/...../..... / Cittadinanza Sesso M F

Luogo di nascita: Stato/Comune Prov. (....)

Residenza: Comune Prov. (....)

Via/Piazza n. C.A.P.

Tel Fax.....Cell.....

consapevole delle sanzioni penali, nel caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi, richiamate dall'art.76 del D.P.R. 445 del 28 dicembre 2000, in riferimento all'istanza per il rilascio del certificato di idoneità di cui all'art. 21 del Reg. (CE) 1099/2009

D I C H I A R A

- di non aver riportato condanne penali, di non essere destinatario di provvedimenti che riguardano l'applicazione di misure di prevenzione, di decisioni civili e di provvedimenti amministrativi che limitano o proibiscono il maneggiamento degli animali e di non avere commesso infrazioni alla normativa comunitaria e/o nazionale in materia di protezione degli animali nei tre anni che precedono l'istanza per il rilascio del certificato di idoneità di cui all'art. 21 del Reg. (CE) 1099/2009
- di avere acquisito l'esperienza professionale inerente l'istanza presso i seguenti impianti:

dal	al	Denominazione impianto	Indirizzo	N. riconoscimento

- di NON AVERE avuto in precedenza un altro certificato temporaneo di idoneità della stessa tipologia¹
- di AVERE avuto in precedenza un altro certificato temporaneo di idoneità della stessa tipologia ma di non avere potuto sostenere l'esame finale¹
- di AVERE la seguente esperienza professionale inerente alla presente istanza²:
 - di **AVERE** acquisito alla data del 01/01/2013 oltre 3 anni di esperienza professionale pertinente documentata (**prevede il preliminare rilascio di certificato di idoneità permanente con validità sino al 08/12/2015**),
 - di **NON AVERE** acquisito alla data del 01/01/2013 i 3 anni di esperienza professionale pertinente documentata **MA DI POTERLA** acquisire entro il 08/12/2015 (**prevede il preliminare rilascio di certificato di idoneità condizionato alla supervisione con validità sino al 08/12/2015**),
 - di **NON AVERE** acquisito alla data del 01/01/2013 i 3 anni di esperienza professionale pertinente documentata e di **NON POTERLA** acquisire entro il 08/12/2015 (**prevede il preliminare rilascio di certificato di idoneità temporaneo valido per tre mesi**),
- di essere in possesso di attestato di idoneità/formazione rilasciato ai sensi del D.Lgs. n. 333/1998 di cui si allega copia alla presente istanza

Dichiara, altresì, di essere informato, ai sensi e per gli effetti di cui al D.Lgs n. 196/2003, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa.

Luogo _____ data/...../.....

(Firma per esteso e leggibile)

*ALLEGATO IV*

MANUALE DI GUIDA DI BUONE PRATICHE DI MACELLAZIONE

***sulla protezione degli animali durante l'abbattimento
(Regolamento CE 1099/2009)***

Il Regolamento CE n° 1099/2009, sulla protezione degli animali durante l'abbattimento direttamente applicabile in tutti gli Stati membri dell'Unione Europea dal 1° gennaio 2013, stabilisce all'articolo 6 che gli operatori del settore alimentare (OSA), responsabili degli abbattimenti degli animali negli impianti di macellazione, hanno l'obbligo di elaborare e applicare le procedure operative standard (SOP) relative alle operazioni di macellazione.

Pertanto, sulla base di tale obbligo, il Ministero della Salute, con la collaborazione del Centro di Referenza Nazionale sul Benessere Animale, ha elaborato un manuale di guida delle buone pratiche di macellazione per fornire un prezioso e valido aiuto per gli operatori del settore alimentare per la stesura delle procedure operative standard per le operazioni di macellazione.

Tale manuale è costituito da una parte generale valida per tutte le specie animali e da alcune proposte specifiche per le principali specie allevate e oggetto di macellazione.

Centro di referenza nazionale per il benessere animale

Responsabile: **Dr. G.Lombardi**

Referente per la stesura delle POS: **Dr.ssa Sara Rota Nodari**

Manuale di Guida di Buone pratiche di Macellazione per tutte le specie

1. Scopo e ambito di applicazione della guida di buone pratiche di macellazione.

La presente guida redatta ai sensi del Regolamento (CE) N.1099/2009 del Consiglio del 24 settembre 2009 relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento, indica la specie animale a cui è destinata, le categorie animali (ad es. specie suino, categoria suini da ingrasso), l'intervallo di peso degli animali e la linea di macellazione a cui è destinata.

2. Elenco del personale coinvolto.

È riportato l'elenco degli operatori coinvolti (con in allegato i relativi certificati di idoneità) con le strutture, la strumentazione e le operazioni di cui sono responsabili. Viene altresì indicato il responsabile del benessere animale (allegata lettera di nomina indicando "ai sensi dell'art 17 del Regolamento 1099/2009").

3. Programmazione delle macellazioni.

L'operatore del settore alimentare (OSA) deve indicare come pianifica la macellazione degli animali tenendo in particolare considerazione:

- la specie e l'ubicazione geografica dell'impianto di macellazione;
- le condizioni climatiche e le previsioni atmosferiche, in particolare di eventi di caldo, freddo, perturbazioni eccezionali;
- i locali di stabulazione a disposizione;
- il personale di macellazione a disposizione nella giornata lavorativa;
- la distanza, la tipologia della strada e i tempi di percorrenza dall'allevamento all'impianto di macellazione in modo da garantire un adeguato riposo agli animali;
- l'orario presunto di arrivo degli automezzi in modo da evitare code allo scarico;
- gli elementi che determinano l'esclusione dal programma di macellazione, ovvero le condizioni che obbligano a rimandarla.

4. Scarico.

L'OSA deve indicare come viene effettuato lo scarico degli animali, in particolare:

a. quale è il personale responsabile;

b. come viene effettuato lo scarico:

- quali attrezzature del macello sono utilizzate, e le modalità di verifica su di esse;
- come vengono movimentati gli animali (incluso l'utilizzo di strumentazione manuale quali palette, pile elettriche, etc.);
- con quali criteri vengono scelti i box per la stabulazione;
- come vengono gestiti gli animali non deambulanti o che in ogni caso non possono essere condotti ai locali di macellazione e devono essere abbattuti sul posto.

In particolare devono essere indicati:

- i criteri di riconoscimento dell'animale che necessita un abbattimento sul posto;
- la gestione del flusso degli animali alla luce del rinvenimento di tale animale;

- il personale adibito a tale intervento;
- quale strumentazione utilizzare e l'ubicazione di tale strumentazione;
- i criteri di verifica di un corretto stordimento (vedi paragrafo 8. Stordimento).

5. Stabulazione.

L'OSA deve indicare come vengono stabulati gli animali, in particolare:

- quanti animali per categoria possono essere stabulati in un box;
- come viene verificata una corretta somministrazione di acqua;
- come vengono gestite le stabulazioni lunghe (reperimento e somministrazione di alimento, mungitura, etc.);
- a quali verifiche vengono sottoposti gli animali (tempistica delle verifiche, personale responsabile, eventuali azioni correttive nel caso uno o più animali siano feriti o mostrino segni di malessere);
- nel caso di strutture esterne quali sono le modalità di gestione degli animali in caso di condizioni atmosferiche avverse.

6. Movimentazione.

L'OSA deve indicare come viene effettuata la movimentazione degli animali, in particolare:

- quale è il personale responsabile;
- come viene effettuata la movimentazione nei diversi settori del macello facendo riferimento in particolare ai punti critici (ad es. l'imbocco del corridoio per lo stordimento);
- quali attrezzature del macello sono utilizzate, quali verifiche vengono effettuate su di esse;
- come vengono movimentati gli animali (incluso l'utilizzo di strumentazione manuale quali palette, pile elettriche, etc.);
- con quali criteri vengono scelti gli animali da condurre allo stordimento;
- azioni correttive in caso di interruzione della linea di macellazione;
- come vengono gestiti gli animali non deambulanti o che in ogni caso non possono essere condotti allo stordimento e devono essere abbattuti sul posto.

In particolare devono essere indicati:

- i criteri di riconoscimento dell'animale che necessita un abbattimento sul posto;
- la gestione del flusso degli animali alla luce del rinvenimento di tale animale;
- il personale adibito a tale intervento;
- quale strumentazione utilizzare e l'ubicazione di tale strumentazione;
- i criteri di verifica di un corretto stordimento (vedi paragrafo 8. Stordimento).

7. Immobilizzazione.

L'OSA deve indicare come viene effettuata l'immobilizzazione degli animali, in particolare:

- quale è il personale responsabile della verifica della struttura di immobilizzazione;
- quale è il personale responsabile della verifica della protezione degli animali presenti nella struttura di immobilizzazione;
- come l'animale accede alla struttura di immobilizzazione e gli eventuali punti critici;

- la permanenza media di un animale nella struttura di immobilizzazione;
- i punti critici per la protezione degli animali nella struttura: metodo di verifica del benessere (es. visivo, uditivo) e tempistiche;
- azioni correttive in caso di incidenti e necessità di abbattimento dell'animale (vedi prima).

8. Stordimento.

L'OSA deve indicare come viene effettuato la stordimento degli animali, in particolare:

- quale è il personale responsabile;
- le caratteristiche dell'attrezzatura e disponibilità dei pezzi di ricambio, istruzioni fornite dalla ditta costruttrice;
- i parametri di stordimento utilizzati e verifica della loro correttezza;
- le modalità di verifica dell'efficacia dello stordimento:
- indicatori destinati a rilevare i segni di incoscienza e coscienza o sensibilità degli animali;
- indicatori destinati a rilevare l'assenza di segni di vita negli animali;
- le circostanze o i momenti in cui devono essere eseguiti i controlli;
- il numero di animali per ogni campione da esaminare durante i controlli;
- procedure di revisione delle operazioni di stordimento per individuare le carenze ed effettuare le modifiche necessarie da apportare a tali operazioni e azioni correttive in caso di inefficacia (tempistica di intervento, strumentazione utilizzata, personale responsabile);
- la strumentazione di riserva: caratteristiche, ubicazione, modalità di utilizzo e personale responsabile;
- i controlli per verificare la presenza di segni di vita e le eventuali misure correttive da intraprendere nel caso in cui gli animali siano sottoposti a particolari metodi di macellazione prescritti da riti religiosi.

9. Dissanguamento.

L'OSA deve indicare come viene effettuato il dissanguamento degli animali, in particolare:

- quale è il personale responsabile;
- le caratteristiche dell'attrezzatura e le modalità di utilizzo (con particolare riferimento al mantenimento dell'affilatura);
- le modalità di esecuzione del dissanguamento e in particolare:
- il tempo massimo intercorrente tra lo stordimento e il dissanguamento;
- la regione anatomica in cui viene effettuato il taglio e i vasi anatomici che vengono recisi con il taglio;
- la modalità di verifica dell'efficacia del dissanguamento e le azioni correttive in caso di inefficacia (tempistica di intervento, strumentazione utilizzata, personale responsabile).

Manuale di guida di buone pratiche di macellazione per la specie bovina/bufalina

1. Scopo e ambito di applicazione della guida di buone pratiche di macellazione.

La presente guida redatta ai sensi del Regolamento (CE) N.1099/2009 del Consiglio del 24 settembre 2009 relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento, indica la specie animale a cui è destinata e la linea di macellazione a cui è destinata.

2. Elenco del personale coinvolto.

È riportato l'elenco degli operatori coinvolti (con allegati i relativi certificati d'idoneità indicanti le operazioni di cui sono responsabili). Viene altresì indicato il responsabile del benessere animale.(allegata lettera di nomina indicando ai sensi dell'art 17 del Regolamento 1099/2009).

3. Programmazione delle macellazioni.

L'OSA deve indicare come pianifica la macellazione degli animali tenendo in particolare considerazione la specie e l'ubicazione geografica dell'impianto di macellazione:

- le condizioni climatiche e le previsioni atmosferiche, in particolare di eventi di caldo, freddo, perturbazioni eccezionali;
- i locali di stabulazione a disposizione;
- il personale di macellazione a disposizione nella giornata lavorativa;
- la distanza, la tipologia della strada e i tempi di percorrenza dall'allevamento all'impianto di macellazione in modo da garantire un adeguato riposo agli animali;
- l'orario presunto di arrivo degli automezzi in modo da evitare code allo scarico;
- le eventuali precedenza alla macellazione in caso di macellazione di diverse specie o di animali in diverse condizioni fisiologiche;
- gli elementi che determinano l'esclusione dal programma di macellazione, ovvero le condizioni che obbligano a rimandarla.

4. Scarico.

L'OSA deve indicare come viene effettuato lo scarico degli animali, in particolare:

- quale è il personale responsabile;
- come viene effettuato lo scarico;
- quali attrezzature del macello sono utilizzate, e le modalità di verifica su di esse;
- come vengono movimentati gli animali (incluso l'utilizzo di strumentazione manuale quali palette, pile elettriche, etc.);
- con quali criteri vengono scelti i box per la stabulazione;
- come vengono gestiti gli animali non deambulanti o che in ogni caso non possono essere condotti ai locali di macellazione e devono essere abbattuti sul posto.

In particolare devono essere indicati:

- i criteri di riconoscimento dell'animale che necessita un abbattimento sul posto;
- la gestione del flusso degli animali alla luce del rinvenimento di tale animale;
- il personale adibito a tale intervento;
- quale strumentazione utilizzare e l'ubicazione di tale strumentazione;
- i criteri di verifica di un corretto stordimento (vedi paragrafo 8. Stordimento).

5. *Stabulazione.*

La stabulazione è prevista per gli animali che non sono direttamente condotti alla macellazione dopo il loro arrivo all'impianto di macellazione.

L'OSA deve indicare come sono stabulati gli animali, in particolare:

- quanti animali per categoria possono essere stabulati in un box;
- come viene verificata una corretta somministrazione di acqua;
- come vengono gestite le stabulazioni lunghe (reperimento e somministrazione di alimento, mungitura, etc.);
- a quali verifiche vengono sottoposti gli animali (tempistica delle verifiche, personale responsabile, eventuali azioni correttive nel caso uno o più animali siano feriti o mostrino segni di malessere);
- nel caso di strutture esterne quali sono le modalità di gestione degli animali in caso di condizioni atmosferiche avverse.

6. *Movimentazione.*

L'OSA deve indicare come viene effettuata la movimentazione degli animali, in particolare:

- quale è il personale responsabile;
- come viene effettuata la movimentazione nei diversi settori del macello facendo riferimento in particolare ai punti critici (ad es. l'imbocco del corridoio per lo stordimento);
- quali attrezzature del macello sono utilizzate, quali verifiche vengono effettuate su di esse;
- come vengono movimentati gli animali (incluso l'utilizzo di strumentazione manuale quali palette, pile elettriche, etc.);
- con quali criteri vengono scelti gli animali da condurre allo stordimento;
- azioni correttive in caso di interruzione della linea di macellazione;
- come vengono gestiti gli animali non deambulanti o che in ogni caso non possono essere condotti allo stordimento e devono essere abbattuti sul posto.

In particolare devono essere indicati:

- i criteri di riconoscimento dell'animale che necessita un abbattimento sul posto;
- la gestione del flusso degli animali alla luce del rinvenimento di tale animale;
- il personale adibito a tale intervento;
- quale strumentazione utilizzare e l'ubicazione di tale strumentazione;

- i criteri di verifica di un corretto stordimento (vedi paragrafo 8. Stordimento).

7. Immobilizzazione.

L'OSA deve indicare come viene effettuata l'immobilizzazione degli animali, in particolare:

- quale è il personale responsabile della verifica della struttura di immobilizzazione;
- quale è il personale responsabile della verifica della protezione degli animali presenti nella struttura di immobilizzazione;
- come l'animale accede alla struttura di immobilizzazione e gli eventuali punti critici;
- la permanenza media di un animale nella struttura di immobilizzazione;
- i punti critici per la protezione degli animali nella struttura: metodo di verifica del benessere: (es. visivo, uditivo) e tempistiche;
- azioni correttive in caso di incidenti e necessità di abbattimento dell'animale (vedi prima).

8. Stordimento.

L'OSA deve indicare i seguenti punti:

- come garantire la massima efficacia del metodo di stordimento;
- individuare le categorie di animali ammesse per i diversi metodi di stordimento e stabilire la procedura per differenziare le diverse categorie di animali;
- individuare ed indicare il personale autorizzato a svolgere questa operazione;
- caratteristiche dell'attrezzatura utilizzata per l'abbattimento (marca, modello, data di acquisto, in allegato libretto di istruzioni fornito dalla ditta costruttrice);
- manutenzione dell'attrezzatura (in allegato elenco degli interventi effettuati dal personale interno e da personale tecnico specializzato);
- pezzi di ricambio dell'attrezzatura disponibili nell'impianto di macellazione (elenco, ubicazione);
- pulizia dell'attrezzatura con indicazione di come e quando effettuata (tempistica, attrezzatura, prodotti utilizzati).

Metodi di stordimento utilizzati

8.A Stordimento con pistola a proiettile captivo penetrante.

Tale dispositivo dovrà essere utilizzato rispettando i parametri fondamentali stabiliti dall'allegato I, capo I, e le indicazioni derivate dai più recenti pareri scientifici:

- Posizione e direzione dello sparo;
- Velocità appropriata, lunghezza d'uscita e diametro del proiettile in funzione delle dimensioni dell'animale e della specie (vedi tabella 1).

Tabella 1: parametri indicativi relativi alla pistola a proiettile captivo penetrante in funzione delle diverse dimensioni dell'animale

Animale	Calibro	Diametro	Lunghezza	Velocità
Vitelli	.22	7mm	8 cm	55 m/s
Adulti	.22, .25, .33	9mm	12-15cm	55-60 m/s
Tori	.25, .33	9mm	15cm	72m/s

- Intervallo massimo stordimento-dissanguamento/abbattimento.

Se correttamente effettuato lo stordimento con pistola a proiettile captivo penetrante assicura uno stordimento irreversibile, in ogni caso, il dissanguamento andrebbe effettuato entro 1 minuto dallo stordimento.

8.B Stordimento elettrico

Tale dispositivo dovrà essere utilizzato rispettando i parametri fondamentali stabiliti dall'allegato I, capo I, e dai più recenti pareri scientifici in merito al metodo di stordimento utilizzato:

- Corrente minima: vedi tabella Tensione minima (vedi tabella 2);
- Frequenza massima (vedi tabella 2);
- Tempo minimo di esposizione (vedi tabella 2).

Tabella 2 : parametri elettrici

	< 6 mesi	> 6 mesi
Intensità	1,25A	1,28A
Tensione	150 V	200 V
Frequenza	50Hz	50Hz
Esposizione	2 sec	2 sec

- Intervallo stordimento-dissanguamento: il tempo intercorrente dall'applicazione della corrente elettrica al dissanguamento deve essere inferiore a 10 secondi;
- Frequenza della calibratura del dispositivo;
- Ottimizzazione del flusso ;
- Prevenzione delle scariche elettriche prima dello stordimento;
- Posizione e superficie di contatto degli elettrodi: gli elettrodi devono essere di dimensione adeguate e posizionati ai lati della testa tra la base delle orecchie e gli occhi in modo che la corrente passi attraverso il cervello.

8.C.1 Modalità di verifica dell'efficacia dello stordimento (elettrico e meccanico).

1. indicatori destinati a rilevare i segni di incoscienza e assenza di sensibilità degli animali:

- collasso immediato;
- assenza di respirazione ritmica;
- assenza di risposta a stimoli dolorosi;
- assenza di vocalizzazioni;
- nessun tentativo di sollevare la testa o rialzarsi;
- testa e corpo dell'animale pendono diritti dalla catena senza inarcamento, testa floscia, coda rilassata e penzolante, mandibola rilassata, lingua flaccida ed estesa.

2. circostanze o i momenti in cui sono eseguiti i controlli:

- i controlli sono distribuiti lungo tutta la fase che va dal termine dell'applicazione degli elettrodi o dello sparo fino al completo dissanguamento (morte) dell'animale;
- in particolare il controllo dovrà essere garantito prima dell'effettuazione del dissanguamento.

3. il numero di controlli deve garantire il rilevamento dell'inefficacia dello stordimento.

8.C.2 Modalità di intervento in caso di inefficacia dello stordimento.

L'OSA deve predisporre una procedura nel caso in cui l'applicazione del dispositivo di stordimento non induca la perdita di coscienza.

8.C.3 Strumentazione di riserva.

- Ubicazione (deve essere collocata in prossimità dello strumento di elettronarcosi in modo da poter intervenire in modo rapido);
- caratteristiche;
- modalità di utilizzo;
- personale responsabile: il personale competente per il suo utilizzo è indicato in allegato [allegato personale].

9. Dissanguamento.

L'OSA deve indicare come viene effettuato il dissanguamento degli animali, in particolare:

- quale è il personale responsabile;
- le caratteristiche dell'attrezzatura e le modalità di utilizzo (con particolare riferimento al mantenimento dell'affilatura);
 - a. le modalità di esecuzione del dissanguamento e in particolare:
 - il tempo massimo intercorrente tra lo stordimento e il dissanguamento;

- la regione anatomica in cui viene effettuato il taglio e i vasi anatomici che vengono recisi con il taglio;
- b. modalità di verifica dell'efficacia del dissanguamento e azioni correttive in caso di inefficacia (tempistica di intervento, strumentazione utilizzata, personale responsabile).

Il dissanguamento deve avvenire al più presto possibile dopo lo stordimento e deve essere effettuato mediante un'incisione nella fossa giugulare, alla base del collo, in direzione dell'entrata del torace per recidere tutti i principali vasi emergenti dal cuore o mediante resezione di entrambe le carotidi

Manuale di guida di buone pratiche di macellazione per la specie suina

1. Scopo e ambito di applicazione della guida di buone pratiche di macellazione.

La presente guida redatta ai sensi del Regolamento (CE) N.1099/2009 del Consiglio del 24 settembre 2009 relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento, indica la specie animale a cui è destinata, le categorie animali (ad es. specie suino, categoria suini da ingrasso), l'intervallo di peso degli animali e la linea di macellazione a cui è destinata.

2. Elenco del personale coinvolto.

È riportato l'elenco degli operatori coinvolti (con in allegato i relativi certificati di idoneità) con le strutture, la strumentazione e le operazioni di cui sono responsabili. Viene altresì indicato il responsabile del benessere animale.(allegata lettera di nomina indicando ai sensi dell'art 17 del Regolamento 1099/2009).

3. Programmazione delle macellazioni.

L'OSA deve indicare come pianifica la macellazione degli animali tenendo in particolare considerazione:

- la specie e l'ubicazione geografica dell'impianto di macellazione;
- le condizioni climatiche e le previsioni atmosferiche, in particolare di eventi di caldo, freddo, perturbazioni eccezionali;
- i locali di stabulazione a disposizione;
- il personale di macellazione a disposizione nella giornata lavorativa;
- la distanza, la tipologia della strada e i tempi di percorrenza dall'allevamento all'impianto di macellazione in modo da garantire un adeguato riposo agli animali;
- l'orario presunto di arrivo degli automezzi in modo da evitare code allo scarico.

4. Scarico.

L'OSA deve indicare come viene effettuato lo scarico degli animali, in particolare:

- a. quale è il personale responsabile;
- b. come viene effettuato lo scarico:
 - quali attrezzature del macello sono utilizzate, e le modalità di verifica su di esse.

La pendenza delle rampe non supera in ogni caso il 36.4% e quelle dotate di un'inclinazione superiore al 17.6% presentano assi trasversali per impedire lo scivolamento. Tutte le rampe sono provviste di protezioni laterali per impedire la caduta o la fuga degli animali;

- come vengono movimentati gli animali (incluso l'utilizzo di strumentazione manuale quali palette, pile elettriche, etc.);

al loro arrivo, i suini non vengono lasciati sul mezzo di trasporto, ma vengono scaricati nel più

breve tempo possibile. Gli animali vengono movimentati con calma sfruttando il loro istinto gregario e la loro abitudine a muoversi da zone meno illuminate a zone più illuminate. L'illuminazione è diffusa, senza alternanza di luci ed ombre sul pavimento o luci dirette negli occhi degli animali.

L'utilizzo delle pile elettriche è limitato ai soli animali adulti che rifiutano di muoversi. La scarica viene applicata esclusivamente ai quarti posteriori e per un tempo non superiore ad un secondo e solo se l'animale ha uno spazio libero dove potersi muovere. In ogni caso le scariche non vengono applicate ripetutamente se l'animale non reagisce;

- con quali criteri vengono scelti i box per la stabulazione;
- c. gli animali non deambulanti o che in ogni caso non possono essere condotti ai locali di macellazione vengono abbattuti sul posto.

In particolare devono essere indicati:

- i criteri di riconoscimento dell'animale che necessita un abbattimento sul posto;
- la gestione del flusso degli animali alla luce del rinvenimento di tale animale;
- il personale adibito a tale intervento;
- quale strumentazione utilizzare e l'ubicazione di tale strumentazione;
- i criteri di verifica di un corretto stordimento (vedi paragrafo 8. Stordimento).

5. Stabulazione.

L'OSA deve indicare come vengono stabulati gli animali, in particolare:

- quanti animali per categoria possono essere stabulati in un box e come avviene la suddivisione;
- come viene verificata una corretta somministrazione di acqua (numero abbeveratoi/animali, funzionalità, igiene e pulizia);
- come vengono gestite le stabulazioni lunghe e la presenza di animali che necessitino di particolari cure (reperimento e somministrazione di alimento, mungitura, etc.);
- a quali verifiche vengono sottoposti gli animali (tempistica delle verifiche, personale responsabile, eventuali azioni correttive nel caso uno o più animali siano feriti o mostrino segni di malessere);
- nel caso di strutture esterne quali sono le modalità di gestione degli animali in caso di condizioni atmosferiche avverse.

6. Movimentazione.

L'OSA deve indicare come viene effettuato la movimentazione degli animali, in particolare:

- quale è il personale responsabile;
- come viene effettuata la movimentazione nei diversi settori del macello facendo riferimento in particolare ai punti critici (ad es. l'imbocco del corridoio per lo stordimento);
- quali attrezzature del macello sono utilizzate, quali verifiche vengono effettuate su di esse;
- come vengono movimentati gli animali (incluso l'utilizzo di strumentazione manuale quali palette, pile elettriche, etc.);

- con quali criteri vengono scelti gli animali da condurre allo stordimento;
- azioni correttive in caso di interruzione della linea di macellazione;
- come vengono gestiti gli animali non deambulanti o che in ogni caso non possono essere condotti allo stordimento e devono essere abbattuti sul posto.

In particolare devono essere indicati:

- i criteri di riconoscimento dell'animale che necessita un abbattimento sul posto;
- la gestione del flusso degli animali alla luce del rinvenimento di tale animale;
- il personale adibito a tale intervento;
- quale strumentazione utilizzare e l'ubicazione di tale strumentazione;
- i criteri di verifica di un corretto stordimento (vedi paragrafo 8. Stordimento).

7. Immobilizzazione

L'OSA deve indicare come viene effettuata l'immobilizzazione degli animali, in particolare:

- quale è il personale responsabile della verifica della struttura di immobilizzazione;
- quale è il personale responsabile della verifica della protezione degli animali presenti nella struttura di immobilizzazione;
- come l'animale accede alla struttura di immobilizzazione e gli eventuali punti critici;
- la permanenza media di un animale nella struttura di immobilizzazione;
- i punti critici per la protezione degli animali nella struttura: metodo di verifica del benessere: (es. visivo, uditivo) e tempistiche;
- azioni correttive in caso di incidenti e necessità di abbattimento dell'animale (vedi prima).

8. Stordimento

A . Personale responsabile

Il personale competente nelle diverse fasi è indicato in allegato [allegato personale].

B Attrezzatura utilizzata

- Caratteristiche dell'attrezzatura (marca, modello, data di acquisto, in allegato libretto di istruzioni fornito dalla ditta costruttrice);
- Manutenzione dell'attrezzatura (in allegato elenco degli interventi effettuati dal personale interno e da personale tecnico specializzato);
- Pezzi di ricambio disponibili nell'impianto di macellazione (elenco, ubicazione);
- Pulizia dell'attrezzatura; viene indicato come viene effettuata la pulizia (tempistica, attrezzatura, prodotti utilizzati) ordinaria e straordinaria.

C Parametri di stordimento utilizzati e verifica della loro correttezza

C.1 Stordimento elettrico (elettronarcosi con applicazione limitatamente alla testa)

b. C.1.1 Parametri.

- Posizionamento e superficie di contatto degli elettrodi; gli elettrodi vengono applicati solo dopo che l'animale è completamente entrato all'interno della gabbia di immobilizzazione ed

è sufficientemente tranquillo al fine di evitare scariche elettriche prima dello stordimento. Gli elettrodi vengono posizionati sempre di preferenza tra le orecchie e gli occhi dell'animale; tutta la superficie degli elettrodi deve essere a contatto con la cute dell'animale. Vengono considerati accettabili il posizionamento alla base delle orecchie, dietro le orecchie a livello del collo, diagonale con un elettrodo sulla testa e l'altro sotto tra le mascelle, tuttavia tali posizionamenti non devono essere di routine rispetto alla posizione preferenziale. Gli elettrodi non vengono mai posizionati da entrambi i lati delle mascelle.

- Caratteristiche della corrente:
- Corrente minima: 1.3A;
- Tensione minima: 250V;
- Frequenza massima: Hz;
- Tempo minimo di esposizione;
- Intervallo massimo stordimento - jugulazione: 5 secondi;
- Frequenza della calibratura del dispositivo;
- Ottimizzazione del flusso di corrente;
- Prevenzione delle scariche elettriche prima dello stordimento: la corrente viene fatta passare soltanto quando gli elettrodi sono completamente e saldamente appoggiati sulla cute dell'animale.

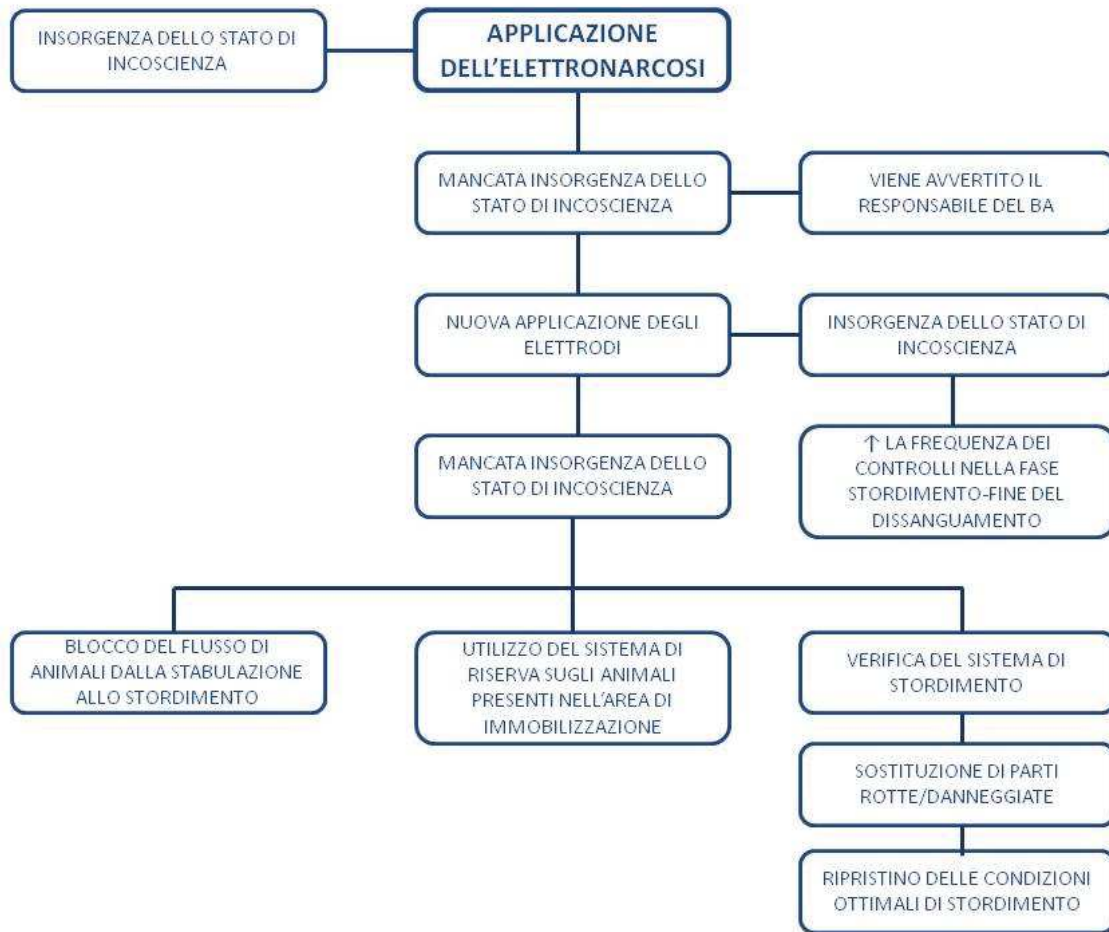
c. C.1.2 Modalità di verifica dell'efficacia dello stordimento.

- l'operatore verifica che ogni animale non vocalizzi durante la somministrazione della corrente;
- indicatori destinati a rilevare i segni di incoscienza e assenza di sensibilità degli animali:
 1. perdita immediata della stazione quadrupedale;
 2. assenza di respirazione ritmica;
 3. assenza di risposta a stimoli dolorosi;
 4. assenza di vocalizzazioni;
 5. nessun tentativo di sollevare la testa o rialzarsi;
 6. testa e corpo dell'animale pendono diritti dalla catena senza inarcamento, testa floscia, coda rilassata e penzolante, mandibola rilassata, lingua flaccida ed estesa;
- circostanze o i momenti in cui sono eseguiti i controlli:
 1. i controlli sono distribuiti lungo tutta la fase che va dal termine dell'applicazione degli elettrodi fino al completo dissanguamento (morte) dell'animale;
- il numero di animali per ogni campione esaminato durante i controlli.

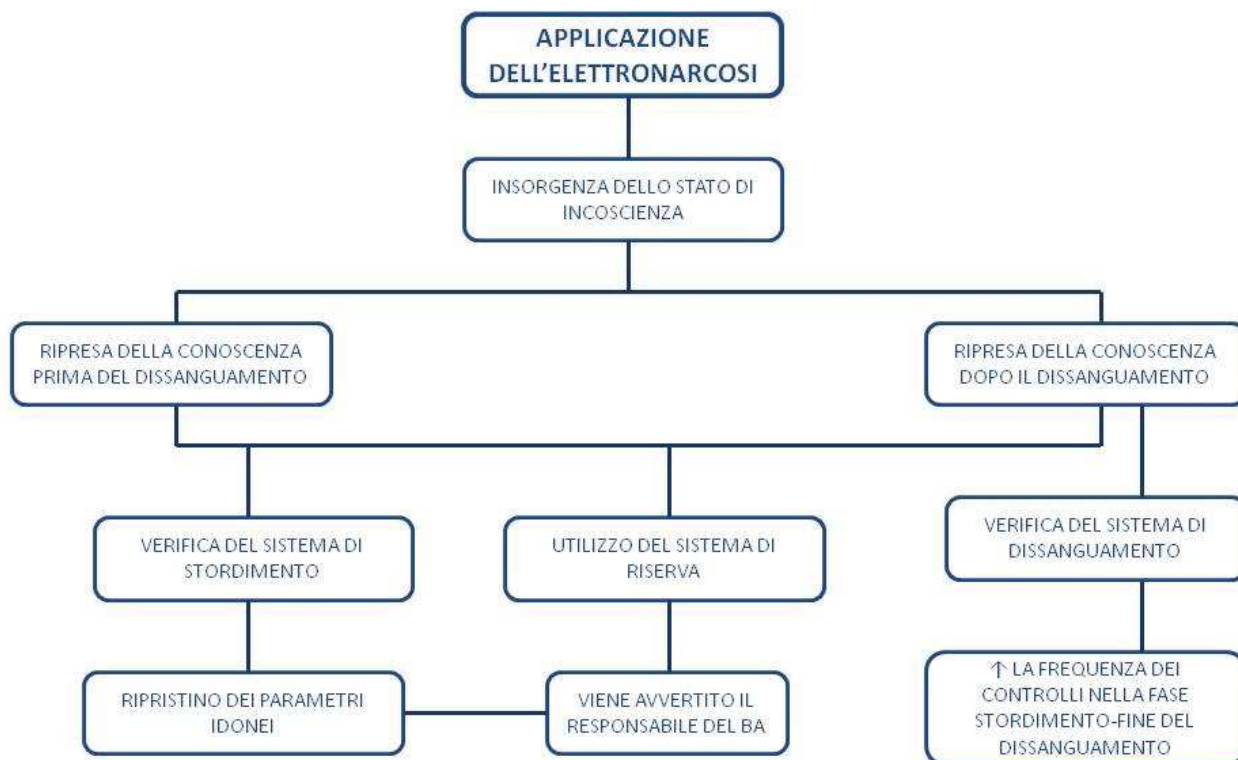
d. C.1.3 Modalità di intervento in caso di inefficacia dello stordimento

Nel caso in cui l'applicazione dell'elettronarcosi non induca lo stordimento, le azioni intraprese seguono il diagramma di flusso sottostante.

Il personale competente nelle diverse fasi è indicato in allegato [allegato personale].



Nel caso in cui l'applicazione dell'elettronarcosi induca lo stordimento, ma l'animale presenti segni di ripresa della conoscenza prima del completamento del dissanguamento, le azioni intraprese seguono il diagramma di flusso sottostante.



Il personale competente nelle diverse fasi è indicato in allegato [allegato personale].

C.1.4 Strumentazione di riserva.

- Ubicazione (deve essere collocata in prossimità dello strumento di elettroanestesi in modo da poter intervenire in modo rapido);
- Caratteristiche;
- Modalità di utilizzo;
- Personale responsabile: il personale competente per il suo utilizzo è indicato in allegato [allegato personale].

C.2 Stordimento con pistola a proiettile captivo penetrante

C.2.1 Parametri

- L'operatore procede all'operazione di stordimento solo dopo che l'animale è correttamente immobilizzato mediante (torcinaso) da un secondo operatore;
- nei suini fino a 100 Kg la pistola viene posizionata in un punto localizzato medialmente, 2 centimetri sopra la linea ideale che unisce i due occhi;

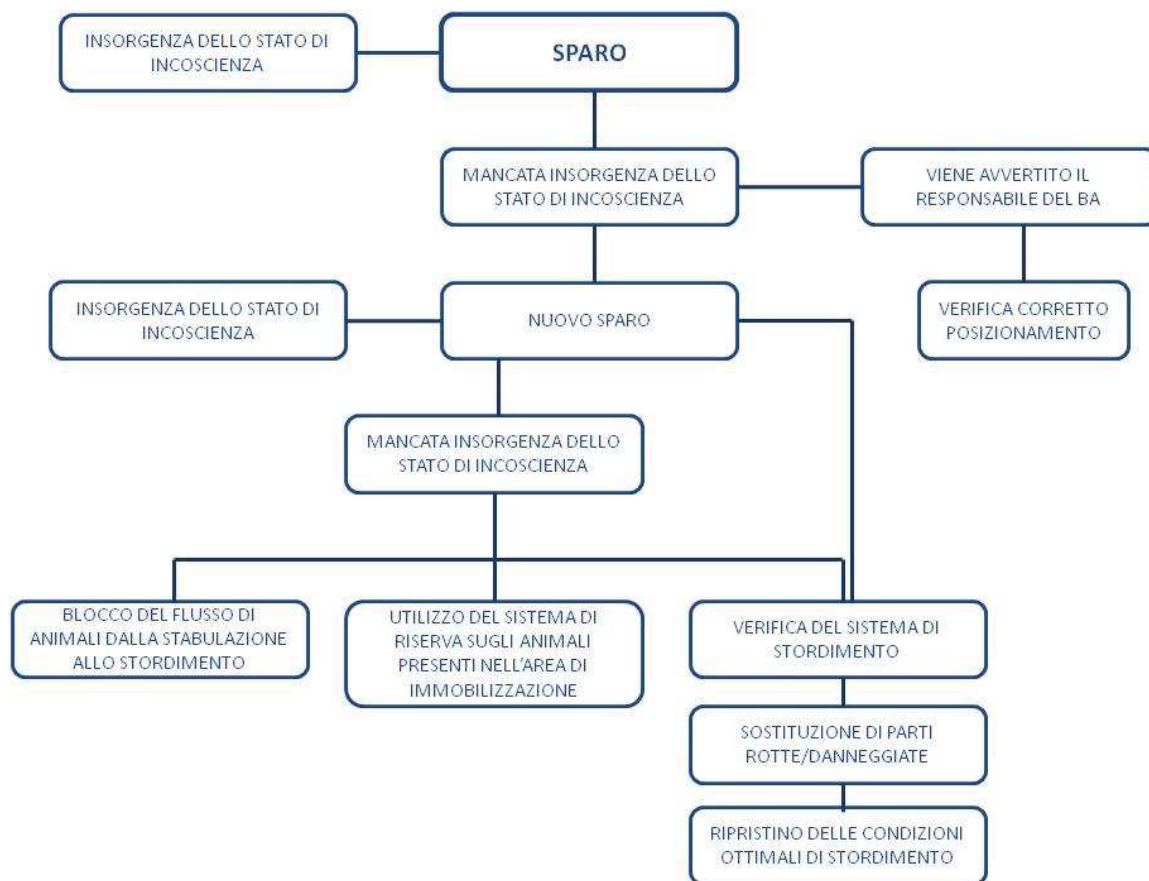
- nelle scrofe il punto ideale di penetrazione dell'ogiva è localizzato medialmente, 4 centimetri sopra la linea ideale che unisce i due occhi, leggermente di lato;
- In entrambi i casi la pistola viene appoggiata alla cute dell'animale con un angolo di 40° rispetto all'osso nasale;
- Lunghezza di uscita e diametro del proiettile, velocità dello sparo: i parametri vengono scelti in relazione al peso dell'animale, secondo le istruzioni della ditta produttrice della pistola.

C.2.2 Modalità di verifica dell'efficacia dello stordimento.

- l'operatore verifica che ogni animale non vocalizzi durante lo sparo;
- indicatori destinati a rilevare i segni di incoscienza e assenza di sensibilità degli animali:
 1. perdita immediata della stazione quadrupedale;
 2. assenza di respirazione ritmica;
 3. assenza di risposta a stimoli dolorosi;
 4. assenza di vocalizzazioni;
 5. nessun tentativo di sollevare la testa o rialzarsi;
 6. testa e corpo dell'animale pendono diritti dalla catena senza inarcamento, testa floscia, coda rilassata e penzolante, mandibola rilassata, lingua flaccida ed estesa.
- circostanze o i momenti in cui sono eseguiti i controlli:
 1. i controlli sono distribuiti lungo tutta la fase che va dal termine dello sparo fino al completo dissanguamento (morte) dell'animale.
- il numero di animali per ogni campione esaminato durante i controlli.

C.2.3 Modalità di intervento in caso di inefficacia dello stordimento

Nel caso in cui l'applicazione dell'elettronarcosi non induca lo stordimento, le azioni intraprese seguono il diagramma di flusso sottostante.



Il personale competente nelle diverse fasi è indicato in allegato [allegato personale].

C.3 Stordimento con biossido di carbonio ad alta concentrazione

C.3.1 Parametri

- concentrazione del gas: minimo 80%;
- qualità del gas;
- temperatura del gas;
- tempo di esposizione;

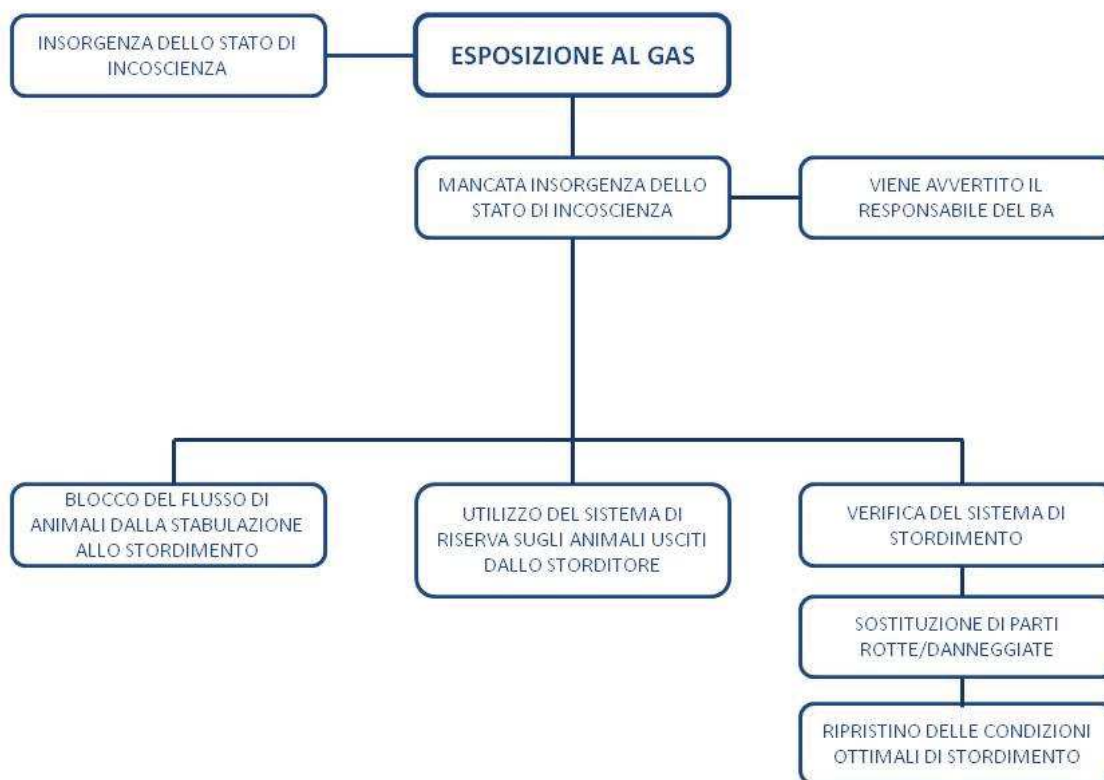
C.3.2 Modalità di verifica dell'efficacia dello stordimento

- indicatori destinati a rilevare i segni di incoscienza e assenza di sensibilità degli animali che escono dal sistema di somministrazione del gas:
 1. la carcassa deve essere rilassata con la bocca aperta ed eventualmente la lingua penzolante;
 2. assenza di respirazione ritmica, possibile presenza di respiri agonici;
 3. assenza di movimenti volontari, possono essere presenti movimenti incoordinati;
 4. assenza di risposta a stimoli dolorosi;

5. assenza di vocalizzazioni;
 6. nessun tentativo di sollevare la testa o rialzarsi;
 7. testa e corpo dell'animale pendono dritti dalla catena senza inarcamento, testa floscia, coda rilassata e penzolante, mandibola rilassata, lingua flaccida ed estesa;
- circostanze o i momenti in cui sono eseguiti i controlli:
 1. i controlli sono distribuiti lungo tutta la fase che va dal termine dello sparo fino al completo dissanguamento (morte) dell'animale;
 2. i controlli visivi sono continui, mentre i controlli a *random* di assenza di risposta dolorosa sono a campione;
 - il numero di animali per ogni campione esaminato durante i controlli.

C.3.3 Modalità di intervento in caso di inefficacia dello stordimento

Nel caso in cui l'esposizione al gas non induca lo stordimento, le azioni intraprese seguono il diagramma di flusso sottostante.



Il personale competente nelle diverse fasi è indicato in allegato [allegato personale].

9. Dissanguamento

- Il personale responsabile del dissanguamento è indicato in allegato [allegato personale].
- Il dissanguamento viene effettuato mediante il coltello in dotazione avente le seguenti caratteristiche (lunghezza di almeno 12 cm)
- L'operatore effettua l'affilatura del coltello con la frequenza di
- Il dissanguamento è effettuato entro 5 secondi dal termine dello stordimento elettrico, entro 15 secondi da uno stordimento meccanico. Per lo stordimento gassoso di seguito è riportata una tabella indicativa.

Tempo totale di esposizione	Dissanguare entro (s)
120	30
130	45
140	60
150	75
160	90

- Viene effettuato un dissanguamento pettorale profondo che va a recidere tutti i grossi vasi (carotidi, giugulari, tronco brachicefalico);
- l'operatore verifica per ogni animale che al momento del dissanguamento non vocalizzi, manifesti tentativi di fuga o abbia reazioni motorie eccessive;
- per la verifica dei segni di incoscienza e insensibilità vedi il capitolo stordimento (**Modalità di verifica dell'efficacia dello stordimento**);
- nel caso in cui l'animale mostri segni di ripresa della coscienza l'operatore interviene immediatamente con il sistema di riserva di stordimento presente nell'area dissanguamento. Per le azioni operative vedi il diagramma di flusso sottostante.

Manuale di guida di buone pratiche di macellazione per la specie cunicola

1. Scopo e ambito di applicazione della guida di buone pratiche di macellazione.

La presente guida redatta ai sensi del Regolamento (CE) N.1099/2009 del Consiglio del 24 settembre 2009 relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento, indicano la specie di animale a cui è destinata, le categorie animali, l'intervallo di peso degli animali e la linea di macellazione a cui è destinata.

2. Elenco del personale coinvolto

È riportato l'elenco degli operatori coinvolti (con in allegato i relativi certificati di idoneità) con le strutture, la strumentazione e le operazioni di cui sono responsabili. Viene altresì indicato il responsabile del benessere animale. (allegata lettera di nomina indicando ai sensi dell'art 17 del Regolamento 1099/2009).

3. Programmazione delle macellazioni

L'OSA deve indicare come pianifica la macellazione degli animali tenendo in particolare considerazione la specie e l'ubicazione geografica dell'impianto di macellazione:

- le condizioni climatiche e le previsioni atmosferiche, in particolare gli eventi di caldo, freddo, perturbazioni eccezionali;
- i locali di stabulazione a disposizione;
- il personale di macellazione a disposizione nella giornata lavorativa;
- la distanza, la tipologia della strada e i tempi di percorrenza dall'allevamento all'impianto di macellazione in modo da garantire un adeguato riposo agli animali;
- l'orario presunto di arrivo degli automezzi in modo da evitare code allo scarico.

4. Scarico

L'OSA deve indicare come viene effettuato lo scarico degli animali, in particolare:

- quale è il personale responsabile;
- come viene effettuato lo scarico;
- quali attrezzature del macello sono utilizzate, e le modalità di verifica su di esse;
- come vengono movimentati gli animali nei contenitori.

Al loro arrivo, i conigli non vengono lasciati sul mezzo di trasporto, ma vengono scaricati nel più breve tempo possibile.

Gli animali in stato di malessere vengono abbattuti in via prioritaria. In particolare devono essere indicati:

- i criteri di riconoscimento dell'animale che necessita un abbattimento prioritario;

- la gestione del flusso degli animali alla luce del rinvenimento di tale animale;
- il personale adibito a tale intervento;
- quale strumentazione utilizzare e l'ubicazione di tale strumentazione;
- i criteri di verifica di un corretto stordimento (vedi paragrafo 8. Stordimento).

5. Sosta

L'OSA deve indicare come vengono gestiti gli animali nell'area di sosta, in particolare:

- come vengono gestite le lunghe soste e gli animali che necessitino di particolari cure (reperimento e somministrazione di alimento, etc.);
- a quali verifiche vengono sottoposti gli animali (tempistica delle verifiche, personale responsabile, eventuali azioni correttive nel caso uno o più animali siano feriti o mostrino segni di malessere);
- nel caso di strutture esterne quali sono le modalità di gestione degli animali in caso di condizioni atmosferiche avverse.

6. Movimentazione

L'OSA deve indicare come viene effettuato la movimentazione degli animali, in particolare:

- quale è il personale responsabile;
- come viene effettuata la movimentazione nei diversi settori del macello facendo riferimento in particolare ai punti critici;
- quali attrezzature del macello sono utilizzate, quali verifiche vengono effettuate su di esse;
- come vengono movimentati gli animali;
- con quali criteri vengono scelti gli animali da stordire.

7. Immobilizzazione

L'OSA deve indicare come viene effettuata l'immobilizzazione degli animali, in particolare:

- quale è il personale responsabile dell' immobilizzazione;
- i punti critici per la protezione degli animali in questa fase: metodo di verifica del benessere (es. visivo, uditivo) e tempistiche;
- azioni correttive in caso di incidenti e necessità di abbattimento dell'animale;

8. Stordimento

A. Personale responsabile

Il personale competente nelle diverse fasi è indicato in allegato [allegato personale].

B. Attrezzatura utilizzata

- Caratteristiche dell'attrezzatura (marca, modello, data di acquisto, in allegato libretto di istruzioni fornito dalla ditta costruttrice);
- manutenzione dell'attrezzatura (in allegato elenco degli interventi effettuati dal personale interno e da personale tecnico specializzato);
- pezzi di ricambio disponibili nell'impianto di macellazione (elenco, ubicazione);
- pulizia dell'attrezzatura; viene indicato come viene effettuata la pulizia (tempistica, attrezzatura, prodotti utilizzati) ordinaria e straordinaria.

C Parametri di stordimento utilizzati e verifica della loro correttezza

C.1 Stordimento elettrico (elettronarcosi con applicazione limitatamente alla testa)

C.1.1 Parametri

- Posizionamento e superficie di contatto degli elettrodi: gli elettrodi vengono applicati solo dopo che l'animale è stato completamente immobilizzato ed è sufficientemente tranquillo al fine di evitare scariche elettriche prima dello stordimento. Gli elettrodi vengono posizionati sempre tra le orecchie e gli occhi dell'animale; tutta la superficie degli elettrodi deve essere a contatto con la cute dell'animale che viene preventivamente bagnata al fine di migliorare la conduzione elettrica.
- Caratteristiche della corrente:
- Corrente minima: 140mA;
- Tensione minima: 100V;
- Frequenza massima: Hz;
- Tempo minimo di esposizione: 3s;
- Intervallo massimo stordimento-dissanguamento: 5 secondi;
- Frequenza della calibratura del dispositivo;
- Ottimizzazione del flusso di corrente;
- Prevenzione delle scariche elettriche prima dello stordimento: la corrente viene fatta passare soltanto quando gli elettrodi sono completamente e saldamente appoggiati sulla cute dell'animale.

C.1.2 Modalità di verifica dell'efficacia dello stordimento

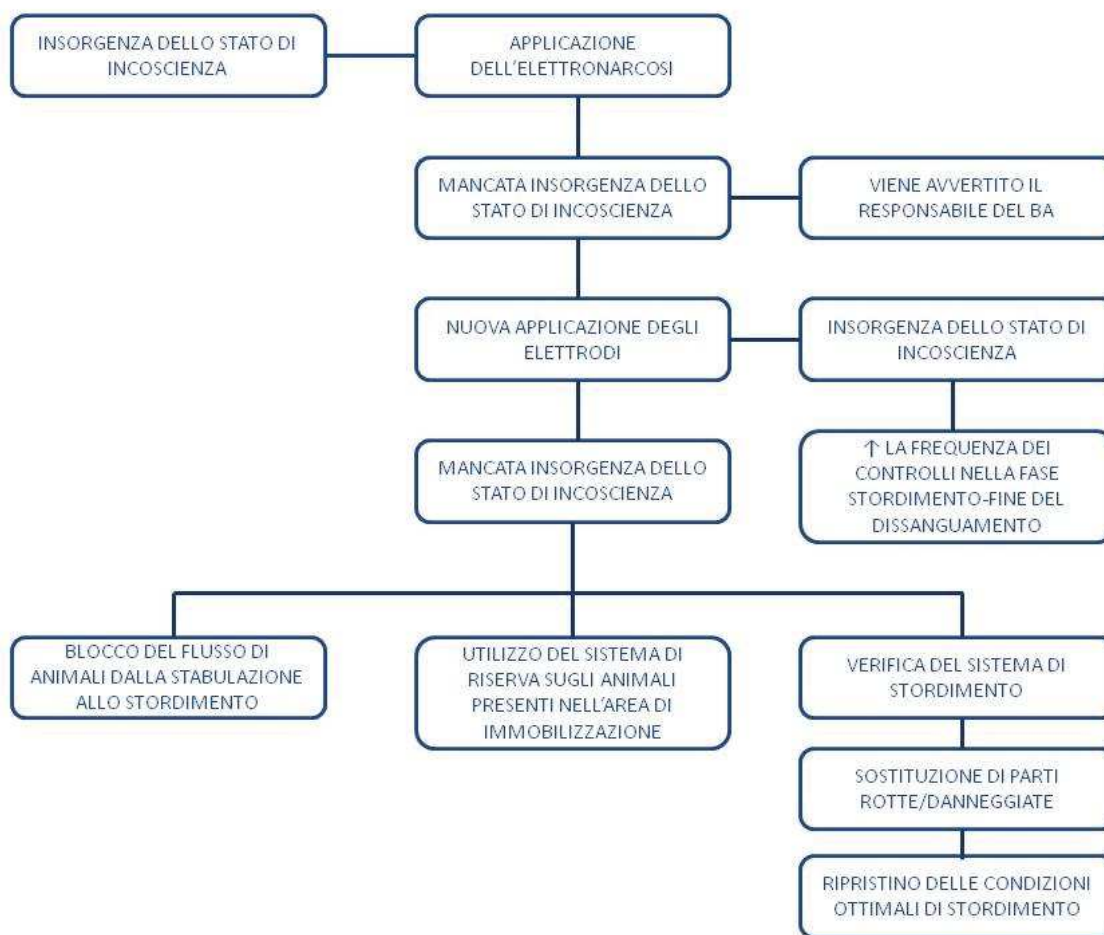
- l'operatore verifica che ogni animale non vocalizzi durante la somministrazione della corrente;
- indicatori destinati a rilevare i segni di incoscienza e assenza di sensibilità degli animali:
 1. perdita immediata della stazione quadrupedale;
 2. assenza di respirazione ritmica;
 3. assenza di risposta a stimoli dolorosi;
 4. assenza di vocalizzazioni;
 5. nessun tentativo di sollevare la testa o rialzarsi;
 6. testa e corpo dell'animale pendono diritti dalla catena senza inarcamento, testa floscia, coda rilassata e penzolante, mandibola rilassata, lingua flaccida ed estesa.
- circostanze o i momenti in cui sono eseguiti i controlli:

1. i controlli sono distribuiti lungo tutta la fase che va dal termine dell'applicazione degli elettrodi fino al completo dissanguamento (morte) dell'animale;
- il numero di animali per ogni campione esaminato durante i controlli:
 1. per ciascun lotto viene identificato il numero minimo di animali controllato.

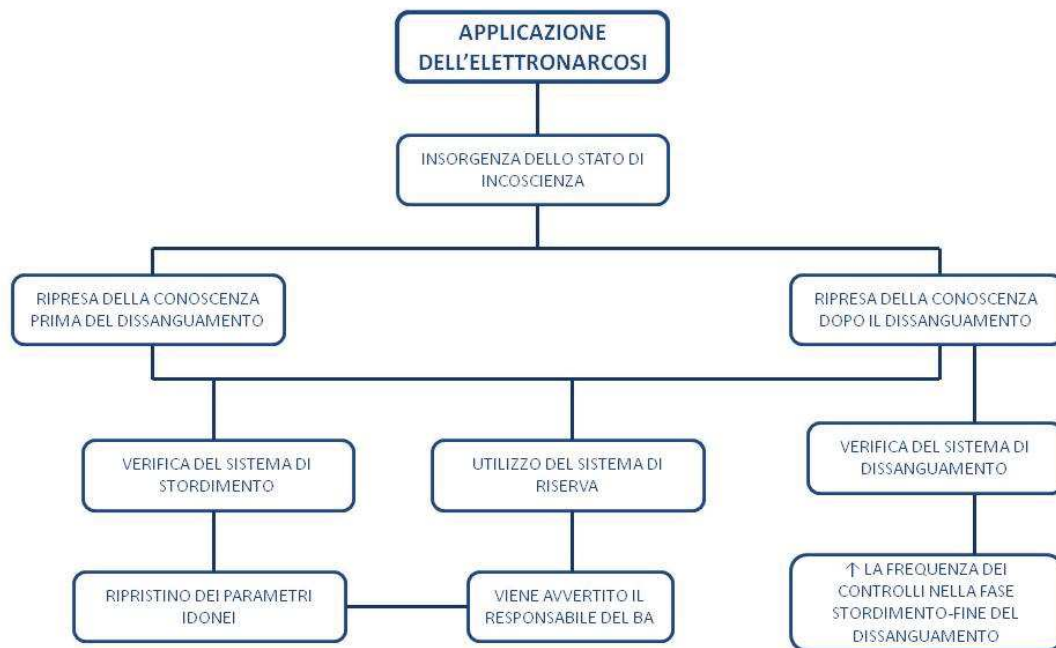
C.1.3 Modalità di intervento in caso di inefficacia dello stordimento

Nel caso in cui l'applicazione dell'ettronarcosi non induca lo stordimento, le azioni intraprese seguono il diagramma di flusso sottostante.

Il personale competente nelle diverse fasi è indicato in allegato [allegato personale].



Nel caso in cui l'applicazione dell'ettronarcosi induca lo stordimento, ma l'animale presenti segni di ripresa della conoscenza prima del completamento del dissanguamento, le azioni intraprese seguono il diagramma di flusso sottostante.



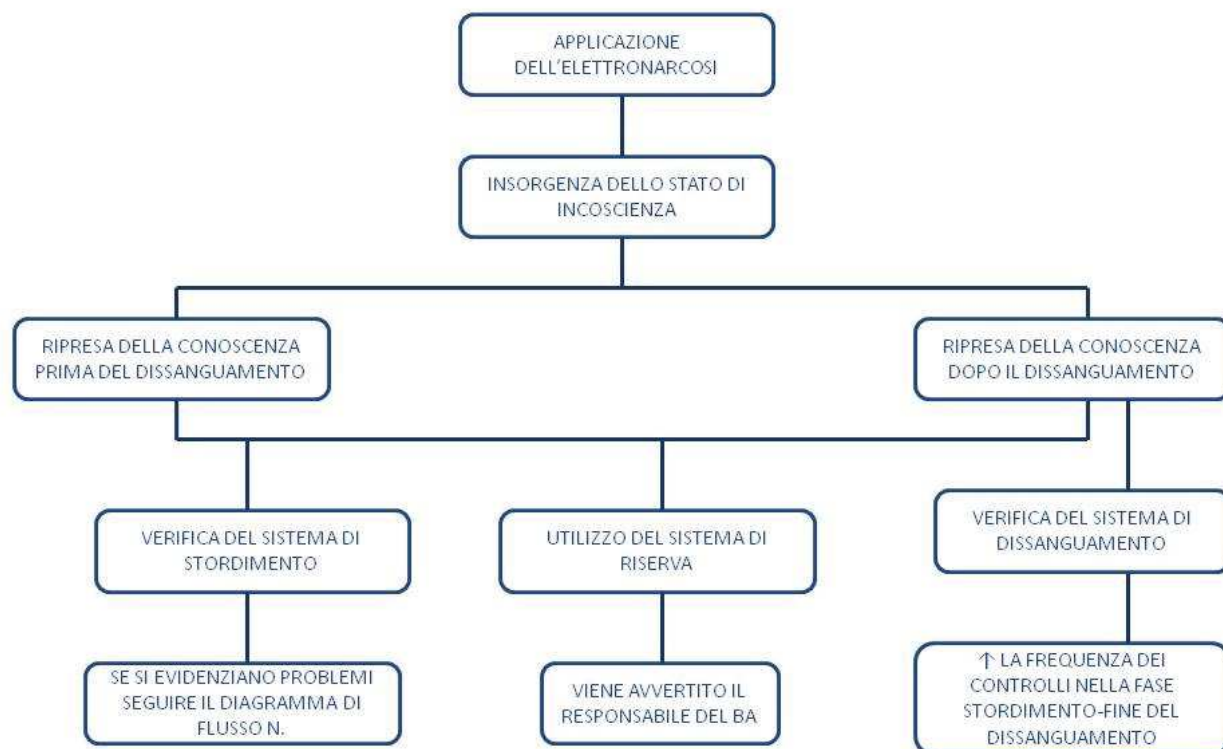
Il personale competente nelle diverse fasi è indicato in allegato [allegato personale].

C.1.4 Strumentazione di riserva

- Ubicazione (deve essere collocata in prossimità dello strumento di elettroanestesi in modo da poter intervenire in modo rapido);
- Caratteristiche;
- Modalità di utilizzo;
- Personale responsabile: il personale competente per il suo utilizzo è indicato in allegato [allegato personale].

9. Dissanguamento

- Il personale responsabile del dissanguamento è indicato in allegato [allegato personale].
- Il dissanguamento viene effettuato mediante il coltelloin dotazione...
- L'operatore effettua l'affilatura del coltello con al frequenza di
- Il dissanguamento è effettuato entro 5-10 secondi dal termine dello stordimento elettrico,
- Viene effettuato un dissanguamento che va a recidere tutti i grossi vasi del collo (carotidi, giugulari)
- L'operatore verifica per ogni animale che al momento del dissanguamento non vocalizzi, manifesti tentativi di fuga o abbia reazioni motorie eccessive
- Per la verifica dei segni di incoscienza e insensibilità vedi il capitolo stordimento (**Modalità di verifica dell'efficacia dello stordimento**)
- Nel caso in cui l'animale mostri segni di ripresa della conoscenza l'operatore interviene immediatamente con il sistema di riserva di stordimento presente nell'area dissanguamento. Per le azioni operative vedi il diagramma di flusso sottostante.



Manuale di guida di buone pratiche di abbattimento per gli animali da pelliccia (visoni)

1. Scopo e ambito di applicazione della guida di buone pratiche di abbattimento.

La presente guida redatta ai sensi del Regolamento (CE) N.1099/2009 del Consiglio del 24 settembre 2009 relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento, indica la specie animale a cui è destinata.

2. Elenco del personale coinvolto

L'operatore dispone un elenco di tutto il personale coinvolto con indicate per ciascuno almeno le seguenti informazioni:

- nominativo;

- per personale privo di certificato d'idoneità (art. 7 comma 3 del Reg. N. 1099/2009/CE):
 - competenze maturate (formazione/esperienza);
 - operazioni che effettuerà e di cui sarà responsabile;
 - nominativo del responsabile con certificato che supervisiona;

- per personale responsabile con certificato d'idoneità:
 - operazioni per le quali è stato certificato;
 - operazioni che effettuerà e/o di cui sarà responsabile;
 - certificato d'idoneità allegato;

3. Programmazione degli abbattimenti

L'operatore elabora un piano d'inizio e di chiusura degli abbattimenti con le seguenti informazioni:

- durata prevista delle operazioni;
- modalità di notifica del giorno di inizio delle operazioni all'autorità competente (art. 7 comma 3 del Reg. CE 1099/2009);
- modalità di svolgimento delle operazioni (tempi e modalità di controllo della strumentazione, preparazione della strumentazione, percorsi, metodi di stordimento/abbattimento, modi e tempi di verifica dell'efficacia dello stordimento/abbattimento, metodi di abbattimento d'emergenza);
- elenco del personale coinvolto con relativi compiti;
- interventi in casi d'emergenza (es. mancanza personale, ritardi, guasti..).

Per ogni stagione d'abbattimento viene tenuto un registro in cui si annotano:

- giorni ed ore di lavoro;
- nominativi di chi ha lavorato;
- eventuali inconvenienti;

4. Scarico

Non pertinente (Non è prevista una fase di scarico a causa delle caratteristiche proprie di abbattimento del visone).

5. Stabulazione

Non sono previste condizioni di stabulazione diverse da quelle previste nell'allegato al Decreto Legislativo 26 marzo 2001, N. 146 ("Attuazione della direttiva 98/58/CE relativa alla protezione degli animali negli allevamenti").

6. Movimentazione

Nel piano redatto vengono indicati:

- responsabili ed esecutori della movimentazione;
- modalità di svolgimento;
- manualità;
- interventi in casi d'emergenza.

Per ogni stagione d'abbattimento nel registro vengono annotati:

- problematiche incontrate;

7. Immobilizzazione

Non pertinente (Non è prevista una fase di immobilizzazione a causa delle caratteristiche proprie di abbattimento del visone).

8. Stordimento

8.A Personale responsabile

- Indicare il personale coinvolto

8.B Attrezzatura utilizzata

Caratteristiche tecniche:

- se commerciale: data di acquisto, marca, modello, libretto di istruzioni allegato;
- se artigianale: data di fabbricazione, dimensioni della camera, materiale di costruzione della camera, sistema di visualizzazione degli animali, modalità di diffusione del gas nella camera, sistema di raffreddamento, sistema di filtrazione, presenza e tipologia di apparecchi rilevatori;
- Verifica del funzionamento:
- frequenza dei controlli;
- particolari da controllare:
 1. motore (livelli gasolio, candele, funzionamento);
 2. sistema di raffreddamento/riscaldamento (controllo dell'acqua);
 3. filtri (efficienza, pulizia, controllo dell'acqua);
 4. circuito di erogazione (pervietà, perdite);

5. camera (tenuta, assenza di parti sporgenti);

- Pezzi di ricambio disponibili nell'impianto:
 1. elenco;
 2. ubicazione;
- Manutenzione dell'attrezzatura:
 - responsabili;
 - interventi effettuati:
 1. data;
 2. esito;
- Pulizia:
 - ordinaria/straordinaria;
 - responsabili;
 - data;
 - modalità e prodotti utilizzati;

8.C Parametri di stordimento utilizzati e verifica della loro correttezza

8.C.1 Biossido di carbonio ad alta concentrazione

8.C.1.1 Parametri

- Concentrazione del gas: almeno 80% (allegato I del Reg. CE 1099/2009);
- Durata esposizione (per assicurare l'abbattimento);
- Qualità del gas;
- Temperatura del gas; (in nessun caso il gas viene introdotto nella cella o nel locale in cui si deve procedere allo stordimento e all'abbattimento degli animali in modo da procurare ustioni o eccitazione come conseguenza della refrigerazione o della mancanza di umidità)
- Tempo tra l'introduzione di un animale ed il successivo (prima che sia introdotto l'animale successivo è necessario assicurarsi che quello precedente sia incosciente o morto);
- Numero massimo di animali/camera per evitare il sovraffollamento,

8.C.1.2 Modalità di verifica dell'efficacia dello stordimento/abbattimento

- l'operatore controlla visivamente l'assenza di segni comportamentali di coscienza durante la permanenza nella camera;
- viene stabilita la frequenza con cui sono eseguiti i controlli (rivalutata in base alla prevalenza di soggetti coscienti oltre i limiti di tempo di esposizione stabiliti);
- l'operatore controlla sempre l'assenza di segni di coscienza e/o di vita durante lo svuotamento della camera;
- vengono valutati i seguenti indicatori di incoscienza ed assenza di sensibilità:
 1. perdita della stazione;
 2. assenza di respirazione ritmica;
 3. assenza di risposta a stimoli dolorosi;
 4. assenza di vocalizzazioni;
 5. nessun tentativo di sollevare la testa o rialzarsi;

- Vengono valutati i seguenti indicatori di morte dell'animale:
 1. assenza di battiti cardiaci;
 2. segni di morte cerebrale;
 3. assenza di movimenti respiratori;
 4. assenza di riflesso palpebrale;
 5. assenza di riflesso corneale;
 6. assenza di riflessi alle stimolazioni dolorose;
 7. sguardo fisso.

8.C.1.3 Modalità di intervento in caso di inefficacia dello stordimento/abbattimento

- Nel caso in cui la durata di esposizione al gas non induca lo stordimento, viene aumentato il tempo di esposizione e vengono verificati i parametri di esposizione prima di passare al successivo animale.
- Nel caso in cui durante lo svuotamento della camera si osservino dei soggetti ancora coscienti e/o ancora vivi è previsto un sistema di abbattimento d'emergenza ubicato nei pressi del luogo di scarico della camera di cui:
 1. È verificato il funzionamento a inizio ciclo e con frequenze regolari;
 2. È garantita una corretta manutenzione;
 3. È garantita una corretta pulizia;
- Vengono riportati in registro per ogni ciclo i parametri rilevati e gli esiti delle verifiche eseguite.

8.C.2 Monossido di carbonio (in forma pura)

8.C.2.1 Parametri

- Concentrazione del gas: almeno 4% (allegato I del Reg. CE 1099/2009);
- Durata esposizione (Gli animali devono restare nella cella fino alla morte);
- Qualità del gas;
- Temperatura del gas;
- Tempo tra l'introduzione di un animale ed il successivo (prima che sia introdotto l'animale successivo è necessario assicurarsi che quello precedente sia incosciente o morto);
- Numero massimo di animali/camera per evitare il sovraffollamento,

8.C.2.2 Modalità di verifica dell'efficacia dello stordimento/abbattimento

- L'operatore controlla visivamente l'assenza di segni comportamentali di coscienza durante la permanenza nella camera;
- Viene stabilita la frequenza con cui sono eseguiti i controlli (rivalutata in base alla prevalenza di soggetti coscienti oltre i limiti di tempo di esposizione stabiliti)
- L'operatore controlla sempre l'assenza di segni di coscienza e/o di vita durante lo svuotamento della camera;
- Vengono valutati i seguenti indicatori di incoscienza ed assenza di sensibilità:
 1. perdita della stazione;
 2. assenza di respirazione ritmica;
 3. assenza di risposta a stimoli dolorosi;
 4. assenza di vocalizzazioni;
 5. nessun tentativo di sollevare la testa o rialzarsi;

- Vengono valutati i seguenti indicatori di morte dell'animale:
 1. assenza di battiti cardiaci;
 2. segni di morte cerebrale;
 3. assenza di movimenti respiratori;
 4. assenza di riflesso palpebrale;
 5. assenza di riflesso corneale;
 6. assenza di riflessi alle stimolazioni dolorose;
 7. sguardo fisso.

8.C.2.3 Modalità di intervento in caso di inefficacia dello stordimento/abbattimento

- Nel caso in cui la durata di esposizione al gas non induca lo stordimento, viene aumentato il tempo di esposizione e vengono verificati i parametri di esposizione prima di passare al successivo animale.
- Nel caso in cui durante lo svuotamento della camera si osservino dei soggetti ancora coscienti e/o ancora vivi è previsto un sistema di abbattimento d'emergenza ubicato nei pressi del luogo di scarico della camera di cui:
 1. è verificato il funzionamento a inizio ciclo e con frequenze regolari;
 2. è garantita una corretta manutenzione;
 3. è garantita una corretta pulizia.
- Vengono riportati in registro per ogni ciclo i parametri rilevati e gli esiti delle verifiche eseguite.

8.C.3 Monossido di carbonio associato ad altri gas

8.C.3.1 Parametri

- Concentrazione del gas: almeno 1% (allegato I del Reg. CE 1099/2009);
- tempo di attesa a motore acceso prima di introdurre il primo animale (gli animali sono introdotti nella cella soltanto quando la concentrazione minima di monossido di carbonio è stata raggiunta);
- durata esposizione (gli animali devono restare nella cella fino alla morte);
- temperatura del gas (può essere utilizzato il gas prodotto da un motore specificamente adattato allo scopo purchè sia verificato in precedenza che il gas è stato adeguatamente raffreddato);
- filtrazione del gas (può essere utilizzato il gas prodotto da un motore specificamente adattato allo scopo purchè si sia verificato in precedenza che il gas è stato sufficientemente filtrato);
- assenza di componenti irritanti (può essere utilizzato il gas prodotto da un motore specificamente adattato allo scopo purchè si sia verificato in precedenza che il gas è esente da qualsiasi componente o gas irritante);
- tempo tra un animale ed il successivo (prima che sia introdotto l'animale successivo è necessario assicurarsi che quello precedente sia incosciente o morto);
- numero massimo di animali/camera per evitare il sovraffollamento.

8.C.3.2 Modalità di verifica dell'efficacia dello stordimento/abbattimento

- L'operatore controlla visivamente l'assenza di segni comportamentali di coscienza durante la permanenza nella camera;
- viene stabilita la frequenza con cui sono eseguiti i controlli (rivalutata in base alla prevalenza di soggetti coscienti oltre i limiti di tempo di esposizione stabiliti);
- l'operatore controlla sempre l'assenza di segni di coscienza e/o di vita durante lo

- svuotamento della camera;
- vengono valutati i seguenti indicatori di incoscienza ed assenza di sensibilità:
 1. perdita della stazione;
 2. assenza di respirazione ritmica;
 3. assenza di risposta a stimoli dolorosi;
 4. assenza di vocalizzazioni;
 5. nessun tentativo di sollevare la testa o rialzarsi.

- Vengono valutati i seguenti indicatori di morte dell'animale:
 1. assenza di battiti cardiaci;
 2. segni di morte cerebrale;
 3. assenza di movimenti respiratori;
 4. assenza di riflesso palpebrale;
 5. assenza di riflesso corneale;
 6. assenza di riflessi alle stimolazioni dolorose;
 7. sguardo fisso;

8.C.3.3 Modalità di intervento in caso di inefficacia dello stordimento/abbattimento

- Nel caso in cui la durata di esposizione al gas non induca lo stordimento, viene aumentato il tempo di esposizione e vengono verificati i parametri di esposizione prima di passare al successivo animale.
- Nel caso in cui durante lo svuotamento della camera si osservino dei soggetti ancora coscienti e/o ancora vivi è previsto un sistema di abbattimento d'emergenza ubicato nei pressi del luogo di scarico della camera di cui:
- è verificato il funzionamento a inizio ciclo e con frequenze regolari:
 1. garantire una corretta manutenzione;
 2. garantire una corretta pulizia;
- vengono riportati in registro per ogni ciclo i parametri rilevati e gli esiti delle verifiche eseguite.

9. Dissanguamento

Non pertinente (Non è prevista una fase di dissanguamento a causa delle caratteristiche proprie di abbattimento del visone).

Manuale di guida di buone pratiche di macellazione per la specie equina

1. Scopo e ambito di applicazione della guida di buone pratiche di macellazione.

La presente guida redatta ai sensi del Regolamento (CE) N.1099/2009 del Consiglio del 24 settembre 2009 relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento, indica la specie di animale a cui è destinata.

2. Elenco del personale coinvolto

È riportato l'elenco degli operatori coinvolti (con in allegato i relativi certificati di idoneità) con le strutture, la strumentazione e le operazioni di cui sono responsabili. Viene altresì indicato il responsabile del benessere animale.

3. Programmazione delle macellazioni

L'OSA deve indicare come pianifica la macellazione degli animali tenendo in particolare considerazione la specie. Se il macello opera con più specie, gli equini sono i primi ad entrare in catena di macellazione.

Nella programmazione viene anche tenuta in considerazione:

- l'ubicazione geografica dell'impianto di macellazione;
- le condizioni climatiche e le previsioni atmosferiche, in particolare di eventi di caldo, freddo, perturbazioni eccezionali;
- i locali di stabulazione a disposizione;
- il personale di macellazione a disposizione nella giornata lavorativa;
- la distanza, la tipologia della strada e i tempi di percorrenza dall'allevamento all'impianto di macellazione in modo da garantire un adeguato riposo agli animali;
- l'orario presunto di arrivo degli automezzi in modo da evitare code allo scarico;

4. Scarico

L'OSA deve indicare come viene effettuato lo scarico degli animali, in particolare:

- quale è il personale responsabile;
- come viene effettuato lo scarico;
- quali attrezzature del macello sono utilizzate, e le modalità di verifica su di esse;
- come vengono movimentati gli animali (incluso l'utilizzo di strumentazione manuale quali palette, capezze, longhine etc. e tenendo conto che l'utilizzo di pile elettriche è vietato);
- con quali criteri vengono scelti i box per la stabulazione;
- come vengono gestiti gli animali non deambulanti o che in ogni caso non possono essere condotti ai locali di macellazione e devono essere abbattuti sul posto.

In particolare devono essere indicati:

- i criteri di riconoscimento dell'animale che necessita un abbattimento sul posto;
- la gestione del flusso degli animali alla luce del rinvenimento di tale animale;
- il personale adibito a tale intervento;
- quale strumentazione utilizzare e l'ubicazione di tale strumentazione;

- i criteri di verifica di un corretto stordimento (vedi paragrafo 8. Stordimento);
- evitare la presenza di luci, ombre e luce diretta al momento dello scarico per evitare di spaventare gli animali;
- evitare rampe con una pendenza > 10% senza che vi siano dei dispositivi antiscivolamento.

5. Stabulazione

L'OSA deve indicare come vengono stabulati gli animali, in particolare:

- quanti animali per categoria possono essere stabulati in un box con la data e l'ora di arrivo;
- come viene verificata una corretta somministrazione di acqua;
- come vengono gestite le stabulazioni lunghe (somministrazione cibo, lettiera, separazione soggetti adulti da puledri, maschi interi da femmine, etc);
- a quali verifiche vengono sottoposti gli animali (tempistica delle verifiche, personale responsabile, eventuali azioni correttive nel caso uno o più animali siano feriti o mostrino segni di malessere);
- nel caso di strutture esterne quali sono le modalità di gestione degli animali in caso di condizioni atmosferiche avverse.

6. Movimentazione

L'OSA deve indicare come viene effettuato la movimentazione degli animali, in particolare:

- quale è il personale responsabile;
- come viene effettuata la movimentazione nei diversi settori del macello facendo riferimento in particolare ai punti critici (ad es. l'imbocco del corridoio per lo stordimento);
- quali attrezzature del macello sono utilizzate, quali verifiche vengono effettuate su di esse;
- come vengono movimentati gli animali (incluso l'utilizzo di strumentazione manuale quali palette, capezze, longhine etc. e tenendo conto che l'utilizzo di pile elettriche è vietato);
- criteri con cui vengono scelti gli animali da condurre allo stordimento;
- come vengono gestiti gli animali non deambulanti o che in ogni caso non possono essere condotti allo stordimento e devono essere abbattuti sul posto.

In particolare devono essere indicati:

- i criteri di riconoscimento dell'animale che necessita un abbattimento sul posto;
- la gestione del flusso degli animali alla luce del rinvenimento di tale animale;
- il personale adibito a tale intervento;
- quale strumentazione utilizzare e l'ubicazione di tale strumentazione;
- i criteri di verifica di un corretto stordimento (vedi paragrafo 8. Stordimento).

7. Immobilizzazione

L'OSA deve indicare come viene effettuata l'immobilizzazione degli animali, in particolare:

- quale è il personale responsabile della verifica della struttura di immobilizzazione;
- quale è il personale responsabile della verifica della protezione degli animali presenti nella struttura di immobilizzazione;
- come l'animale accede alla struttura di immobilizzazione e gli eventuali punti critici;
- la permanenza media di un animale nella struttura di immobilizzazione;

- i punti critici per la protezione degli animali nella struttura: metodo di verifica del benessere (es. visivo, uditivo) e tempistiche;
- azioni correttive in caso di incidenti e necessità di abbattimento dell'animale (vedi prima).

8. Stordimento

- Personale responsabile;
- attrezzatura utilizzata;
- caratteristiche dell'attrezzatura (marca, modello, data di acquisto, in allegato libretto di istruzioni fornito dalla ditta costruttrice);
- manutenzione dell'attrezzatura (in allegato elenco degli interventi effettuati dal personale interno e da personale tecnico specializzato);
- pezzi di ricambio disponibili nell'impianto di macellazione (elenco, ubicazione);
- pulizia dell'attrezzatura; viene indicato come viene effettuata la pulizia ordinaria e straordinaria (tempistica, attrezzatura, prodotti utilizzati).

Parametri di stordimento utilizzati e verifica della loro correttezza

8.C. Stordimento con proiettile captivo penetrante:

8.C.1 Parametri:

- l'animale non deve essere introdotto nella gabbia di stordimento se l'operatore non è pronto allo sparo;
- posizionare la pistola solo dopo che l'animale si è tranquillizzato nella gabbia di stordimento;
- caratteristiche della pistola e del proiettile: la lunghezza del proiettile penetrante deve essere almeno di 8 cm per un cavallo adulto. Il calibro del proiettile deve essere di almeno 9 mm. La velocità di percussione deve essere tra i 55-70 mt/sec. L'energia della carica tra 350-400 J;
- la posizione corretta per un cavallo adulto e/o puledro è 2 cm al di sopra dell'intersezione di due linee diagonali che partono dal centro della base delle orecchie e arrivano nella parte centrale dell'occhio opposto;
- la pistola deve essere posizionata 75°- 80° rispetto alle ossa del cranio e fermamente appoggiata alla superficie ossea per evitare scivolamenti;
- dopo lo sparo controllare che il proiettile sia rientrato in sede.

8.C.1.2 Modalità di verifica dell'efficacia di stordimento:

Indicatori che rilevano segni di incoscienza o sensibilità dell'animale:

- perdita della stazione quadrupedale;
- fase tonica con arti flessi e poi estesi con contrazione di forte intensità e breve durata;
- fase clonica (pedalamento) che può durare fino a 20”;
- assenza di respirazione ritmica;
- assenza di risposta a stimoli dolorosi;
- sguardo fisso in avanti;
- assenza di riflesso corneale;
- mandibola rilassata;

- assenza di vocalizzazioni;
- assenza del riflesso di inarcamento che si valuta con presenza di testa, collo, dorso e coda pendenti dritti dalla catena, assenza di inarcamenti e/o flessione degli arti.

Indicatori di cattivo stordimento:

- insorgenza della fase clonica senza essere preceduta da quella tonica;
- rotazione bulbo oculare, presenza di nistagmo (oscillazione rapida del bulbo oculare);
- presenza di riflesso corneale;
- respirazione ritmica;
- contrazione e inarcamento collo e arti.

8.C.1.3 Modalità di intervento in caso di inefficacia dello stordimento

Se lo stordimento non è stato efficace, lo sparo deve essere ripetuto immediatamente, evitando l'area subito circostante al primo sparo per evitare che i tessuti danneggiati attutiscano la potenza del colpo. Il personale competente nelle diverse fasi è indicato in allegato [allegato personale].

8.C.2 Strumentazione di riserva:

- ubicazione: deve essere in una posizione facilmente e prontamente accessibile, comunque vicino alla gabbia di stordimento;
- modalità di utilizzo: se lo stordimento non è stato efficace, lo sparo deve essere ripetuto immediatamente evitando l'area subito vicina al primo sparo per evitare che i tessuti danneggiati attutiscano la potenza del colpo;
- personale responsabile.

9. Dissanguamento

L'OSA deve indicare come viene effettuato il dissanguamento degli animali, in particolare:

- quale è il personale responsabile;
- le caratteristiche dell'attrezzatura e le modalità di utilizzo (con particolare riferimento al mantenimento dell'affilatura);
- le modalità di esecuzione del dissanguamento e in particolare:
 - 1) il tempo massimo intercorrente tra lo stordimento ed il dissanguamento è di 60 sec;
 - 2) il dissanguamento, nel caso di semplice stordimento, deve essere eseguito recidendo sistematicamente entrambe le carotidi o i vasi sanguigni da cui esse si dipartono (con un'incisione nella fossa giugulare con il coltello direzionato all'entrata del torace, evitando di recidere esofago e trachea) ed essere rapido, profuso e completo.
- modalità di verifica dell'efficacia del dissanguamento e azioni correttive in caso di inefficacia (tempistica di intervento, strumentazione utilizzata, personale responsabile).

Manuale di guida di buone pratiche di macellazione per la specie ovina e caprina

1. Scopo e ambito di applicazione della guida di buone pratiche di macellazione.

La presente guida redatta ai sensi del Regolamento (CE) N.1099/2009 del Consiglio del 24 settembre 2009 relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento, indica la specie di animale a cui è destinata.

2. Elenco del personale coinvolto

È riportato l'elenco degli operatori coinvolti (con in allegato i relativi certificati di idoneità) con le strutture, la strumentazione e le operazioni di cui sono responsabili. Viene altresì indicato il responsabile del benessere animale.

3. Programmazione delle macellazioni

L'OSA deve stilare un piano organizzativo d'inizio e termine del processo, indicando le seguenti informazioni:

- Durata del processo di macellazione in riferimento a:
 1. numero di animali;
 2. personale disponibile;
 3. tipo di attrezzatura.
- Le condizioni climatiche e le previsioni atmosferiche, in particolare di eventi di caldo, freddo, perturbazioni eccezionali
- L'orario presunto di arrivo degli automezzi in modo da evitare code allo scarico.

4. Scarico

L'OSA deve indicare come viene effettuato lo scarico degli animali, in particolare:

- quale è il personale responsabile;
- come viene effettuato lo scarico;
- quali attrezzature del macello sono utilizzate, e le modalità di verifica su di esse;
- come vengono movimentati gli animali (incluso l'utilizzo di strumentazione manuale e tenendo conto che l'utilizzo di pile elettriche è vietato);
- con quali criteri vengono scelti i box per la stabulazione;
- come vengono gestiti gli animali non deambulanti o che in ogni caso non possono essere condotti ai locali di macellazione e devono essere abbattuti sul posto.

In particolare devono essere indicati:

- i criteri di riconoscimento dell'animale che necessita un abbattimento sul posto;
- la gestione del flusso degli animali alla luce del rinvenimento di tale animale;
- il personale adibito a tale intervento;
- quale strumentazione utilizzare e l'ubicazione di tale strumentazione;
- i criteri di verifica di un corretto stordimento (vedi paragrafo 8. Stordimento);

Evitare:

- la presenza di luci, ombre e luce diretta al momento dello scarico per evitare di spaventare gli animali.
- qualsiasi compressione che possa determinare dolore o sofferenza:
- sollevare o trascinare gli animali per la testa, le orecchie, le corna, le zampe, la coda o il vello;
- usare pungoli o altri strumenti aguzzi;
- torcere o schiacciare o spezzare le code;
- Utilizzo di strumenti che trasmettono scariche elettriche.

Gli animali non deambulanti devono essere abbattuti sul posto.

5. Stabulazione

L'OSA deve indicare come vengono stabulati gli animali, in particolare:

- come vengono gestite le stabulazioni lunghe e la presenza di animali che necessitino di particolari cure (reperimento e somministrazione di alimento, etc.);
- a quali verifiche vengono sottoposti gli animali (tempistica delle verifiche, personale responsabile, eventuali azioni correttive nel caso uno o più animali siano feriti o mostrino segni di malessere);
- nel caso di strutture esterne quali sono le modalità di gestione degli animali in caso di condizioni atmosferiche avverse;
- i locali di stabulazione a disposizione devono prevedere la separazione tra ovini e caprini con e senza le corna;
- i recinti, i corridoi e le corsie devono consentire agli animali di muoversi liberamente secondo le loro caratteristiche comportamentali;
- i recinti di stabulazione costruiti e conservati per impedire ferite agli animali con spazio sufficiente per permettere agli animali di mantenere la posizione eretta, di coricarsi e girarsi;
- il sistema di abbeveraggio costruito e conservato in modo da garantire: acqua pulita e un accesso senza causare ferite o disagio;
- i recinti di attesa costruito con base piana e non scivolosa;
- la presenza di recinti per l'isolamento degli animali che richiedono cure specifiche;
- la verifica di una corretta somministrazione di acqua;
- assicurare la custodia agli animali, impedendo loro di fuggire e proteggerli dai predatori;
- in ogni recinto indicare con un segno visibile la data, l'ora di arrivo e il numero massimo di animali contenuti;
- gli animali non macellati entro le 12 ore dal loro arrivo devono essere nutriti e successivamente alimentati con discrete quantità di cibo ad adeguati intervalli;
- garantire adeguata quantità di materiale da lettiera per un buon livello di comfort fisico;
- mungere gli animali ad intervalli non superiori di 12 ore;
- prevedere condizioni adeguate allattamento e benessere degli animali appena nati;
- le strutture devono facilitare l'ispezione degli animali, con adeguata illuminazione;
- in aree di stabulazione aperta bisogna prevedere ripari per un'adeguata protezione dalle condizioni metereologiche avverse.

6. Movimentazione

L'OSA deve indicare come viene effettuato la movimentazione degli animali, in particolare:

- il personale responsabile deve essere dotato di certificato d'idoneità;
- se previsto un recinto di attesa, questo è costruito con base piana, e chiuso da pareti, tra recinti di sosta e le corsie che portano alla trappola di stordimento, progettato in modo da evitare schiacciamenti e intrappolamenti;
- recinti di attesa di superficie adeguata (almeno 0,25 m²/capo per agnelli e capretti, 0,8m²/capo per gli adulti);
- quali attrezzature del macello sono utilizzate, quali verifiche vengono effettuate su di esse;
- con quali criteri vengono scelti gli animali da condurre allo stordimento;
- come vengono gestiti gli animali non deambulanti o che in ogni caso non possono essere condotti allo stordimento e devono essere abbattuti sul posto.

In particolare devono essere indicati:

- i criteri di riconoscimento dell'animale che necessita un abbattimento sul posto;
- la gestione del flusso degli animali alla luce del rinvenimento di tale animale;
- il personale adibito a tale intervento;
- quale strumentazione utilizzare e l'ubicazione di tale strumentazione;
- i criteri di verifica di un corretto stordimento (vedi paragrafo 8. Stordimento);

7. Immobilizzazione

L'OSA deve indicare come viene effettuata l'immobilizzazione degli animali, in particolare:

- quale è il personale responsabile della verifica della struttura di immobilizzazione;
- quale è il personale responsabile della verifica della protezione degli animali presenti nella struttura;
- come l'animale accede alla struttura di immobilizzazione e gli eventuali punti critici;
- la permanenza media di un animale nella struttura di immobilizzazione;
- i punti critici per la protezione degli animali nella struttura: metodo di verifica del benessere (es. visivo, uditivo) e tempistiche;
- azioni correttive in caso di incidenti e necessità di abbattimento dell'animale (vedi prima)

8. Stordimento

8. A Personale responsabile

Il personale competente nelle diverse fasi è indicato in allegato [allegato personale].

8. B Attrezzatura utilizzata

- Caratteristiche dell'attrezzatura (marca, modello, data di acquisto, in allegato libretto di istruzioni fornito dalla ditta costruttrice);
- manutenzione dell'attrezzatura (in allegato elenco degli interventi effettuati dal personale interno e da personale tecnico specializzato);
- pezzi di ricambio disponibili nell'impianto di macellazione (elenco, ubicazione);

- pulizia dell'attrezzatura; viene indicato come viene effettuata la pulizia ordinaria e straordinaria (tempistica, attrezzatura, prodotti utilizzati);
- calibratura dei dispositivi.

8.C Parametri di stordimento utilizzati e verifica della loro correttezza

8.C.1 Stordimento elettrico (elettronarcosi con applicazione limitatamente alla testa)

8.C.1.1 Parametri

- Posizionamento e superficie di contatto degli elettrodi: gli elettrodi vengono applicati solo dopo che l'animale è completamente entrato all'interno della gabbia di immobilizzazione ed è sufficientemente tranquillo. Gli elettrodi vengono posizionati sempre di preferenza tra le orecchie e gli occhi dell'animale;
- caratteristiche della corrente; corrente minima: 1A;
- frequenza della calibratura del dispositivo.

Prevenzione delle scariche elettriche prima dello stordimento: la corrente viene fatta passare soltanto quando gli elettrodi sono completamente e saldamente appoggiati sulla cute dell'animale. Per ridurre la resistenza, bagnare il vello.

8.C.1.2 Modalità di verifica dell'efficacia dello stordimento

L'operatore verifica che ogni animale non vocalizzi durante la somministrazione della corrente.

Indicatori destinati a rilevare i segni di incoscienza e assenza di sensibilità degli animali:

- l'animale collassa e diviene rigido;
- assenza di respirazione ritmica;
- arti anteriori estesi e arti posteriori flessi contro l'addome;
- graduale rilassamento dei muscoli;
- pedalamento o calci involontari (anche molto forti);

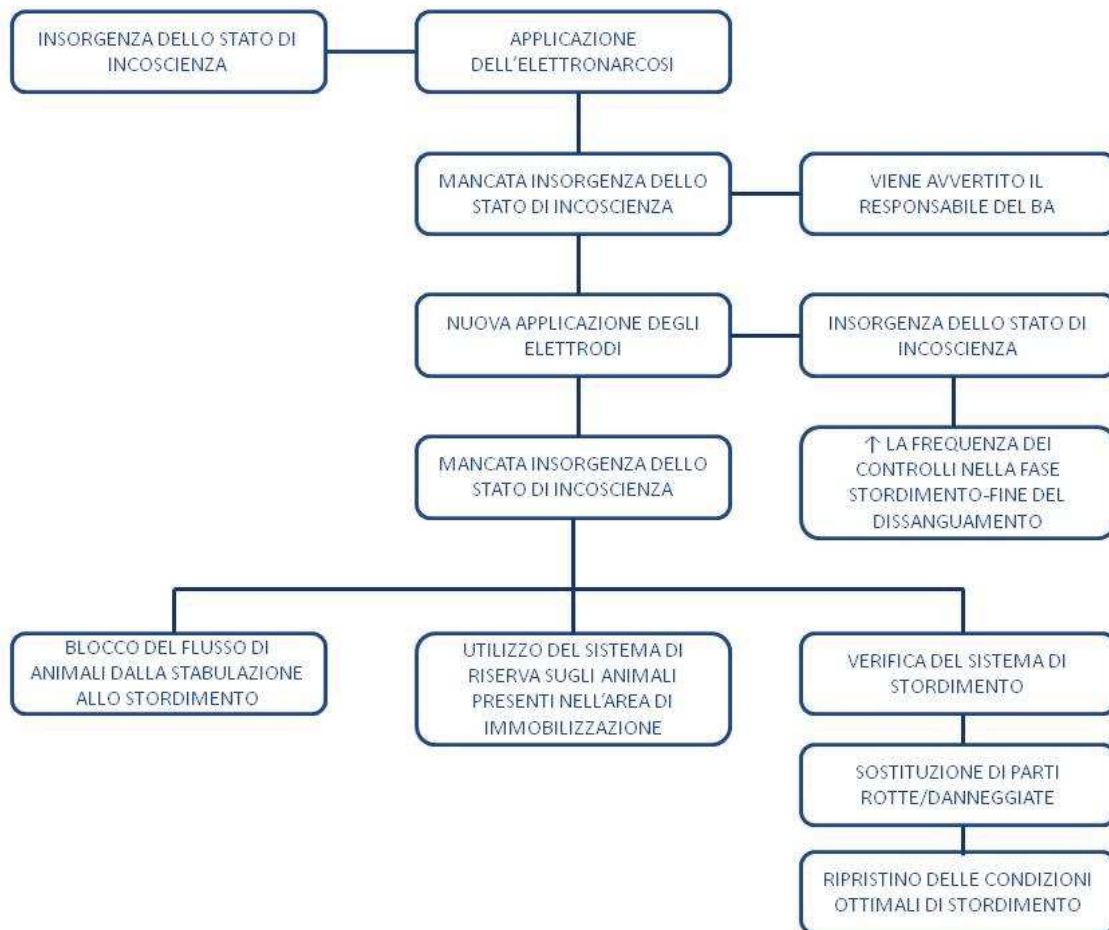
Circostanze o i momenti in cui sono eseguiti i controlli:

- i controlli sono distribuiti lungo tutta la fase che va dal termine dell'applicazione degli elettrodi fino al completo dissanguamento (morte) dell'animale;
- il numero di animali per ogni campione esaminato durante i controlli; per ciascun lotto di animali viene indicato il numero minimo di animali controllati.

8.C.1.3 Modalità di intervento in caso di inefficacia dello stordimento

Nel caso in cui l'applicazione dell'elettronarcosi non induca lo stordimento, le azioni intraprese seguono il diagramma di flusso sottostante.

Il personale competente nelle diverse fasi è indicato in allegato [allegato personale].



9. Dissanguamento

L'OSA deve indicare come viene effettuato il dissanguamento degli animali, in particolare:

- quale è il personale responsabile;
- le caratteristiche dell'attrezzatura e le modalità di utilizzo (con particolare riferimento al mantenimento dell'affilatura);
- le modalità di esecuzione del dissanguamento e in particolare:
 - 1) il tempo massimo intercorrente tra lo stordimento ed il dissanguamento (15 sec);
 - 2) come viene assicurato un dissanguamento rapido, profuso e completo, mediante la recisione di entrambe le arterie carotidi o dei vasi da cui esse si dipartono (nel caso di semplice stordimento o macellazione rituale);
- modalità di verifica dell'efficacia del dissanguamento e azioni correttive in caso di inefficacia (tempistica di intervento, strumentazione utilizzata, personale responsabile).

I° Procedura di guida di buona pratica di macellazione per gli avicoli

1. Scopo e ambito del manuale di guida di buone pratiche di macellazione.

La presente guida redatta ai sensi del Regolamento (CE) N.1099/2009 del Consiglio del 24 settembre 2009 relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento, indica la specie di animale a cui è destinata, le categorie animali, (ad es. specie *gallus gallus*, categoria broiler pesante), peso medio degli animali e la linea di macellazione a cui sono destinate.

2. Elenco del personale coinvolto

È riportato l'elenco degli operatori coinvolti (con in allegato i relativi certificati di idoneità) con le strutture, la strumentazione e le operazioni di cui sono responsabili. Viene altresì indicato il responsabile del benessere animale.

3. Programmazione delle macellazioni

L'OSA deve indicare come pianifica la macellazione degli animali tenendo in particolare considerazione:

- l'ubicazione geografica dell'impianto di macellazione;
- le condizioni climatiche e le previsioni atmosferiche, in particolare eventi di caldo, freddo, perturbazioni eccezionali;
- la capacità dei locali di stabulazione a disposizione;
- il personale di macellazione a disposizione nella giornata lavorativa;
- la distanza, la tipologia della strada e i tempi di percorrenza dall'allevamento all'impianto di macellazione in modo da coordinare il flusso di animali nelle aree di stabulazione;
- l'orario presunto di arrivo degli automezzi in modo da evitare code allo scarico.

4. Ricevimento mezzi

L'OSA deve verificare se siano state prese le opportune precauzioni perché gli animali siano stati trasportati nel rispetto del loro benessere degli animali, in particolare deve indicare:

- quale è il personale responsabile dell'espletamento di tali verifiche;
- punti critici da considerare a tal fine (integrità gabbie e corretta disposizione delle stesse, eventuale presenza di opportuni accorgimenti di protezione da condizioni climatiche avverse. Il rilievo della densità di carico, durata del trasporto (reg. CE 1/2005 ≤ 12 ore) e digiuno precarico attraverso la verifica documentale.

5. Scarico

L'OSA deve indicare come viene effettuato lo scarico degli animali, in particolare:

- quale è il personale responsabile;
- come viene effettuato lo scarico.

Gli animali devono essere scaricati il più rapidamente possibile dopo il loro arrivo e in seguito macellati senza indebito ritardo. Lo scarico degli animali dall'automezzo deve essere effettuato nel più breve tempo possibile ma evitando al tempo stesso movimenti bruschi che possano dare scossoni alle gabbie. A questo scopo il personale deve essere addestrato a

condurre il muletto in maniera opportuna ed il pavimento deve essere privo di buche ed altre irregolarità. Controllare che le operazioni di scarico siano conformi a quanto sopra riportato ed in particolare che le gabbie non vengano gettate, lasciate cadere o rovesciate e che durante lo scarico le gabbie siano mantenute in posizione orizzontale.

6. Sosta

L'OSA deve indicare come vengono gestiti gli animali nell'area di sosta, in particolare:

- portata massima dell'area di sosta in relazione alle diverse condizioni atmosferiche (pianta e specifiche tecniche dei sistemi di riscaldamento/raffrescamento);
- come viene verificata una corretta identificazione e tracciabilità degli animali;
- come vengono gestite le soste lunghe (in caso di mancato rispetto del limite delle 12 ore);
- a quali verifiche vengono sottoposti gli animali (tempistica delle verifiche, personale responsabile, eventuali azioni correttive nel caso animali mostrino segni di malessere);
- quali verifiche vengono svolte al fine di verificare che la zona di sosta garantisca comfort ambientale in termini di spazio, illuminazione, quiete e ricambio d'aria.

7. Movimentazione

L'OSA deve indicare come viene effettuata la movimentazione delle gabbie contenenti gli animali, in particolare:

- quale è il personale responsabile;
- come viene effettuata la movimentazione nei diversi settori del macello;
- quali attrezzature del macello sono utilizzate, quali verifiche vengono effettuate su di esse;
- come vengono movimentati gli animali con quali criteri viene data la priorità ad alle partite di animali da condurre allo stordimento.

8. Sgabbiamiento

Nel caso in cui animali non vengano storditi all'interno delle gabbie di trasporto l'OSA deve indicare:

- come viene effettuata l'operazione di sgabbiamiento degli animali;
- quale è il personale responsabile;
- azioni correttive in caso di blocco dell'impianto;
- gestione di animali che necessitano di abbattimento.

9. Stordimento

9.A Personale responsabile

Il personale competente nelle diverse fasi è indicato in allegato [allegato personale].

9.B Attrezzatura utilizzata

- Caratteristiche dell'attrezzatura (marca, modello, data di acquisto, in allegato libretto di istruzioni fornito dalla ditta costruttrice);
- manutenzione dell'attrezzatura (in allegato elenco degli interventi effettuati dal personale interno e da personale tecnico specializzato);

- pezzi di ricambio disponibili nell'impianto di macellazione (elenco, ubicazione);
- pulizia dell'attrezzatura; con l'indicazione di come viene effettuata la pulizia ordinaria e straordinaria (tempistica, attrezzatura, prodotti utilizzati).

9.C. Stordimento elettrico (in bagni d'acqua)

9.C.1.1 Aggancio

L'aggancio deve essere fatto con tranquillità da personale addestrato opportunamente posizionato e riposato ed in una situazione di luminosità ridotta per ridurre al minimo dolore e ansia. verificare che i ganci siano sufficientemente stretti da assicurare un buon contatto, ma non troppo da dover forzare le zampe ad entrarvi e creare dolore, né troppo larghi per non rischiare che gli animali sfuggano. Verificare che i ganci siano bagnati prima che gli animali siano agganciati. Verificare che gli animali siano agganciati per entrambe le zampe. Verificare presenza di reggi fesa e che il percorso sia accessibile all'operatore per tutta la sua lunghezza, privo di curve ed ostacoli per assicurare una fluidità costante. Verificare che la lunghezza di percorso sia ridotta al minimo ma allo stesso tempo sufficiente da consentire agli animali di calmarsi (vedi disposizioni di allegato II in vigore dal 9/12/2019 e per nuovi impianti dal 1/1/2013). Gli animali non adatti ad essere agganciati (scartini o feriti che soffrirebbero ad essere agganciati) devono essere immediatamente abbattuti sul posto con metodo alternativo approvato. Gli animali che eventualmente dovessero cadere dai ganci devono essere subito riagganciati o abbattuti con metodo alternativo ed in nessun caso lasciati liberi di vagare per il macello.

9.C.1.2 Stordimento elettrico (in bagni d'acqua)

Direttiva 93/119/CE (disposizioni transitorie fino a 8/12/2019) Allegato C parte II, paragrafo 3.B.1 primo comma Qualora si utilizzi il metodo di stordimento con bagni d'acqua per i volatili da cortile, Il livello dell'acqua deve essere regolabile in modo da consentire un corretto contatto con la testa degli stessi. Allegato C parte II, paragrafo 3.B2 Qualora i volatili da cortile siano storditi in gruppo in un bagno d'acqua, sarà mantenuto un voltaggio sufficiente a produrre una corrente che abbia un intensità efficace per garantire lo stordimento di ciascuno dei volatili Allegato C parte II, paragrafo 3.B4 i bagni d'acqua per i volatili da cortile devono presentare dimensioni e profondità appropriate per il tipo di volatili da macellare, e non devono traboccare al momento dell'entrata. L'elettrodo immerso nell'acqua deve avere la lunghezza della vasca. Regolare il livello d'acqua in modo da garantire che la testa degli animali abbia un corretto contatto con l'acqua. Verificare che l'acqua non trabocchi al momento dell'entrata degli animali nella vasca. Assicursi che l'elettrodo percorra tutta la lunghezza della vasca. Verificare che l'impostazione dei parametri elettrici dello storditore a bagno d'acqua soddisfi i requisiti della tabella 2 all'allegato I del regolamento CE 1099/2009 e che tale corrente venga applicata per almeno 4 secondi.

Tabella 2 - Requisiti elettrici per dispositivi di stordimento con bagni d'acqua
(valori medi per animale)

Frequenza (Hz)	Polli	Tacchini	Anatre e oche	Quaglie
<200Hz	100 mA	250 mA	130 mA	40 mA
da 200 a 400 Hz	150 mA	400 mA	Non consentito	Non consentito
da 400 a 1500 Hz	200 mA	400 mA	Non consentito	Non consentito

Prima di passare alla fase successiva di macellazione l'operatore si deve assicurare che l'animale sia stordito o abbattuto in maniera efficace. In caso contrario gli animali devono essere di nuovo storditi o abbattuti con un sistema di riserva. Se i segni dovessero far dubitare dell'efficacia del sistema è necessario interromperlo fino a completa risoluzione del problema.

9.C.1.2 Modalità di verifica dell'efficacia dello stordimento

Circostanze o i momenti in cui sono eseguiti i controlli:

- i controlli sono distribuiti lungo tutta la fase che va dal termine dell'applicazione della corrente fino al completo dissanguamento (morte) dell'animale.

Segni di efficacie stordimento:

- assenza di respiro ritmico;
- assenza di riflesso della terza palpebra;
- costanti e rapidi tremori del corpo;
- ali aderenti al corpo animale stordito;
- pupille fisse e dilatate (abbattuto);
- ali rilassate (animale abbattuto).

9.C.1.3 Modalità di intervento in caso di inefficacia dello stordimento

Nel caso in cui l'applicazione dell'elettronarcosi non induca lo stordimento, indicare in un diagramma di flusso le azioni intraprese.

Il personale competente nelle diverse fasi è indicato in allegato [allegato personale].

Nel caso in cui l'applicazione dell'elettronarcosi induca lo stordimento, ma l'animale presenti segni di ripresa della conoscenza prima del completamento del dissanguamento, indicare in un diagramma di flusso le azioni intraprese.

Il personale competente nelle diverse fasi è indicato in allegato [allegato personale].

9.C.1.4 Strumentazione di riserva

- Ubicazione (deve essere collocata in prossimità dello strumento di elettronarcosi in modo da poter intervenire in modo rapido);
- caratteristiche;
- modalità di utilizzo;
- personale responsabile: il personale competente per il suo utilizzo è indicato in allegato [allegato personale].

9.D. Stordimento con miscele di gas

9.D. 1 Parametri

- Concentrazione del gas;
- Qualità del gas;
- Temperatura del gas;
- Tempo di esposizione.

Direttiva 93/119/CE (disposizioni transitorie fino a 8/12/2019).

Allegato C parte II, paragrafo 4.3; la cella deve essere munito di dispositivi di misurazione della concentrazione di gas nel punto di massima esposizione. Essi emetteranno un segnale di allarme perfettamente visibile ed udibile se la concentrazione di biossido di carbonio scende al di sotto del livello dovuto. Verificare periodicamente il funzionamento del dispositivo di misurazione della concentrazione di gas nel punto di massima esposizione. Verificare il funzionamento del segnale di allarme che indica se il biossido di carbonio scende al di sotto del livello dovuto.

Verificare che il gas venga introdotto nella cella di stordimento non provochi ustioni o eccitazione come conseguenza della refrigerazione o della mancanza di umidità.

9.D.2 Modalità di verifica della fase di induzione.

- Nessun cambiamento fino alla perdita della postura: Eccellente
- Solo gasping fino alla perdita della postura – pochi soggetti con debole e intermittente battito di ali: Accettabile
- Gasping con continuo battito di ali fino alla perdita della postura: Non accettabile
- Tutti i soggetti battono le ali continuamente e tentano di uscire fino alla perdita della postura: Problema grave

- Indicare il numero di animali per ogni campione esaminato durante i controlli

9.D.3 Modalità di verifica dell'efficacia dello stordimento

- Prima di agganciare gli animali verificare che siano stati efficacemente storditi. Se i segni indicano che non è così, bisogna abbattere gli animali con un sistema backup alternativo e bloccare l'impianto di stordimento fino a che il problema non sia risolto.

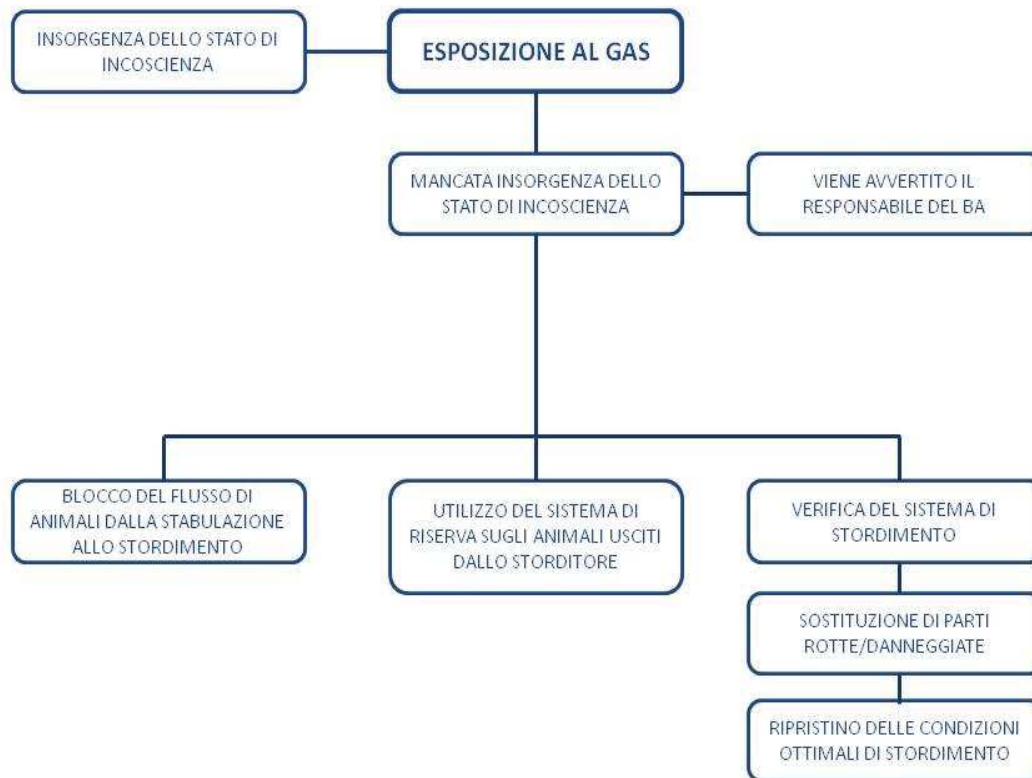
- Monitorare i segni indici di ripresa degli animali verificando:
 1. assenza di respiro ritmico;
 2. assenza di riflesso della terza palpebra;
 3. pupille fisse e dilatate (animale abbattuto);
 4. muscoli rilassati (animale abbattuto).

- Indicare il numero di animali per ogni campione esaminato durante i controlli:

9.D.4 Modalità di intervento in caso di inefficacia dello stordimento

Nel caso in cui l'esposizione al gas non induca lo stordimento, le azioni intraprese seguono il diagramma di flusso sottostante.

Il personale competente nelle diverse fasi è indicato in allegato [allegato personale].



9.E. Stordimento/abbattimento con metodo alternativo

I metodi ammessi dalla normativa sono: la dislocazione cervicale e la percussione alla testa, con la raccomandazione di non usarli di routine ma soltanto dove non ci sono a disposizione altri metodi per lo stordimento. Nei macelli invece possono essere utilizzati solamente come metodo di riserva in circostanze eccezionali.

9.E.1 Dislocazione delle vertebre cervicali

La dislocazione delle vertebre cervicali è finalizzata, attraverso lo stiramento del collo, ad interrompere la spina dorsale alla base del cervello e lesionare i principali vasi sanguigni con conseguente dissanguamento all'interno del collo, portando a morte per shock emorragico. Vengono afferrate le zampe con una mano tenuta all'altezza dell'anca con la parte ventrale dell'animale rivolta verso la propria coscia, afferrata la testa dell'animale con le prime due dita dell'altra mano e con il palmo della mano rivolto verso il basso immediatamente dietro la nuca tenendo il pollice sotto il becco. La testa viene spinta verso il basso con un movimento rapido e fermo, facendo pressione con le nocche sulle vertebre cervicali e facendo ruotare la testa dell'animale all'indietro. L'operazione deve essere eseguita in un singolo e rapido movimento.

9.E.1.1 Modalità di verifica dell'efficacia dello stordimento

I segni di un'efficace dislocazione sono:

- battito involontario delle ali
- presenza di un'interruzione del rachide
- assenza di respiro ritmico
- pupille fisse e dilatate
- assenza di riflesso della terza palpebra

Il regolamento CE 1099/2009 vieta la dislocazione manuale delle vertebre cervicali in volatili di peso superiore ai 3 kg, e autorizza la dislocazione meccanica delle vertebre cervicali ed il colpo da percussione alla testa fino a 5 kg e non più di 70 capi al giorno per ogni operatore.

9.E.2 Stordimento con pistola a proiettile captivo

I fattori determinanti per ottenere un efficace stordimento sono: l'energia cinetica indotta dalla pistola e l'effetto indotto dalla diversa conformazione del chiodo percussivo.

9.E.2.1 Modalità di verifica dell'efficacia dello stordimento

Segni di un buon esito sono:

- battito involontario delle ali;
- movimenti di flessione/estensione delle zampe;
- assenza di respiro ritmico;
- pupille fisse e dilatate;
- assenza di riflesso della terza palpebra.

Segni di un non efficace stordimento/abbattimento

- respiro ritmico;
- tensione del collo;
- capacità di controllare la testa;
- riflesso della terza palpebra.

10. Dissanguamento

Il personale responsabile del dissanguamento è indicato in allegato [allegato personale].

Verificare la corretta installazione, regolazione e manutenzione del dispositivo per la jugulazione automatica. Regolare il dispositivo per la decapitazione automatica in modo da garantire la recisione di entrambe le arterie carotidiche o dei vasi principali da cui esse emergono e verificarne l'efficacia. Deve essere sempre presente un operatore che verifichi in ogni momento il corretto svolgimento dell'operazione ed intervenga manualmente di fronte a qualunque caso negativo o dubbio. Anche in questo caso è

importante verificare l'affilatura della lama del coltello e l'applicazione della corretta manualità che garantisca la recisione di entrambe le arterie carotidee o dei principali vasi che da essa emergono.

Segni di efficace abbattimento :

- assenza di respiro ritmico;
- assenza di riflesso della terza palpebra;
- pupille fisse e dilatate;
- muscoli rilassati (ali abbassate).

II° Procedura di guida di buona pratica di macellazione per gli avicoli

Questa seconda versione può rispondere meglio alle esigenze di alcune strutture, ed è utilizzabile in alternativa alla prima.

Affinché tutte le operazioni di macellazione (scarico, movimentazione, stordimento e verifica della sua efficacia, dissanguamento e raggiungimento della morte) siano svolte nel rispetto del benessere animale tutti gli operatori coinvolti devono disporre di un'adeguata preparazione teorica e pratica e dedicare quotidianamente il massimo impegno ad ognuna di queste fasi.

Arrivo

All'arrivo degli animali al macello, la persona designata quale responsabile della tutela del benessere, o una persona che renda conto direttamente al responsabile per il benessere animale deve verificare sistematicamente le condizioni relative al benessere degli animali. Punti utili da considerare a tal fine sono: integrità delle gabbie e corretta disposizione delle stesse, presenza di opportuni accorgimenti di protezione da condizioni climatiche avverse. Il rilievo della densità di carico, durata del trasporto (reg. CE 1/2005 ≤ 12 ore) e digiuno precarico attraverso la verifica documentale.

Scarico

Gli animali devono essere scaricati il più rapidamente possibile dopo il loro arrivo e in seguito macellati senza indebito ritardo. Lo scarico degli animali dall'automezzo deve essere effettuato nel più breve tempo possibile ma evitando al tempo stesso movimenti bruschi che possano dare scossoni alle gabbie. A questo scopo il personale deve essere addestrato a condurre il muletto in maniera opportuna ed il pavimento deve essere privo di buche ed altre irregolarità. Controllare che le operazioni di scarico siano conformi a quanto su riportato ed in particolare che le gabbie non vengano gettate, lasciate cadere o rovesciate. E se possibile durante lo scarico le gabbie siano mantenute in posizione orizzontale.

Sosta

Verificare che l'area di sosta garantisca comfort ambientale in termini di spazio, illuminazione, quiete e ricambio d'aria. Quest'ultima deve essere tale da rimuovere polvere, piume, eccesso di umidità e calore. Ridurre al minimo i tempi di sosta e assicurare che sia inferiore alle 12 ore compreso lo scarico. Se gli animali non sono macellati entro le 12 ore devono essere alimentati e provvisti di opportuna lettiera. Dare la precedenza alla macellazione a gruppi di animali che presentano manifesti problemi di benessere. Valutare lo stato delle gabbie di trasporto e verificare che siano conformi agli animali trasportati e mantenute in condizioni tali da non causare ferite agli animali. La pavimentazione delle gabbie deve essere tale da evitare che gli animali scivolino e che si imbrattino di feci e deve assicurare circolazione d'aria per areare gli animali ed asciugare le feci. Verificare che la densità di carico nelle gabbie sia conforme al regolamento CE 1/2005, lo stato fisico dei volatili, le condizioni meteorologiche e la durata del viaggio. Assicurare una distanza minima tra i moduli per garantire il passaggio d'aria favorendo la dispersione di calore per convezione, anche attraverso un opportuno orientamento dei ventilatori. I moduli devono essere orientati in modo tale da ricevere la corrente d'aria prodotta dai ventilatori che devono essere in numero proporzionale agli animali presenti. Assicurarsi che le gabbie impilate siano in equilibrio stabile. Rilevare la temperatura e l'umidità all'interno delle gabbie e provvedere, in caso di rilevamento di temperatura eccessiva o sintomi di stress da caldo, alla macellazione immediatamente o a mettere in atto interventi per ridurre la temperatura nelle gabbie quali allargare lo spazio tra i moduli o separando le gabbie stesse.

Avvio allo storditore

Movimentare le gabbie con cura evitando manovre brusche, monitorando continuamente l'ambiente per assicurare comfort agli animali (temperatura, luce, quiete ecc.) fino al completamento della fase dello stordimento.

A- STORDIMENTO IN BAGNI D'ACQUA.

Aggancio

L'aggancio deve essere fatto da personale addestrato opportunamente posizionato e riposato con tranquillità ed in una situazione di luminosità ridotta per ridurre al minimo dolore e ansia. E' necessario verificare che i ganci siano sufficientemente stretti da assicurare un buon contatto, ma non troppo per non creare dolore, ne troppo largo per non rischiare la fuga di animali e che siano agganciati entrambe le zampe. E' necessario controllare che i ganci siano bagnati prima che gli animali siano agganciati. *Verificare presenza di reggi fesa, cioè di un sistema in contatto con il petto dei volatili, dal punto di agganciamento fino all'ingresso della vasca di stordimento con lo scopo di calmare gli animali; il percorso della guidovia sia facilmente accessibile per tutta la sua lunghezza fino al punto d'ingresso nella vasca per consentire un'agevole rimozione dei volatili dalla linea di macellazione in caso di blocco del dispositivo di stordimento. Il tempo che intercorre dal momento in cui i volatili sono agganciati fino all'entrata nella vasca di stordimento non deve essere superiore al minuto per i volatili da cortile e due minuti per oche anatre e tacchini. Il dispositivo di stordimento deve essere provvisto di un dispositivo che visualizza e registra i particolari dei parametri elettrici fondamentali usati* (in corsivo disposizioni di allegato II obbligatoria dal 9/12/2019 per gli impianti in attività prima del 1 gennaio 2013 e obbligatoria per i nuovi impianti autorizzati dal 1/1/2013). Gli animali non adatti ad essere agganciati (soggetti di scarto o feriti che soffrirebbero se agganciati) devono essere immediatamente abbattuti sul posto con metodo alternativo approvato. Gli animali che eventualmente dovessero cadere dai ganci devono essere subito riagganciati o abbattuti con metodo alternativo* ed in nessun caso lasciati liberi di vagare per il macello.

Stordimento in bagni d'acqua.

Direttiva 93/119/CE (disposizioni transitorie fino a 8/12/2019).

- *Allegato C parte II, paragrafo 3.B.1 primo comma; qualora si utilizzi il metodo di stordimento con bagni d'acqua per i volatili da cortile, Il livello dell'acqua deve essere regolabile in modo da consentire un corretto contatto con la testa degli stessi;*
- *Allegato C parte II, paragrafo 3.B2; qualora i volatili da cortile siano storditi in gruppo in un bagno d'acqua, sarà mantenuto un voltaggio sufficiente a produrre una corrente che abbia un intensità efficace per garantire lo stordimento di ciascuno dei volatili;*
- *Allegato C parte II, paragrafo 3.B4; i bagni d'acqua per i volatili da cortile devono presentare dimensioni e profondità appropriate per il tipo di volatili da macella, e non devono traboccare al momento dell'entrata. L'elettrodo immerso nell'acqua deve avere la lunghezza della vasca.*

Regolare il livello d'acqua in modo da garantire che la testa degli animali abbia un corretto contatto con l'acqua e verificare che l'acqua non trabocchi al momento dell'entrata degli animali nella vasca. Assicurarsi che l'elettrodo percorra tutta la lunghezza della vasca.

Verificare che l'impostazione dei parametri elettrici dello storditore a bagno d'acqua soddisfi i requisiti della tabella 2 all'allegato I del regolamento CE 1099/2009 e che tale corrente venga applicata per almeno 4 secondi.

Prima di passare alla fase successiva di macellazione l'operatore si deve assicurare che l'animale sia stordito o abbattuto in maniera efficace. In caso contrario gli animali devono essere di nuovo storditi o abbattuti con un sistema di riserva. Se i segni dovessero far dubitare dell'efficacia del sistema bisogna interromperlo finché il problema non sia risolto.

Segni di efficacie stordimento sono :

1. assenza di respiro ritmico
2. assenza di riflesso della terza palpebra
3. K e rapidi tremori del corpo
4. ali aderenti al corpo animale stordito
5. pupille fisse e dilatate (abbattuto?)
6. ali rilassate (animale abbattuto)
- 7.

B- STORDIMENTO A GAS

Direttiva 93/119/CE (disposizioni transitorie fino a 8/12/2019).

- *Allegato C parte II, paragrafo 4.3.;*

la cella deve essere munito di dispositivi di misurazione della concentrazione di gas nel punto di massima esposizione. Essi emetteranno un segnale di allarme perfettamente visibile ed udibile se la concentrazione di biossido di carbonio scende al di sotto del livello dovuto.

Verificare il funzionamento del dispositivo di misurazione della concentrazione di gas nel punto di massima esposizione. Verificare il funzionamento del segnale di allarme che indica se il biossido di carbonio scende al di sotto del livello dovuto.

Verificare che il gas venga introdotto nella cella di stordimento non provochi ustioni o eccitazione come conseguenza della refrigerazione o della mancanza di umidità.

Prima di agganciare gli animali verificare che siano stati efficacemente abbattuti. Se tali controlli indicano la presenza di segni vitali, bisogna abbattere gli animali con un sistema backup alternativo e bloccare l'impianto di stordimento fino a che il problema non sia risolto.

Monitorare i segni indici di ripresa degli animali per garantire:

- assenza di respiro ritmico
- assenza di riflesso della terza palpebra
- pupille fisse e dilatate (animale abbattuto)
- muscoli rilassati (animale abbattuto)

DISSANGUAMENTO

Verificare la corretta installazione, regolazione e manutenzione del dispositivo per la jugulazione automatica. Regolare il dispositivo per la jugulazione automatica in modo da garantire la recisione di entrambe le arterie carotidiche o dei vasi principali che da essa emergono e verificarne l'efficacia. Deve essere sempre presente un operatore che verifichi in ogni momento il corretto svolgimento dell'operazione ed intervenga manualmente di fronte a qualunque caso negativo o dubbio. Anche in questo caso è importante verificare l'affilatura

della lama del coltello e l'applicazione della corretta manualità, che garantisca la recisione di entrambe le arterie carotidee o dei principali vasi che da essa emergono.

Verificare l'effettiva morte prima di procedere ad ulteriori fasi della macellazione. La prova del riflesso corneale si effettua tenendo la testa dell'animale in una mano usando il pollice per sollevare la palpebra mentre l'altra mano è usata per stimolare la cornea con un oggetto appuntito. Se gli animali mostrano segni di ripresa bisogna bloccare la catena e verificare l'efficacia della procedura di stordimento e di dissanguamento.

Segni di efficacie abbattimento sono :

1. assenza di respiro ritmico
2. assenza di riflesso della terza palpebra
3. pupille fisse e dilatate
4. muscoli rilassati (ali abbassate)

ABBATTIMENTO CON METODO ALTERNATIVO

Attualmente sono due i metodi pratici per l'abbattimento alternativo: la dislocazione cervicale e il colpo da percussione alla testa. La dislocazione delle vertebre cervicali consiste, attraverso lo stiramento del collo, nell'interrompere la spina dorsale alla base del cervello e nel lesionare i principali vasi sanguigni con conseguente dissanguamento all'interno del collo, portando a morte per shock emorragico. Si devono afferrare le zampe con una mano tenuta all'altezza dell'anca con la parte ventrale dell'animale rivolta verso la propria coscia, afferrare la testa dell'animale con le prime due dita dell'altra mano e con il palmo della mano rivolto verso il basso immediatamente dietro la nuca tenendo il pollice sotto il becco. Spingere la testa verso il basso con un movimento rapido e fermo, facendo pressione con le nocche sulle vertebre cervicali facendo ruotare la testa dell'animale all'indietro. L'operazione deve essere eseguita in un singolo e rapido movimento. I segni di un'efficace dislocazione sono: lo sbattimento involontario delle ali, la presenza di un'interruzione del rachide, l'assenza di respiro ritmico, le pupille fisse e dilatate, l'assenza di riflesso della terza palpebra. Il regolamento CE 1099/2009 vieta la dislocazione manuale delle vertebre cervicali in volatili di peso superiore ai 3 kg, e consente la dislocazione meccanica delle vertebre cervicali ed il colpo da percussione alla testa a soggetti di peso non superiore ai 5 kg su un numero di soggetti non superiore a 70 capi al giorno per ogni operatore. Con il colpo da percussione alla testa la concussione viene indotta infliggendo una rapida accelerazione alla testa. L'accelerazione differenziale tra il cranio ed i tessuti nervosi causa un'alterazione della normale attività cerebrale. Se l'accelerazione indotta è particolarmente violenta, il danno tissutale sarà esteso a tal punto da creare un danno irreversibile portando quindi a morte l'animale. In commercio sono disponibili sia pistole pneumatiche che ad esplosione, adatte per uso in allevamento ma anche in macelli a supporto dei sistemi fissi. Il fattore determinante per ottenere un efficace stordimento è costituito dall'energia cinetica indotta dalla pistola e la conformazione del chiodo percussivo. Allo stordimento meccanico deve necessariamente seguire la dislocazione cervicale o la iugulazione tramite recisione completa delle 2 arterie carotide o dei vasi sanguigni da cui esse si dipartono.

Segni di un non efficace stordimento/abbattimento:

- I. Respiro ritmico
- II. Tensione del collo
- III. Capacità di controllare la testa
- IV. Rilasso della terza palpebra

Manuale di guida di buone pratiche di macellazione in conformità dell'articolo 4 comma 4 (macellazione rituale)

1. Scopo e ambito di applicazione della guida di buona pratica di macellazione.

La presente guida redatta ai sensi del Regolamento (CE) N.1099/2009 del Consiglio del 24 settembre 2009 relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento, da indicazioni sulle buone pratiche da adottare per gli animali macellati secondo riti religiosi, senza effettuare alcun metodo di stordimento.

2. Elenco del personale coinvolto

È riportato l'elenco degli operatori coinvolti (con in allegato i relativi certificati di idoneità e l'autorizzazione da parte dell'Autorità Religiosa) con le strutture, la strumentazione e le operazioni di cui sono responsabili. Viene altresì indicato il responsabile del benessere animale (allegata lettera di nomina indicando ai sensi dell'art 17 del Regolamento 1099/2009).

3. Immobilizzazione

L'OSA deve indicare come viene effettuata l'immobilizzazione meccanica degli animali (ruminanti), in particolare:

- Il personale responsabile della procedura di immobilizzazione senza stordimento è indicato in allegato [allegato personale];
- i punti critici per la protezione degli animali in questa fase, in particolare per le gabbie che prevedano una rotazione dell'animale, devono essere indicate tutte le modalità di utilizzo (quando viene iniziata la rotazione, a quali gradi la rotazione viene interrotta e come venga effettuata una eventuale rotazione dopo il taglio);
- punti critici per la verifica del benessere (es. limitazioni meccaniche o strutturali che impediscano una agevole valutazione dell'animale); modalità e tempistiche di esecuzione della stessa;
- azioni correttive in caso di incidenti, in particolare evidenziazione dei casi in cui sia necessario procedere allo stordimento dell'animale e relative modalità operative.

4. Dissanguamento

- il personale responsabile della procedura di abbattimento senza stordimento è indicato in allegato [allegato personale];
- descrizione delle caratteristiche del coltello utilizzato con indicazione della sua lunghezza e forma;
- descrizione delle operazioni di affilatura con particolare riferimento al modo e alla sua frequenza;
- descrizione del tempo intercorso dal momento dell'introduzione dell'animale nella gabbia di contenzione fino al momento del dissanguamento;

Viene effettuato un dissanguamento mediante un taglio eseguito prontamente senza ritardi con un unico rapido movimento avanti-indietro senza interruzioni che recida entrambe le carotidi o i vasi da cui essa si dipartono, ma senza andare a toccare le vertebre.

5. Procedura di valutazione dell'insorgenza dello stato di incoscienza

Deve essere indicata la procedura per la verifica dell'assenza dei segni di coscienza o sensibilità degli animali, prima di liberarli dai sistemi di immobilizzazione.

La valutazione deve essere sistematica su ogni animale macellato ed avvenire attraverso l'analisi di segni clinici quali:

- 1 perdita completa della postura;
- 2 nessun tentativo di rialzarsi;
- 3 nessuna reazione alla stimolazione meccanica della ferita (es. contatto meccanico con il restrainer o stimolazione con una biro);
- 4 mancata risposta oculare a movimenti nella vicinanza, spesso accompagnati da chiusura spontanea delle palpebre;
- 5 nessuna risposta a movimenti di minaccia.

6. Procedura di valutazione dell'insorgenza della morte cerebrale

Deve essere indicata la procedura attraverso la quale l'operatore verifica che ogni animale vada incontro a morte cerebrale, ovvero che non presenti più segni di vita, prima che possa subire le successive fasi della macellazione (operazioni di preparazione o la scottatura). La valutazione deve essere sistematica ed avvenire attraverso l'analisi di segni clinici quali:

- assenza permanente di attività cardiaca al termine del dissanguamento
- assenza permanente dei riflessi encefalici (riflesso pupillare alla luce, riflesso corneale, respirazione ritmica e gagging).

7. Modalità di intervento in caso di inefficace dissanguamento

Deve essere indicata la procedura da adottare nel caso in cui, a causa di un'efficace e prolungato tempo di dissanguamento si verificasse il mancato rispetto del benessere animale.

In tal caso la procedura dovrà prevedere l'utilizzo di sistemi di stordimento per impedire il prolungamento dello stato di sofferenza dell'animale.

ALLEGATO V**Spopolamento****(abbattimento animali in allevamento per malattie infettive e diffusive)**

In caso di focolai di malattie infettive animali per le quali è previsto l'obbligo di abbattimento in allevamento, l'autorità responsabile di eseguire tale operazione è l'autorità sanitaria territorialmente competente che potrà anche avvalersi di ditte o di personale esterno che abbiano un adeguato livello di competenza senza obbligatoriamente possedere il certificato d'idoneità. Prima del verificarsi di tali eventi l'autorità sanitaria dovrà:

- elaborare un piano d'azione proporzionale ed efficace, basandosi sulle specie animali allevate, sulla tipologia degli allevamenti presenti, sulla loro ubicazione sul territorio e sulle operazioni di abbattimento effettuate negli anni precedenti;
- valutare le necessarie risorse economiche, di personale e di strumenti da impiegare per affrontare le emergenze sanitarie.

Inoltre, nel piano d'azione dovranno essere indicati i metodi di stordimento e abbattimento previsti e le corrispondenti procedure operative standard volte a garantire il rispetto delle norme di benessere animale.

Lo spopolamento implica la gestione di crisi nelle quali vanno affrontate in parallelo priorità quali la salute animale, la salute pubblica, l'ambiente e il benessere animale.

Può verificarsi il caso in cui in circostanze eccezionali il rispetto delle norme di benessere animale comporti un rischio per la salute umana o rallenti in modo significativo il processo di eradicazione della malattia.

A tal proposito, l'Autorità competente è autorizzata a concedere deroghe a una o più disposizioni del suddetto regolamento qualora consideri che la loro osservanza possa comprometterne tali aspetti.

Infine, le Autorità Sanitarie territorialmente competenti dovranno inviare al Ministero della Salute una relazione sulle operazioni di spopolamento effettuate nell'anno precedente riportando i seguenti dati:

1. motivi dello spopolamento;
2. il numero e le specie animali abbattuti;
3. i metodi di stordimento e abbattimento utilizzati;
4. una descrizione delle difficoltà incontrate e, se del caso, le soluzioni individuate per alleviare o ridurre al minimo le sofferenze degli animali interessati;
5. qualsiasi deroga concessa in conformità di un rischio per la salute umana o un rallentamento significativo di un processo di eradicazione di una malattia.

Al fine di rendere più agevole tale compito, le autorità sanitarie potranno avvalersi per l'invio delle informazioni, dal 1° gennaio 2014, di apposite funzionalità predisposte nel sistema informativo malattie animali nazionali - SIMAN accessibile al sito www.vetinfo.sanita.it

Le autorità sanitarie regionali e provinciali devono stabilire le modalità e i tempi di attuazione delle operazioni di abbattimento con l'elaborazione di procedure operative standard, tenendo conto della normativa sulla sicurezza sul lavoro, del rispetto del benessere animale e dei rischi connessi alla diffusione dell'agente patogeno.

Pertanto è di fondamentale importanza definire la pianificazione delle operazioni di abbattimento, affinché siano effettuate in maniera efficiente e senza indebito ritardo.

Protocollo operativo

Il servizio veterinario territorialmente competente dovrebbe farsi carico delle seguenti azioni operative in ordine cronologico:

1. Allertare la ditta preposta alle procedure di abbattimento:

Non appena è confermata la necessità di procedere all'abbattimento, il veterinario deve procedere ad allertare la ditta incaricata all'abbattimento, in modo da coordinare tutte le successive attività.

2. Effettuare un'ispezione dell'azienda al fine di:

- a. discutere la situazione con l'allevatore e spiegare la procedura operativa;
- b. valutare la struttura e gli equipaggiamenti presenti;
- c. valutare il numero, la specie e la localizzazione degli animali da abbattere;
- d. effettuare un inventario completo degli animali ed una stima del loro valore prima di procedere all'abbattimento.

3. Delineare un breve piano di azione che indichi:

- a. quando iniziare le procedure di abbattimento e quando è previsto il loro completamento;
- b. il metodo di abbattimento prescelto sulla base dell'ispezione effettuata. Il metodo dovrà consentire una risoluzione più rapida possibile del focolaio nel rispetto del benessere animale; per i metodi di abbattimento si veda la procedura operativa standard per ogni specie (allegato);
- c. le strutture necessarie per la eventuale movimentazione degli animali destinati all'abbattimento;
- d. il piano di smaltimento e distruzione degli animali;
- e. il luogo di abbattimento; nella scelta del luogo per l'abbattimento si tengano in considerazione i seguenti fattori:
 - strutture disponibili;
 - eventuali strutture ed equipaggiamenti addizionali necessari;
 - sicurezza del personale;
 - sicurezza animale;
 - accettazione da parte del proprietario;
 - probabilità di danneggiare le strutture;
 - facilità delle operazioni di rimozione delle carcasse;
 - protezione dalla vista pubblica.

f. l'ordine di abbattimento. In linea generale l'abbattimento dovrebbe seguire il seguente ordine:

- animali che non siano in grado di camminare o che deambulino a fatica e necessitino di essere abbattuti sul posto;
- animali colpiti dalla malattia, dando precedenza agli animali non svezzati, femmine che hanno appena partorito o in lattazione, animali gravidi e a animali irrequieti o potenzialmente pericolosi quali tori, scrofe con suinetti o verri;
- animali a contatto diretto con gli animali colpiti dalla malattia dando precedenza agli animali non svezzati, femmine che hanno appena partorito, animali gravidi o in lattazione e ad animali irrequieti o potenzialmente pericolosi quali tori, scrofe con suinetti e verri.

g. il personale necessario per svolgere l'abbattimento nei tempi previsti;

h. la tipologia e la quantità di strutture ed equipaggiamenti necessari;

i. le procedure da adottare affinché gli animali non destinati

j. all'abbattimento, inclusi gli eventuali cani presenti, siano confinati lontano dal sito di abbattimento.

4. ***Assicurarsi che vi sia disponibilità, qualora necessario, di servizi di supporto quali polizia o carabinieri o vigili;***

5. ***Concordare con la ditta preposta alle procedure di abbattimento tutte le azioni da eseguire, individuando eventuali punti critici e soluzioni.***

Procedure Operative Standard per le operazioni di abbattimento

Parte generale

È necessario controllare la qualità, i requisiti e le modalità d'uso delle attrezzature da impiegarsi nel cantiere. A tal fine è necessario:

- fare riferimento alle istruzioni fornite dai fabbricanti delle attrezzature di immobilizzazione e di stordimento per l'utilizzazione e la manutenzione, prendendo in considerazione le specie, le categorie, le quantità e/o i pesi degli animali per i quali sono previste le attrezzature;
- assicurarsi che tali istruzioni siano conosciute e utilizzate in modo opportuno dal personale addetto alle operazioni di abbattimento;
- verificare la corretta e periodica manutenzione dell'attrezzatura.

Nella scelta del metodo di abbattimento il veterinario dovrà tenere in considerazione il numero di animali da abbattere e il loro stato clinico, la struttura e gli equipaggiamenti dell'azienda al fine di effettuare l'abbattimento nel più breve tempo possibile, rispettando il benessere degli animali. Per quanto riguarda i volatili sono da preferire, quando possibile, le procedure che non implicino la

cattura e la manipolazione da parte dell'uomo; a titolo esemplificativo è quindi consigliabile la somministrazione di gas all'interno dei capannoni piuttosto che la cattura degli animali e l'abbattimento all'interno di cassoni.

Per limitare la diffusione degli agenti patogeni sono inoltre più opportuni i metodi di stordimento-abbattimento, mentre nel caso si utilizzino metodi di stordimento semplice, per l'abbattimento degli animali dovrebbero essere scelti metodi alternativi alla recisione dei vasi per evitare la dispersione di materiale biologico.

Per le specifiche tecniche relative a ciascuna metodica si vedano i capitoli delle procedure operative standard relativi a ciascuna specie.

ELENCO DEI METODI DI STORDIMENTO E ABBATTIMENTO

(Allegato I, Capo I, del Regolamento CE 1099/2009)

Metodi ammessi nei suini

Metodo	Categorie di suini
Dispositivo a proiettile captivo penetrante (s)	Tutte
Arma a proiettile libero (a)	Tutte
Colpo da percussione alla testa (a)	Suinetti < 5 kg
Elettronarcosi con applicazione limitatamente alla testa (s)	Tutte
Elettronarcosi con applicazione di corrente testa e corpo (a)	Tutte
Esposizione a gas (a, s):	Tutte
<ul style="list-style-type: none"> – Biossido di carbonio ad alta concentrazione – Biossido di carbonio associato a gas inerti – Gas inerti 	
Esposizione a gas (a):	Suinetti
<ul style="list-style-type: none"> – Monossido di carbonio – Monossido di carbonio associato ad altri gas 	
Iniezione letale	Tutte

(a): abbattimento

(s): stordimento semplice

Metodi ammessi nei bovini, ovini caprini ed equini

Metodo	Categorie di bovini e ovicaprini
Dispositivo a proiettile captivo penetrante (s)	Tutte
Arma a proiettile libero (a)	Tutte
Elettronarcosi con applicazione limitatamente alla testa (s)	Tutte
Elettronarcosi con applicazione di corrente testa e corpo (a)	Tutte
Iniezione letale	Tutte

(a): abbattimento (s): stordimento semplice

Metodi ammessi nei conigli

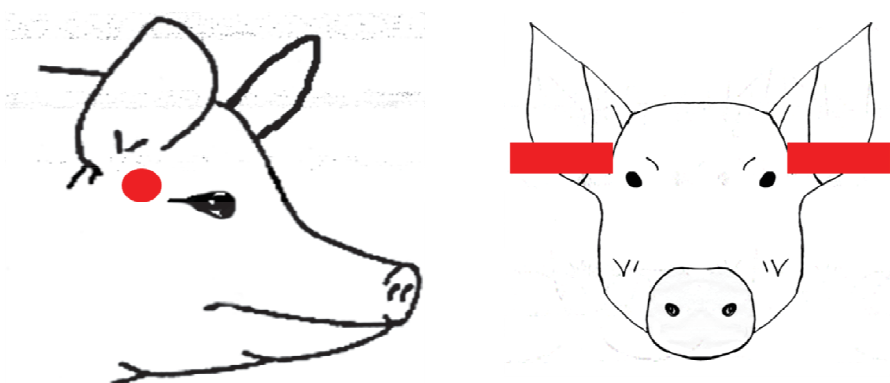
Metodo	Categorie di conigli
Dispositivo a proiettile captivo penetrante (s)	Tutte
Dispositivo a proiettile captivo non penetrante (s)	Tutte
Arma a proiettile libero (a)	Tutte
Colpo da percussione alla testa (a)	Fino a 5 kg
Elettronarcosi con applicazione limitatamente alla testa (s)	Tutte
Elettronarcosi con applicazione di corrente testa e corpo (a)	Tutte
Iniezione letale	Tutte

(a): abbattimento

(s): stordimento semplice

Procedure Operative Standard Suini

1. Elettronarcosi con applicazione limitatamente alla testa

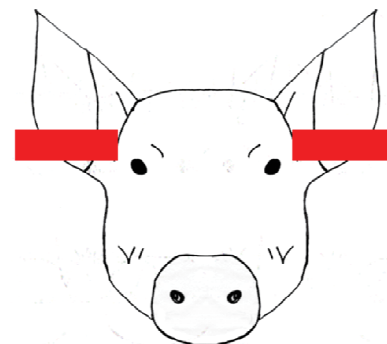
Applicazione:	ai lati della testa tra le orecchie e gli occhi degli animali
	
Intensità:	1.3 A Per scrofe di grosse dimensioni e verri si consiglia che la corrente sia almeno di 2A
Durata applicazione:	Si consigliano almeno 3 secondi
Segni di un corretto stordimento:	<ul style="list-style-type: none"> - collasso immediato - comparsa di movimenti tonico-clonici - assenza di respirazione ritmica - sguardo fisso - mandibola rilassata - lingua flaccida ed estesa - assenza di riflesso corneale - assenza di risposta al nose-prick - nessun tentativo di sollevare la testa o rialzarsi - assenza di vocalizzazioni

Dissanguamento: è consigliato una iugulazione pettorale profonda con recisione di tutti i grossi vasi (carotidi, giugulari, tronco brachiocefalico), da eseguire il prima possibile e non oltre i 15 secondi dallo stordimento.

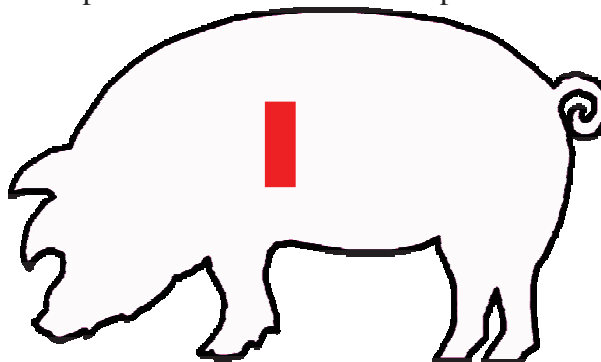
2. Elettronarcosi con applicazione testa e corpo

Applicazione:

ai lati della testa tra le orecchie e gli occhi degli animali



sul torace tra la prima vertebra toracica e la prima lombare (T1-L1)



Intensità: 1.3 A
Per scrofe di grosse dimensioni e verri si consiglia che la corrente sia almeno di 2 A a livello della testa

Durata applicazione: Si consigliano almeno 3 secondi

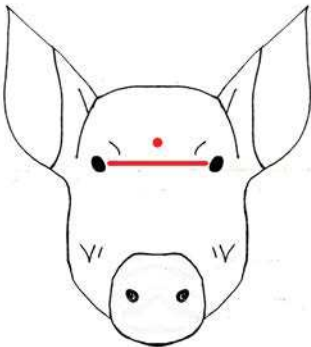
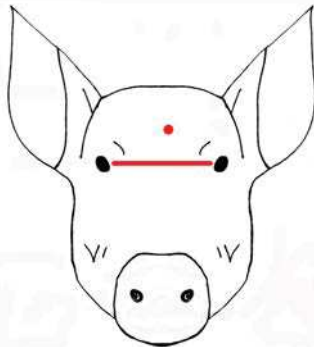
Segni di un corretto stordimento-abbattimento:

- collasso immediato
- comparsa di movimenti tonici
- la fase clonica potrebbe essere presente in forma lieve o essere del tutto assente
- assenza di respirazione ritmica
- pupille dilatate
- graduale rilassamento del corpo
- nessun animale riprende conoscenza

3. Pistola a proiettile captivo penetrante

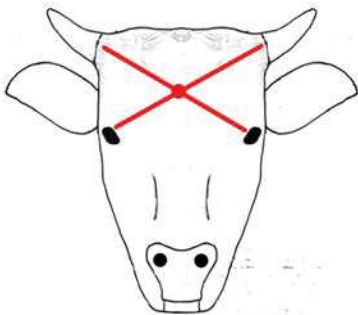
<p>Applicazione:</p>	<p>Nei suini fino a 100 Kg il punto ideale di penetrazione dell'ogiva è localizzato medialmente, 2 centimetri sopra la linea ideale che unisce i due occhi</p>	<p>Nelle scrofe il punto ideale di penetrazione dell'ogiva è localizzato medialmente, 4 centimetri sopra la linea ideale che unisce i due occhi, leggermente di lato</p>
<p>Caratteristiche delle cartucce:</p>	<p>Peso dell'animale</p> <p>< 30kg</p> <p>30-90 kg</p> <p>> 90 kg</p>	<p>Grani consigliati</p> <p>1.25</p> <p>2.5</p> <p>3.4</p>
<p>Segni di un corretto stordimento:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - collasso immediato - comparsa di movimenti tonico-clonici - assenza di respirazione ritmica - occhi aperti e sguardo fisso - assenza di rotazione oculare - mandibola rilassata - lingua flaccida ed estesa - assenza di riflesso corneale - assenza di risposta al nose-prick - nessun tentativo di sollevare la testa o rialzarsi - assenza di vocalizzazioni 	
<p>Dissanguamento:</p>	<p>è consigliato pettorale profondo con recisione di tutti i grossi vasi (carotidi, giugulari, tronco brachiocefalico), da eseguire il prima possibile e non oltre i 15 secondi dallo stordimento</p>	
<p>Punti critici:</p>	<p>nei riproduttori e nei soggetti di peso elevato al di sotto dell'osso frontale è presente una cresta ossea che rende difficoltosa la penetrazione del proiettile captivo. Nei grossi verri è molto difficile o addirittura impossibile utilizzare questo metodo.</p> <p>Dato lo spessore delle ossa craniche e dei seni frontali, in alcuni casi, il chiodo può rimanere infisso nella fronte e risultare pericoloso per l'operatore a causa dei movimenti di caduta dell'animale.</p>	

4. Pistola a proiettile libero

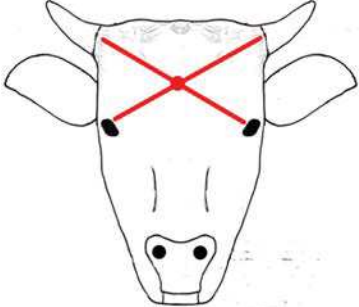
Applicazione:	Si consiglia esclusivamente per suini >15 kg	
	<p>Nei suini fino a 100 Kg il punto ideale di penetrazione dell'ogiva è localizzato medialmente, 2 centimetri sopra la linea ideale che unisce i due occhi</p>	<p>Nelle scrofe il punto ideale di penetrazione dell'ogiva è localizzato medialmente, 4 centimetri sopra la linea ideale che unisce i due occhi, leggermente di lato</p>
		
Caratteristiche delle cartucce e dell'arma:	<p>Pistola <u>Posizione:</u> non oltre 25 cm dall'animale <u>Tipo:</u> si consiglia una calibro 22 <i>long rifle</i> (bossolo mm 15,55, lunghezza totale 25,20), ma anche una calibro 38 o una 9 millimetri è sufficiente. <u>Proiettili:</u> un proiettile <i>hollow-point</i> (punta cava) o <i>soft nose</i> (punta soffice) a basso calibro potrebbe non essere idoneo a raggiungere il cervello negli animali adulti per la facile deformabilità dell'ogiva. Nei soggetti adulti è preferibile la scelta di un proiettile <i>round nose</i>, calibro 9</p>	<p>Fucile <u>Posizione:</u> non oltre i 100 cm dall'animale. <u>Tipo:</u> fucile da caccia calibro 22</p>
Segni di un corretto stordimento:	<ul style="list-style-type: none"> - collasso immediato - l'animale può essere rilassato o tonico; la fase clonica compare in meno di 5 secondi - assenza di respirazione ritmica - occhi aperti e sguardo fisso - assenza di riflesso corneale - assenza di risposta al nose-prick 	
Punti critici:	<p>Pericolosità Si consiglia, ove possibile, la sedazione dell'animale prima dell'abbattimento</p>	

Procedure Operative Standard Bovini

1. Pistola a proiettile captivo penetrante

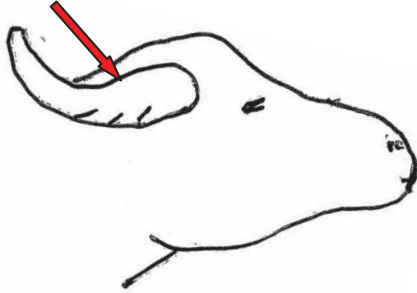
<p>Applicazione:</p>	<p>nel punto di incrocio di due linee immaginarie che vanno dalla base delle corna all'occhio opposto, perpendicolarmente alla teca ossea. Il punto che si ottiene dovrebbe trovarsi circa $70\text{mm} \pm 10\text{mm}$ sopra una linea tracciata sulla fronte e congiungente la parte supero-laterale degli occhi</p>	
<p>Caratteristiche delle cartucce:</p>	<p>in funzione del peso degli animali, utilizzare le indicazioni del produttore</p>	
<p>Segni di un corretto stordimento:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - collasso immediato - comparsa di movimenti tonico-clonici - assenza di respirazione ritmica - occhi aperti e sguardo fisso - assenza di rotazione oculare - mandibola rilassata - lingua flaccida ed estesa - assenza di riflesso corneale - assenza di risposta al nose-prick - nessun tentativo di sollevare la testa o rialzarsi - assenza di vocalizzazioni 	
<p>Procedure di induzione della morte</p>	<p>lo sparo con chiodo captivo deve essere seguito il più rapidamente possibile da una procedura che assicuri la morte. L'enervezione è la metodica di preferenza, in alternativa il dissanguamento.</p>	
<p>Enervezione:</p>	<p>inserire uno stilo nella cavità cranica prodotta dallo sparo e lacerare il tessuto nervoso centrale e il midollo spinale.</p>	
<p>Dissanguamento:</p>	<p>è consigliata iugulazione pettorale profonda con recisione di tutti i grossi vasi (carotidi, giugulari, tronco brachiocefalico), da eseguire il prima possibile e non oltre 60 secondi dallo stordimento.</p>	

2. Pistola a proiettile libero

<p>Applicazione:</p>	<p>nel punto di incrocio di due linee immaginarie che vanno dalla base delle corna all'occhio opposto, perpendicolarmente alla teca ossea. Il punto che si ottiene dovrebbe trovarsi circa 70mm \pm 10mm sopra una linea tracciata sulla fronte e congiungente la parte superolaterale degli occhi</p>	
<p>Caratteristiche delle cartucce e dell'arma:</p>	<p>Pistola <u>Posizione:</u> non oltre 25 cm dall'animale <u>Tipo:</u> si consiglia una calibro 22 <i>long rifle</i> (bossolo mm 15,55, lunghezza totale 25,20), ma anche una calibro 38 o una 9 millimetri è sufficiente. <u>Proiettili:</u> un proiettile <i>hollow-point</i> (punta cava) o <i>soft nose</i> (punta soffice) a basso calibro potrebbe non essere idoneo a raggiungere il cervello negli animali adulti per la facile deformabilità dell'ogiva. Nei soggetti adulti è preferibile la scelta di un proiettile <i>round nose</i>, calibro 9</p>	<p>Fucile <u>Posizione:</u> non oltre i 100 cm dall'animale. Per animali a distanze maggiori utilizzare elementi telescopici. <u>Tipo:</u> fucile da caccia calibro 22</p>
<p>Segni di un corretto stordimento:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - collasso immediato - l'animale può essere rilassato o tonico; la fase clonica può comparire anche dopo un minuto dallo sparo - assenza di respirazione ritmica - occhi aperti e sguardo fisso - assenza di riflesso corneale - assenza di risposta al nose-prick 	
<p>Punti critici:</p>	<p>pericolosità si consiglia, ove possibile, la sedazione dell'animale prima dell'abbattimento</p>	

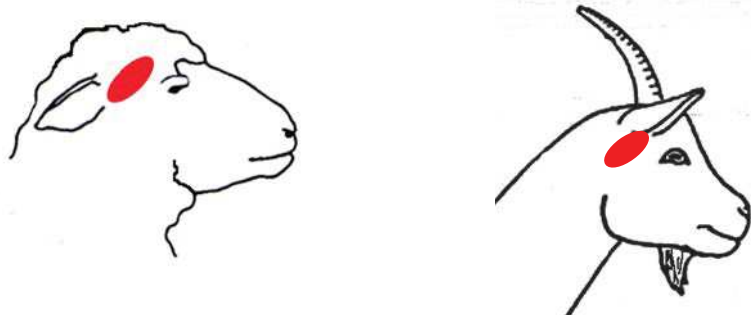
Procedure Operative Standard Bufalini

1. Pistola a proiettile captivo penetrante


Applicazione:	<p>La pistola deve essere posizionata sotto l'eminanza intercornuale e al di sopra dell'inserimento del Ligamenta nuchae e direzionata negli animali <30 mesi in direzione della base della lingua e negli animali >30 mesi in direzione del naso nel caso in cui debba essere effettuato un prelievo per BSE</p> <p>Lo sparo deve essere direzionato rostralmente per evitare di danneggiare il midollo spinale senza danneggiare l'encefalo.</p>	
Caratteristiche delle cartucce:	in funzione del peso degli animali, utilizzare le indicazioni del produttore	
Segni di un corretto stordimento:	<ul style="list-style-type: none"> - collasso immediato - comparsa di movimenti tonico-clonici - assenza di respirazione ritmica - occhi aperti e sguardo fisso - assenza di rotazione oculare - mandibola rilassata - lingua flaccida ed estesa - assenza di riflesso corneale - assenza di risposta al nose-prick - nessun tentativo di sollevare la testa o rialzarsi - assenza di vocalizzazioni 	
Procedure di induzione della morte	lo sparo con chiodo captivo deve essere seguito il più rapidamente possibile da una procedura che assicuri la morte. L'enervezione è la metodica di preferenza, in alternativa il dissanguamento.	
Enervezione:	inserire uno stilo nella cavità cranica prodotta dallo sparo e lacerare il tessuto nervoso centrale e il midollo spinale.	
Dissanguamento:	è consigliata iugulazione pettorale profonda con recisione di tutti i grossi vasi (carotidi, giugulari, tronco brachiocefalico), da eseguire il prima possibile e non oltre 60 secondi dallo stordimento.	

Procedure Operative Standard Ovicapriini

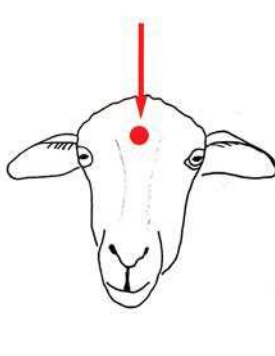

1. Elettronarcosi con applicazione limitatamente alla testa

Applicazione:	ai lati della testa tra le orecchie e gli occhi degli animali
	
Intensità:	1 A
Durata applicazione:	si consigliano almeno 2 secondi
Segni di un corretto stordimento:	<ul style="list-style-type: none"> - collasso immediato - comparsa di movimenti tonico-clonici - assenza di respirazione ritmica - sguardo fisso - mandibola rilassata - lingua flaccida ed estesa - assenza di riflesso corneale - assenza di risposta al nose-prick - nessun tentativo di sollevare la testa o rialzarsi - assenza di vocalizzazioni
Dissanguamento:	è consigliata iugulazione pettorale profonda con recisione di tutti i grossi vasi (carotidi, giugulari, tronco brachiocefalico), da eseguire il prima possibile e non oltre i 15 secondi dallo stordimento.


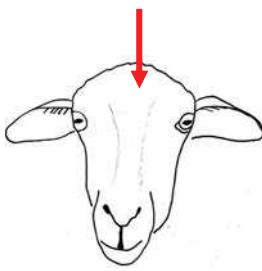
2. Elettronarcosi con applicazione testa e corpo

Applicazione:	<p>ai lati della testa tra le orecchie e gli occhi degli animali</p>  <p>sul torace tra la prima vertebra toracica e la prima lombare (T1-L1)</p>
	<p>La metodica può essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> -ad un ciclo: la corrente viene applicata simultaneamente alla testa e al torace - a due cicli: la corrente viene applicata prima alla testa e poi al torace
Intensità:	1 A
Durata applicazione:	si consigliano almeno 2 secondi nella metodica ad un ciclo. Nella metodica a 2 cicli, 2 secondi di applicazioni alla testa e 4 secondi al torace
Segni di un corretto stordimento-abbattimento:	<ul style="list-style-type: none"> - collasso immediato - comparsa di una fase tonica - assenza di respirazione ritmica - graduale rilassamento del corpo - nessun animale riprende conoscenza

3. Pistola a proiettile captivo penetrante


<p>Applicazione:</p>	<p>Pecore senza corna: nel punto più alto della testa , a metà della linea che collega tra di loro le orecchie</p>	<p>Pecore con corna, capre con e senza corna: sulla linea mediana, dietro alla cresta ossea delle corna, in posizione leggermente avanzata rispetto all'inserzione del legamento cervicale posteriore, direzionandola verso la base della lingua</p>
		
<p>Caratteristiche delle cartucce:</p>	<p>in funzione del peso degli animali, utilizzare le indicazioni del produttore</p>	
<p>Segni di un corretto stordimento:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - collasso immediato - insorgenza di una fase tonica - assenza di respirazione ritmica - occhi aperti e sguardo fisso 	
<p>Procedure di induzione della morte</p>	<p>lo sparo con chiodo captivo deve essere seguito il più rapidamente possibile da una procedura che assicuri la morte. L'ernervazione è la metodica di preferenza, in alternativa il dissanguamento.</p>	
<p>Dissanguamento:</p>	<p>È consigliata iugulazione pettorale profonda con recisione di tutti i grossi vasi (carotidi, giugulari, tronco brachiocefalico), da eseguire il prima possibile e mai oltre i 15 secondi dallo stordimento</p>	
<p>Punti critici:</p>	<p>necessario il contenimento individuale</p>	

4. Pistola a proiettile libero


Applicazione:	
	
<p>Medialmente, subito dietro l'eminenza delle corna con direzione verso la base della lingua.</p>	<p>I soggetti senza corna (giovani) devono essere colpiti, dopo aver posizionato la rima buccale dell'arma orizzontale al terreno, nel punto più alto della testa in direzione perpendicolare al suolo.</p>
Caratteristiche delle cartucce e dell'arma:	<p>Pistola</p> <p><u>Posizione:</u> non oltre 25 cm dall'animale</p> <p><u>Tipo:</u> si consiglia una calibro 22 <i>long rifle</i> (bossolo mm 15,55, lunghezza totale 25,20), ma anche una calibro 38 o una 9 millimetri è sufficiente.</p> <p><u>Proiettili:</u> un proiettile <i>hollow-point</i> (punta cava) o <i>soft nose</i> (punta soffice) a basso calibro potrebbe non essere idoneo a raggiungere il cervello negli animali adulti per la facile deformabilità dell'ogiva. Nei soggetti adulti è preferibile la scelta di un proiettile <i>round nose</i>, calibro 9</p>
Segni di un corretto stordimento:	<p>Fucile</p> <p><u>Posizione:</u> non oltre i 100 cm dall'animale.</p> <p><u>Tipo:</u> fucile da caccia calibro 22</p> <ul style="list-style-type: none"> - collasso immediato - l'animale può essere rilassato o tonico; la fase clonica può comparire anche dopo un minuto dallo sparo - assenza di respirazione ritmica - occhi aperti e sguardo fisso - assenza di riflesso corneale - assenza di risposta al nose-prick
Punti critici:	<p>pericolosità</p> <p>si consiglia, ove possibile, la sedazione dell'animale prima dell'abbattimento.</p>

Procedure Operative Standard Equini

1. Pistola a proiettile captivo penetrante


Applicazione:	<p>Due centimetri al di sopra del punto di incrocio di due linee immaginarie che vanno dal centro della base delle orecchie e arrivano al centro dell'occhio opposto, perpendicolarmente alla teca ossea</p>	
Caratteristiche delle cartucce:	<p>in funzione del peso degli animali, utilizzare le indicazioni del produttore</p>	
Segni di un corretto stordimento:	<ul style="list-style-type: none"> - collasso immediato - comparsa di movimenti tonico-clonici - assenza di respirazione ritmica - occhi aperti e sguardo fisso - assenza di rotazione oculare - assenza di riflesso corneale - nessun tentativo di sollevare la testa o rialzarsi - assenza di vocalizzazioni 	
Dissanguamento:	<p>è consigliato pettorale profondo con recisione di tutti i grossi vasi (carotidi, giugulari, tronco brachiocefalico), da eseguire il prima possibile e non oltre i 60 secondi dallo stordimento</p>	

2. Pistola a proiettile libero

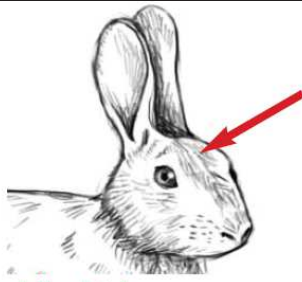
<p>Applicazione:</p>	<p>Nel punto di incrocio di due linee immaginarie che vanno dal centro della base delle orecchie e arrivano al centro dell'occhio opposto, perpendicolarmente alla teca ossea</p>	
<p>Caratteristiche delle cartucce e dell'arma:</p>	<p>Pistola <u>Posizione:</u> a 5-15 cm dall'animale <u>Tipo:</u> si consiglia una 9 mm <u>Proiettili:</u> un proiettile <i>hollow-point</i> (punta cava) o <i>soft nose</i> (punta soffice)</p>	<p>Carabina <u>Posizione:</u> non oltre i 100 cm dall'animale. <u>Tipo:</u> si consiglia una calibro 0.22 <u>Proiettili:</u> un proiettile <i>hollow-point</i> (punta cava) o <i>soft nose</i> (punta soffice)</p>
<p>Segni di un corretto stordimento:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - collasso immediato - l'animale può essere rilassato o tonico; la fase clonica può comparire anche dopo un minuto dallo sparo - assenza di respirazione ritmica - occhi aperti e sguardo fisso - assenza di riflesso corneale - assenza di risposta al nose-prick 	
<p>Punti critici:</p>	<p>pericolosità si consiglia, ove possibile, la sedazione dell'animale prima dell'abbattimento.</p>	

Procedure Operative Standard Conigli

1. Elettronarcosi con applicazione limitatamente alla testa

Applicazione:	ai lati della testa tra le orecchie e gli occhi degli animali	
Intensità:	si consigliano 140 mA	
Durata applicazione:	si consigliano almeno 3 secondi	
Segni di un corretto stordimento:	<ul style="list-style-type: none"> - collasso immediato - comparsa di movimenti tonico-clonici - assenza di respirazione ritmica - assenza di riflesso corneale - assenza di risposta al nose-prick - nessun tentativo di sollevare la testa o rialzarsi - assenza di vocalizzazioni 	
Dissanguamento:	è consigliato pettorale profondo con recisione di tutti i grossi vasi (carotidi, giugulari, tronco brachiocefalico), da eseguire il prima possibile e non oltre i 5-10 secondi dallo stordimento.	


2. Pistola a proiettile captivo penetrante

Applicazione:	frontalmente tra la base delle orecchie	
Caratteristiche delle cartucce:	in funzione del peso degli animali, utilizzare le indicazioni del produttore	
Segni di un corretto stordimento:	<ul style="list-style-type: none"> - collasso immediato - comparsa di movimenti tonico-clonici - assenza di respirazione ritmica - occhi aperti e sguardo fisso - assenza di rotazione oculare - mandibola rilassata - lingua flaccida ed estesa - assenza di riflesso corneale - assenza di risposta al nose-prick - nessun tentativo di sollevare la testa o rialzarsi - assenza di vocalizzazioni 	
Dissanguamento:	è consigliato pettorale profondo con recisione di tutti i grossi vasi (carotidi, giugulari, tronco brachiocefalico), da eseguire il prima possibile e non oltre i 5-10 secondi dallo stordimento	

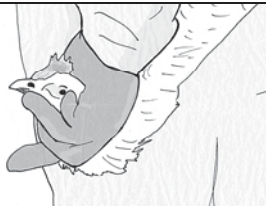
Procedure Operative Standard Volatili

Metodo	Categorie di volatile
Dispositivo a proiettile captivo penetrante (s)	Tutte
Dispositivo a proiettile captivo non penetrante(s)	Tutte
Arma a proiettile libero (a)	Tutte
Macerazione	Pulcini fino a 72 ore e uova embrionate
Dislocazione cervicale	Fino a 5 kg pv
Colpo da percussione alla testa (a)	Fino a 5 kg pv
Elettronarcosi con applicazione limitatamente alla testa (s)	Tutte
Elettrocuzione (applicazione di corrente testa e corpo) (a)	Tutte
Biossido di carbonio ad alta concentrazione	Eccetto anatre ed oche
Biossido di carbonio in 2 fasi	Tutte
Biossido di carbonio associato a gas inerti	Tutte
Gas inerti	tutte
Iniezione letale	Tutte

1. Pistola a proiettile captivo non penetrante

Applicazione:	Perpendicolarmente all'osso frontale	
Caratteristiche delle cartucce:	in funzione del peso degli animali, utilizzare le indicazioni del produttore	
Segni di un corretto stordimento:	<ul style="list-style-type: none"> - collasso immediato - comparsa di movimenti tonico-clonici - assenza di respirazione ritmica - occhi aperti e sguardo fisso - assenza di rotazione oculare - carcassa rilassata - nessun tentativo di sollevare la testa o rialzarsi - assenza di vocalizzazioni 	
Dissanguamento:	Recisione di entrambe le carotidi	

2. Dislocazione cervicale

Applicazione:	Le zampe sono tenute con una mano all'altezza delle proprie anche mentre le prime due dita dell'altra mano afferrano l'animale dietro la nuca Spingendo la testa verso il basso con un movimento rapido e fermo, facendo contemporaneamente ruotare la testa dell'animale all'indietro. L'operazione deve essere eseguita in un singolo e rapido movimento	
Tipologia di volatile per il quale la metodica è consentita:	Volatili da cortile fino a tre kg di peso vivo in caso di dislocazione manuale e di cinque kg in caso di dislocazione meccanica.	
Segni di un corretto stordimento:	<ul style="list-style-type: none"> - presenza di una discontinuità tra occipitale e prima vertebra cervicale - Violento battito delle ali (movimenti tonico-clonici) - assenza di respirazione ritmica - occhi aperti e sguardo fisso - assenza di rotazione oculare - carcassa rilassata 	

	Sollevamento delle penne - nessun tentativo di sollevare la testa o rialzarsi - assenza di vocalizzazioni
Dissanguamento:	Recisione di entrambe le carotidi

3. Elettronarcosi con applicazione limitatamente alla testa

Applicazione:	ai lati della testa tra le orecchie e gli occhi degli animali
Intensità:	si consigliano 140 mA
Durata applicazione:	si consigliano almeno 3 secondi
Segni di un corretto stordimento elettrico:	- collasso immediato - comparsa di movimenti tonico-clonici - assenza di respirazione ritmica - assenza di riflesso corneale - assenza di riflesso della terza palpebra - nessun tentativo di sollevare la testa o rialzarsi - assenza di vocalizzazioni
Dissanguamento:	recisione di entrambe le arterie carotidi.

4. Soppressione di volatili attraverso l'uso di CO₂

L'abbattimento di volatili attraverso l'uso di CO₂ può avvenire inserendo gli animali all'interno di un container contenente una sufficiente concentrazione di CO₂, oppure inserendo le gabbie contenenti gli animali precedentemente catturati in un container a cui va poi aggiunto il gas, o infine introducendo il gas all'interno del capannone di allevamento previamente sigillato. Dal punto di vista del benessere animale la metodica preferita è quest'ultima in quanto non richiede alcuna manipolazione di animali coscienti. La seconda metodica richiede la cattura e l'ingabbiamento degli animali prima della loro esposizione alla CO₂ ma rispetto alla prima metodica non c'è il rischio di uccidere gli animali per soffocamento. Il problema della manipolazione di animali coscienti e della loro successiva esposizione a miscele gassose che suscitano reazioni di avversione potrebbe essere ovviata attraverso l'uso di un anestetico da somministrare attraverso l'acqua di bevanda prima delle successive operazioni di cattura e soppressione eliminando gli handicap del sistema di stordimento in container rendendolo più accettabile dal punto di vista del benessere animale

4.1 Soppressione dei volatili attraverso l'uso di CO₂ in container a tenuta: procedura operativa

Personale addetto

- 5-6 persone

Materiali

- Container a tenuta stagna con coperchio apribile a 80°, ingressi multipli per il gas, di volume 20 mc, provvisto di oblo per inserimento di fotocamera e analizzatore di gas ambientali
- Gas CO₂ in bombole per uso alimentare da 30 Kg in quantità di 120 kg (4 bombole) di consumo per ogni container da trattare.

- erogatore con snodi lungo circa 2 metri
- Carrelli trasporto animali
- Analizzatore di gas ambientali (O2 e CO2)

Fasi

1. Aprire il coperchio del container e sigillare apertura con telo di nylon in modo da limitare il più possibile la dispersione del gas.
2. Irrorare fino a raggiungere una concentrazione di gas a livello del fondo del container di 70% (per un container di 20 mc sono necessari circa 45 minuti) regolando il deflusso per evitare il congelamento dell'erogatore
3. Incidere il nylon di copertura in modo da creare un'apertura attraverso il quale introdurre gli animali
4. Raggiunta la concentrazione di CO2 prefissata trasferire gli animali presso il container
5. Procedere al caricamento degli animali nel container con l'ausilio del personale addetto
6. Durante il caricamento nel container degli animali un operatore verifica visivamente il comportamento degli animali attraverso l'apertura o avvalendosi dell'ausilio di una telecamera.

Risultati

- Questo sistema permette di processare circa 2000/polli/ora
- Sono necessarie 4 bombole da 30 kg di CO2:
 - 2 bombole per saturare al 70% il container prima di introdurre gli animali
 - 1 bombola per mantenere la concentrazione durante il carico degli animali
 - 1 bombola per abbattere tutti gli animali a fine carico con cassone chiuso
- Ogni container può contenere 7-8000 capi di circa 1,8 kg di peso

4.2 Soppressione dei volatili con erogazione di Co2 nel capannone: procedura operativa

Personale addetto

- 5/6 persone

Materiali

- Autocisterna con possibilità di erogazione di 5 ton/ora di CO2
- Radiatore
- 3 Manicotti da idrante per ciascun capannone con presenza di fori ogni 2 metri lungo il percorso
- Nastro adesivo

- Analizzatore di gas ambientali (O₂ e CO₂)
- Nastro trasportatore pollina

Fasi

1. Interrompere la ventilazione forzata
2. Sigillare con nastro adesivo potenziali fughe di gas del capannone (porte, finestre, ingressi di nastri trasportatori)
3. Posizionare i manicotti lungo il percorso del capannone, possibilmente a 1 m di altezza dal suolo
4. Procedere all'erogazione del gas e raggiungere la concentrazione di CO₂ prefissata (30% minimo) in tutti i punti del capannone (più di 2 ore con flusso di gas di 5 ton/ora)
5. Tenere chiuso il capannone per ulteriori 3 ore senza ventilazione
6. Ventilare l'ambiente per 4 ore con ventilazione forzata
7. Procedere allo svuotamento manuale del capannone (con ausilio del nastro trasportatore per la pollina)
8. Durante lo svuotamento monitorare costantemente l'efficacia dell'abbattimento e procedere a dislocazione cervicale in caso di animali vivi

Risultati

- Questo sistema permette di processare circa 2500/polli/ora
- 1 kg CO₂ ad 1 atmosfera e 15°C corrispondono a 0,845 m³ di gas

Sono necessari 12 ton di CO₂ per riempire un capannone di 6000 m³ considerando una perdita di gas circa 30-40% (a tenuta stagna sarebbero sufficienti 7 ton, ma è comunque necessario garantire uno sfogo posto in alto per l'evacuazione dell'aria atmosferica)

ALLEGATO VI**CHECK-LIST PER I CONTROLLI UFFICIALI DEL BENESSERE ANIMALE DURANTE
L'ABBATTIMENTO DEGLI ANIMALI DA PELLICCIA, AI SENSI DEL
REGOLAMENTO (CE) 1099/2009**

Data ____/____/____

RAGIONE SOCIALE (timbro)

Legale rappresentante Sig. _____ nato a _____
 il ____/____/____ residente a _____ Prov. _____
 in Via _____

SEDE DELL'ALLEVAMENTO: Codice aziendale _____

Via _____ C.A.P. _____

Comune _____ Località _____

Telefono _____ Fax _____ e-mail _____

n. addetti produzione dipendenti _____ esterni _____

Specie animale allevata _____

n. medio animali abbattuti per ciclo _____

n. cicli di abbattimento/anno _____

RAPPRESENTANTI DELL'AZIENDA PRESENTE AL SOPRALLUOGO

Cognome e Nome _____ qualifica _____

Cognome e Nome _____ qualifica _____

Cognome e Nome _____ Qualifica _____

Cognome e Nome _____ qualifica _____

Cognome e Nome _____ qualifica _____

Cognome e Nome _____ Qualifica _____

BENESSERE ANIMALE ABBATTIMENTO ANIMALI DA PELLICCIA – Regolamento 1099/2009	
1- PROGRAMMAZIONE	
Requisiti	Evidenze
1. L'Operatore del settore animali da pelliccia ha notificato preventivamente al Servizio Veterinario della AUSL competente del controllo ufficiale sull'allevamento le date in cui avranno luogo le operazioni di abbattimento degli animali.	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA
2. Viene identificato un Responsabile che presenzia e supervisiona direttamente tutte le operazioni dell'abbattimento.	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA
3. L'operatore ha elaborato una procedura operativa al fine di garantire che l'abbattimento e le operazioni correlate siano effettuate risparmiando agli animali dolori, ansie e sofferenze inutili.	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA

2- FORMAZIONE DEL PERSONALE	
Requisiti	Evidenze
1. Il Responsabile è in possesso del certificato di idoneità previsto dall'articolo 21 del Regolamento (CE) 1099/2009.	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA
2. Il personale che effettua l'abbattimento e le operazioni correlate dimostra durante il sopralluogo un adeguato livello di competenze tale da non causare agli animali dolore, ansia o sofferenze inutili (art. 7, comma 1 del Reg. 1099/2009).	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA

3- GESTIONE	
Requisiti	Evidenze
1. abbattimento e le operazioni correlate avvengono secondo le modalità indicate nelle procedure operative standard.	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA
2. I controlli previsti dalla procedura vengono regolarmente eseguiti e documentati.	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA
3. Per l'abbattimento degli animali vengono usati metodi di stordimento appropriati	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA
4. Esistono metodi di stordimento di riserva	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA
5. Viene effettuata una manutenzione di base e una pulizia dei dispositivi di stordimento/abbattimento	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA
Metodi meccanici: colpo da percussione alla testa per animali fino a 5 kg di peso	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA
6. questo metodo non viene usato di routine ma soltanto dove non ci sono a disposizione altri metodi	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA
Metodi elettrici elettronarcosi con applicazione di corrente a testa e corpo: (Regolamento 1099/2009, Allegato I, Capo II)	
7. volpi: gli elettrodi sono applicati in bocca e nel retto con una corrente minima pari a 0,3 ampere e tensione minima 110 volt per almeno 3 secondi	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA
8. cincillà: gli elettrodi sono applicati all'orecchio e alla co con una corrente di intensità minima pari a 0,57 ampere per almeno 60 secondi.	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA
Metodi di esposizione al gas Biossido di carbonio ad alta concentrazione:	
9. nel caso di mustelidi e cincillà deve essere usata la concentrazione minima dell'80% di biossido di carbonio	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA

<p>Biossido di carbonio, uso di gas inerti o di combinazione di tali miscele di gas:</p> <p>10. il gas viene introdotto nella cella o nel locale in cui si deve procedere allo stordimento ed abbattimento senza procurare ustioni o eccitazione agli animali.</p>	<p><input type="checkbox"/>SI <input type="checkbox"/>NO <input type="checkbox"/>NA</p>
<p>Monossido di carbonio in forma pura od associato ad altri gas:</p> <p>11. Gli animali sono tenuti sotto sorveglianza in ogni momento.</p> <p>12. Vengono introdotti uno alla volta e prima che sia introdotto un nuovo animale ci si accerta che il precedente sia incosciente o morto.</p> <p>13. Gli animali restano in cella fino alla morte.</p>	<p><input type="checkbox"/>SI <input type="checkbox"/>NO <input type="checkbox"/>NA</p> <p><input type="checkbox"/>SI <input type="checkbox"/>NO <input type="checkbox"/>NA</p> <p><input type="checkbox"/>SI <input type="checkbox"/>NO <input type="checkbox"/>NA</p>
<p>Se viene usato gas prodotto da un motore specificatamente adattato allo scopo, la persona responsabile dell'abbattimento ha verificato che:</p> <p>14. il gas sia adeguatamente raffreddato;</p> <p>15. sia sufficientemente filtrato;</p> <p>16. sia esente da qualsiasi componente o gas irritante;</p> <p>17. il motore viene provato ogni anno prima dell'abbattimento degli animali.</p> <p>18. Gli animali vengono introdotti nella cella soltanto quando la concentrazione minima di monossido di carbonio è stata raggiunta</p>	<p><input type="checkbox"/>SI <input type="checkbox"/>NO <input type="checkbox"/>NA</p> <p><input type="checkbox"/>SI <input type="checkbox"/>NO <input type="checkbox"/>NA</p> <p><input type="checkbox"/>SI <input type="checkbox"/>NO <input type="checkbox"/>NA</p> <p><input type="checkbox"/>SI <input type="checkbox"/>NO <input type="checkbox"/>NA</p> <p><input type="checkbox"/>SI <input type="checkbox"/>NO <input type="checkbox"/>NA</p>

--	--

Valutazione complessiva e giudizio finale riferito al Regolamento (CE) 1099/2009	
--	--

1 - Programmazione	
2 - Formazione del personale	
3 - Gestione	

Provvedimenti adottati (vedi sanzionatorio riportare articoli)

Firma de Responsabile

Firma di chi ha effettuato il sopralluogo

ALLEGATO VII

**ISTANZA PER L'AUTORIZZAZIONE A MACELLARE AI SENSI DELL'ARTICOLO 4,
COMMA 4 DEL REGOLAMENTO (CE) 1099/2009**

AI SERVIZI VETERINARI
DELLA REGIONE.....

e,p.c. MINISTERO DELLA SALUTE

Dipartimento per la Sanità Pubblica Veterinaria, la
Nutrizione e la Sicurezza degli Alimenti
Dir. Generale della Sanità Animale e del
Farmaco Veterinario - UFFICIO VI
Via G. Ribotta 5
0144 ROMA EUR

**COMUNICAZIONE AI SENSI DELL'ART. 4 (4) DEL REG (CE) 1099/2009
MACELLAZIONE SECONDO RITO RELIGIOSO**

Il/La sottoscritto/a
nato/a a (.....) il/...../..... residente a (.....)
via n. CAP telefono fax
..... email

Codice Fiscale

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

in qualità di dell' impianto di macellazione
..... con sede legale sita nel Comune di
..... (.....) via n. e con
impianto di macellazione sito in (.....) via
..... n. numero di riconoscimento.....

COMUNICA

di volere macellare secondo il rito

- islamico
- ebraico

le seguenti specie animali:

- bovina**
- ovicaprina**
- avicole**

.....

DICHIARA

- di essere in possesso dei requisiti previsti dal Reg. (CE) 1099/2009 relativi alla protezione degli animali durante la macellazione;
- di condurre macellazioni secondo rito religioso
 - permanentemente

 - esclusivamente durante la Festa del Sacrificio (rito islamico)

ALLEGA:

- dichiarazione dell'Autorità Religiosa con i nominativi del personale incaricato all'abbattimento;
- parere favorevole del Servizio Veterinario competente.

IL TITOLARE DELL'IMPIANTO

_____, li _____

*ALLEGATO VIII***PARERE FAVOREVOLE PER LA MACELLAZIONE SECONDO IL RITO RELIGIOSO**

Il sottoscritto dott., in qualità di
 del DPV dell'ASL

- vista la comunicazione pervenuta in data prot. n. dalla ditta
 con sede presso il Comune di
 (.....) CAP..... in via
 n....., numero di riconoscimento..... inerente la macellazione secondo il
 rito
- visto il Reg. (CE) 1099/2009;

ESPRIME PARERE FAVOREVOLE

all'effettuazione della macellazione secondo il rito degli
 animali di specie.....

Distinti saluti.

....., lì.....

ALLEGATO IX**CHECK-LIST PER LA VERIFICA DEL BENESSERE ANIMALE ALLA
MACELLAZIONE, AI SENSI DEL REGOLAMENTO (CE) 1099/2009**

Data del sopralluogo ____/____/____

Sopralluogo effettuato da _____ Qualifica _____

RAGIONE SOCIALE (timbro)



Legale rappresentante: Sig. _____ nato a _____

il ____/____/____ residente a _____ Prov. _____

in Via _____

Codice Fiscale/Partita IVA _____

SEDE PRODUTTIVA (Stabilimento di macellazione)

Via _____ C.A.P. _____

Comune _____ Località _____

Telefono _____ Fax _____ e-mail _____

Numero di riconoscimento/registrazione _____

Responsabile Autocontrollo: Sig./Dott. _____

dipendente consulente esterno

Responsabile del Benessere animale: Sig./Dott. _____

dipendente consulente esterno

n. di addetti produzione dipendenti _____ esterni _____

n. di addetti alla gestione animali vivi dipendenti _____ esterni _____

Specie/i animali macellate : _____

n. medio di animali macellati per settimana di macellazione _____

Metodo/Metodi di stordimento degli animali: _____

Macellazione secondo rito religioso No Sì (specificare) _____**RAPPRESENTANTI DELL'IMPRESA PRESENTI AL SOPRALLUOGO**

Cognome/Nome _____ Qualifica _____

Cognome/Nome _____ Qualifica _____

Cognome/Nome _____ Qualifica _____

BENESSERE ANIMALE ALLA MACELLAZIONE		
1) PROCEDURA		
Requisiti	Evidenze	Riferimenti sanzionatori (D.Lgs. 131/2013) ¹
1. L'OSA ha elaborato una procedura operativa al fine di garantire che l'abbattimento e le operazioni correlate siano effettuate risparmiando agli animali dolori, ansie e sofferenze inutili.	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA ²	art. 3, comma 5 Se la procedura non è messa a disposizione dell'A.C.: art.3 comma 6
Nella procedura per ciascuna linea di macellazione:		
2. viene indicato il numero massimo di animali/ora (riportare) _____	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA	art.8, comma 2
3. vengono individuati i metodi di stordimento e di immobilizzazione rispetto alla categoria e al peso degli animali macellati (riportare) _____	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA	
4. viene individuato un responsabile per il benessere animale,	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA	art.11, comma 1
5. vengono chiaramente descritte le competenze del responsabile del benessere animale,	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA	art.11, comma 2
6. vengono individuati operatori, adeguatamente formati, che effettuano le operazioni di: – maneggiamento e cura degli animali prima della loro immobilizzazione; – immobilizzazione degli animali; – stordimento; – valutazione dell'efficacia dello stordimento; – sospensione o sollevamento di animali vivi; – dissanguamento; – macellazione in deroga senza previo stordimento (così detta rituale);	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA	art.3, comma 7
7. vengono indicate le modalità di abbattimento degli animali che non sono in grado di camminare	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA	art. 3, comma 5
8. vengono indicate le modalità di valutazione della idoneità al trasporto degli animali in arrivo, la gestione degli eventuali inidonei e le comunicazioni/azioni correttive da mettere in atto.	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA	
Per quanto riguarda lo stordimento/abbattimento , la procedura:		
9. individua i mezzi/strumenti di stordimento utilizzati;	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA	
10. tiene conto delle raccomandazioni del fabbricante (tra cui anche specie, categorie, quantità/peso degli animali cui il dispositivo è destinato), o	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA	art. 3, comma 5
11. nel caso di strumenti per cui queste raccomandazioni non sono disponibili, definisce chiaramente le modalità di uso di questi strumenti;	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA	

¹ Qualora la violazione non sia espressamente disciplinata dal D.Lgs. 131/2013, o da altra normativa specificata, è possibile applicare il regime sanzionatorio previsto per la non osservanza al manuale di autocontrollo, di cui al D.Lgs. 193/2007.

² NA = Non Applicabile

12. definisce i parametri fondamentali, in relazione al metodo utilizzato (Allegato I, capo I del Reg. (CE) 1099/2009) per garantire un efficace stordimento degli animali;	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA	art. 3, comma 5
13. prevede dei controlli regolari e su un campione sufficientemente rappresentativo di animali in relazione alla entità delle macellazioni, al fine di garantire che gli animali non presentino segni di coscienza o sensibilità nel periodo compreso fra la fine del processo di stordimento e la morte;	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA	art. 10, comma 1
14. prevede la presenza di adeguato dispositivo di stordimento di riserva.	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA	
Le procedure di controllo delle fasi di stordimento/abbattimento degli animali definiscono:		
15. il nome della persona responsabile;	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA	
16. gli indicatori destinati a rilevare i segni di incoscienza/coscienza, insensibilità/ sensibilità negli animali e, 17. in caso di macellazioni rituali , anche gli indicatori destinati a rilevare l'assenza di segni di vita;	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA	art.10 comma 1
18. i criteri per determinare se i risultati mostrati dagli indicatori sono soddisfacenti;	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA	
19. le circostanze e il momento in cui debbono essere eseguiti i controlli;	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA	
20. il numero di animali per ogni campione da esaminare;	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA	
21. precisa le misure da prendere nel caso in cui i controlli indichino che un animale non è stordito adeguatamente o	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA	art.3 comma 5
22. precisa le misure da prendere nel caso in cui i controlli indichino che un animale nel caso di macellazioni rituali , presenti ancora segni di vita.	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA	

2) GESTIONE

Requisiti	Evidenze	Riferimenti sanzionatori (D.Lgs. 131/2013)
1. Il sopralluogo evidenzia che le operazioni di seguito riportate vengono svolte secondo quanto dichiarato dall'OSA nella procedura: <ul style="list-style-type: none"> – maneggiamento e cura degli animali prima della loro immobilizzazione; – immobilizzazione degli animali; – stordimento; – valutazione dell'efficacia dello stordimento; – sospensione o sollevamento di animali vivi; – dissanguamento; – macellazione in deroga senza previo stordimento (così detta rituale); – valutazione dello stato di incoscienza/coscienza, insensibilità/sensibilità e/o di morte; 	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA	art.3 comma 1
2. vengono valutate le condizioni di benessere per ogni partita di animali in arrivo;	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA	
3. gli animali sono scaricati il più rapidamente possibile;	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA	art.9 comma 1
4. vengono macellati senza indebito ritardo;	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA	
5. se non sono macellati immediatamente, vengono condotti nei locali di stabulazione	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA	

<p>Qualora gli animali siano trasportati in contenitori:</p> <p>i contenitori in cui vengono trasportati:</p> <p>6. sono in buone condizioni;</p> <p>7. sono manipolati con cura in modo da non essere fatti cadere o rovesciati;</p> <p>8. vengono caricati e scaricati con mezzi meccanici se impilati:</p> <p>9. viene limitata la caduta di urina e feci sugli animali posti al livello inferiore;</p> <p>10. la ventilazione non è impedita;</p>	<p><input type="checkbox"/>SI <input type="checkbox"/>NO <input type="checkbox"/>NA</p> <p><input type="checkbox"/>SI <input type="checkbox"/>NO <input type="checkbox"/>NA</p> <p><input type="checkbox"/>SI <input type="checkbox"/>NO <input type="checkbox"/>NA</p> <p><input type="checkbox"/>SI <input type="checkbox"/>NO <input type="checkbox"/>NA</p> <p><input type="checkbox"/>SI <input type="checkbox"/>NO <input type="checkbox"/>NA</p>	<p>art.9 comma 1</p>
<p>Gli animali:</p> <p>11. non vengono percossi né manipolati in modo da causare dolore o sofferenze evitabili;</p> <p>12. non vengono sollevati o trascinati per le zampe (ad eccezione di volatili, conigli e lepri), testa, orecchie, corna, coda, occhi o vello;</p> <p>13. per la loro movimentazione non vengono usati strumenti con estremità aguzze;</p> <p>14. non vengono usati strumenti che trasmettono scariche elettriche, se non su bovini e suini adulti ai muscoli dei quarti posteriori per non più di un secondo e non in maniera ripetuta, solamente se l'animale non reagisce ad altri stimoli e se ha lo spazio per potersi muovere in avanti;</p> <p>15. non vengono legati per le corna, i palchi o gli anelli nasali;</p> <p>16. le zampe non vengono legate assieme;</p> <p>le corde e le pastoie usate:</p> <p>17. sono sufficientemente resistenti da non spezzarsi;</p> <p>18. consentono agli animali di coricarsi, bere e mangiare;</p> <p>19. Gli animali che non sono in grado di camminare sono abbattuti sul posto.</p> <p>Qualora gli animali vengano stabulati:</p> <p>20. ciascun animale ha a disposizione spazio per mantenere la condizione eretta, coricarsi e girarsi;</p>	<p><input type="checkbox"/>SI <input type="checkbox"/>NO <input type="checkbox"/>NA</p> <p><input type="checkbox"/>SI <input type="checkbox"/>NO <input type="checkbox"/>NA</p> <p><input type="checkbox"/>SI <input type="checkbox"/>NO <input type="checkbox"/>NA</p> <p><input type="checkbox"/>SI <input type="checkbox"/>NO <input type="checkbox"/>NA</p> <p><input type="checkbox"/>SI <input type="checkbox"/>NO <input type="checkbox"/>NA</p> <p><input type="checkbox"/>SI <input type="checkbox"/>NO <input type="checkbox"/>NA</p> <p><input type="checkbox"/>SI <input type="checkbox"/>NO <input type="checkbox"/>NA</p> <p><input type="checkbox"/>SI <input type="checkbox"/>NO <input type="checkbox"/>NA</p> <p><input type="checkbox"/>SI <input type="checkbox"/>NO <input type="checkbox"/>NA</p> <p><input type="checkbox"/>SI <input type="checkbox"/>NO <input type="checkbox"/>NA</p>	<p>art.9 comma 1</p>

<p>21. ogni recinto indica la data, l'ora di arrivo degli animali e il numero massimo di animali che può contenere a seconda della specie e della categoria/peso;</p> <p>22. sono presenti recinti chiaramente identificati per tenere animali in isolamento sanitario;</p> <p>23. le condizioni degli animali stabulati vengono controllati regolarmente dal responsabile del benessere o da persona con competenze adeguate;</p> <p>se gli animali sono stabulati per più di 12 ore:</p>	<p><input type="checkbox"/>SI <input type="checkbox"/>NO <input type="checkbox"/>NA</p> <p><input type="checkbox"/>SI <input type="checkbox"/>NO <input type="checkbox"/>NA</p> <p><input type="checkbox"/>SI <input type="checkbox"/>NO <input type="checkbox"/>NA</p>	<p>art.9 comma 1</p>
<p>24. vengono adeguatamente alimentati e abbeverati;</p> <p>25. hanno lettiera adeguata (o materiale simile) conformemente alla specie.</p> <p>Per la immobilizzazione degli animali:</p> <p>26. non vengono sospesi o sollevati gli animali coscienti (ad eccezione dei volatili da cortile);</p> <p>27. non vengono stretti meccanicamente o legati gli arti o le zampe degli animali (ad eccezione di volatili da cortile);</p> <p>28. non viene reciso il midollo spinale con uno strumento da taglio (es. un pugnale o una daga);</p> <p>29. non vengono utilizzate scariche elettriche per immobilizzare l'animale che non lo stordiscano o lo uccidano in circostanze controllate, ed,</p> <p>30. in particolare non venga usata corrente elettrica applicata intorno al cervello;</p> <p>31. non sono utilizzati sistemi di immobilizzazione dei bovini che prevedano il capovolgimento o qualsiasi altra posizione innaturale (deroga per le macellazioni rituali).</p>	<p><input type="checkbox"/>SI <input type="checkbox"/>NO <input type="checkbox"/>NA</p> <p><input type="checkbox"/>SI <input type="checkbox"/>NO <input type="checkbox"/>NA</p> <p><input type="checkbox"/>SI <input type="checkbox"/>NO <input type="checkbox"/>NA</p> <p><input type="checkbox"/>SI <input type="checkbox"/>NO <input type="checkbox"/>NA</p> <p><input type="checkbox"/>SI <input type="checkbox"/>NO <input type="checkbox"/>NA</p> <p><input type="checkbox"/>SI <input type="checkbox"/>NO <input type="checkbox"/>NA</p>	
<p>Le operazioni di stordimento, agganciamento, sospensione e dissanguamento degli animali:</p> <p>32. vengono eseguite su un animale alla volta;</p> <p>33. qualora si esegua un semplice stordimento o in caso di macellazioni rituali viene eseguita la recisione sistematica di entrambe le carotidi;</p> <p>34. la stimolazione elettrica viene eventualmente eseguita solo dopo aver verificato lo stato di incoscienza degli animali;</p>	<p><input type="checkbox"/>SI <input type="checkbox"/>NO <input type="checkbox"/>NA</p> <p><input type="checkbox"/>SI <input type="checkbox"/>NO <input type="checkbox"/>NA</p> <p><input type="checkbox"/>SI <input type="checkbox"/>NO <input type="checkbox"/>NA</p>	

<p>35. i controlli previsti dalla procedura vengono regolarmente eseguiti;</p> <p>36. é presente e disponibile un adeguato dispositivo di stordimento di riserva;</p> <p>37. Le non conformità e le azioni correttive adottate sono documentate e registrate.</p>	<p><input type="checkbox"/>SI <input type="checkbox"/>NO <input type="checkbox"/>NA</p> <p><input type="checkbox"/>SI <input type="checkbox"/>NO <input type="checkbox"/>NA</p> <p><input type="checkbox"/>SI <input type="checkbox"/>NO <input type="checkbox"/>NA</p>	<p>Art.5 comma 3</p> <p>Art.11 comma 3</p>
---	---	--

3) FORMAZIONE DEL PERSONALE

Requisiti	Evidenze	Riferimenti sanzionatori (D.Lgs. 131/2013)
<p>Il personale (compreso quello dipendente da imprese esterne) addetto alle operazioni di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - maneggiamento e cura degli animali prima della loro immobilizzazione; - immobilizzazione degli animali; - stordimento; - valutazione dell'efficacia dello stordimento; - sospensione o sollevamento di animali vivi; - dissanguamento; - macellazione in deroga senza previo stordimento (così detta rituale); - valutazione dell'assenza di segni di vita degli animali macellati secondo rito religioso: <p>1. è in possesso dello specifico certificato di idoneità ai sensi dell'articolo 21 Reg. (CE) 1099/2009;</p> <p>2. dimostra di avere un adeguato livello di competenze per eseguire le operazioni ad esso affidate in maniera conforme a quanto stabilito nella procedura.</p>	<p><input type="checkbox"/>SI <input type="checkbox"/>NO <input type="checkbox"/>NA</p> <p><input type="checkbox"/>SI <input type="checkbox"/>NO <input type="checkbox"/>NA</p> <p><input type="checkbox"/>SI <input type="checkbox"/>NO <input type="checkbox"/>NA</p> <p><input type="checkbox"/>SI <input type="checkbox"/>NO <input type="checkbox"/>NA</p> <p><input type="checkbox"/>SI <input type="checkbox"/>NO <input type="checkbox"/>NA</p> <p><input type="checkbox"/>SI <input type="checkbox"/>NO <input type="checkbox"/>NA</p> <p><input type="checkbox"/>SI <input type="checkbox"/>NO <input type="checkbox"/>NA</p> <p><input type="checkbox"/>SI <input type="checkbox"/>NO <input type="checkbox"/>NA</p> <p><input type="checkbox"/>SI <input type="checkbox"/>NO <input type="checkbox"/>NA</p> <p><input type="checkbox"/>SI <input type="checkbox"/>NO <input type="checkbox"/>NA</p>	<p>art.3 comma 7</p>

4) STRUTTURE ED ATTREZZATURE

Requisiti	Evidenze	Riferimenti sanzionatori (D.Lgs. 131/2013)
<p>Stabulazione:</p> <p><i>Per macelli già in attività alla data del 31 dicembre 2012:</i></p> <p><i>Deroga - Riferimento alla direttiva 93/119/CE All. A, parte II, paragrafi 1, 3-seconda frase, 6, 7, 8, 9 - prima frase.</i></p> <p>I dispositivi usati per lo scarico e la conduzione degli animali sono dotati di:</p> <p>1. pavimento antisdrucciolevole;</p> <p>2. muniti di protezioni laterali;</p> <p>3. le rampe di accesso e di uscita hanno la minima inclinazione possibile;</p> <p>4. i corridoio sono costruiti in modo da non causare ferite agli animali;</p> <p>5. consentono loro di muoversi sfruttando le loro tendenze gregarie;</p> <p>6. le stalle e i recinti sono in numero sufficiente;</p> <p>7. sono costruiti in modo da evitare la esposizione a condizioni meteorologiche avverse.</p> <p>I locali di stabulazione sono dotati di:</p> <p>8. pavimenti antisdrucciolevole;</p> <p>9. adeguata ventilazione e, se si usano mezzi meccanici di ventilazione, dispositivi di allarme e di emergenza</p> <p>10. illuminazione di intensità sufficiente;</p> <p>11. attrezzi per legare gli animali;</p> <p>12. qualora sia necessario, opportuno materiale da lettiera per gli animali che di notte vengono stabulati;</p> <p>13. gli animali che dopo essere scaricati, non vengono immediatamente macellati, hanno possibilità di abbeverarsi mediante dispositivi adeguati.</p>	<p><input type="checkbox"/>SI <input type="checkbox"/>NO <input type="checkbox"/>NA</p> <p><input type="checkbox"/>SI <input type="checkbox"/>NO <input type="checkbox"/>NA</p> <p><input type="checkbox"/>SI <input type="checkbox"/>NO <input type="checkbox"/>NA</p> <p><input type="checkbox"/>SI <input type="checkbox"/>NO <input type="checkbox"/>NA</p> <p><input type="checkbox"/>SI <input type="checkbox"/>NO <input type="checkbox"/>NA</p> <p><input type="checkbox"/>SI <input type="checkbox"/>NO <input type="checkbox"/>NA</p> <p><input type="checkbox"/>SI <input type="checkbox"/>NO <input type="checkbox"/>NA</p> <p><input type="checkbox"/>SI <input type="checkbox"/>NO <input type="checkbox"/>NA</p> <p><input type="checkbox"/>SI <input type="checkbox"/>NO <input type="checkbox"/>NA</p> <p><input type="checkbox"/>SI <input type="checkbox"/>NO <input type="checkbox"/>NA</p> <p><input type="checkbox"/>SI <input type="checkbox"/>NO <input type="checkbox"/>NA</p> <p><input type="checkbox"/>SI <input type="checkbox"/>NO <input type="checkbox"/>NA</p> <p><input type="checkbox"/>SI <input type="checkbox"/>NO <input type="checkbox"/>NA</p> <p><input type="checkbox"/>SI <input type="checkbox"/>NO <input type="checkbox"/>NA</p> <p><input type="checkbox"/>SI <input type="checkbox"/>NO <input type="checkbox"/>NA</p> <p><input type="checkbox"/>SI <input type="checkbox"/>NO <input type="checkbox"/>NA</p> <p><input type="checkbox"/>SI <input type="checkbox"/>NO <input type="checkbox"/>NA</p> <p><input type="checkbox"/>SI <input type="checkbox"/>NO <input type="checkbox"/>NA</p>	<p>Ci si riferisce al D.Lgs. 333/1998 (art. 15)</p>

<p><i>Per i macelli entrati in funzione dal 01 gennaio 2013 o che effettuano modifiche riguardanti la configurazione, la costruzione o le attrezzature disciplinate dalle disposizioni dell'Allegato II del Reg. (CE) 1099/2009.</i></p>		
<p><u>Per tutti i macelli dalla data dell'9 dicembre 2019</u></p>		
<p>Stabulazione:</p>		
<p>14. la progettazione, la costruzione e la manutenzione dei sistemi di ventilazione garantiscono costantemente il benessere degli animali;</p>	<p><input type="checkbox"/>SI <input type="checkbox"/>NO <input type="checkbox"/>NA</p>	
<p>15. in caso di mezzi meccanici di ventilazione, è previsto un dispositivo di allarme ed emergenza in caso di guasto;</p>	<p><input type="checkbox"/>SI <input type="checkbox"/>NO <input type="checkbox"/>NA</p>	
<p>16. le strutture di stabulazione sono progettate e mantenute per minimizzare il rischio che gli animali si feriscano;</p>	<p><input type="checkbox"/>SI <input type="checkbox"/>NO <input type="checkbox"/>NA</p>	
<p>17. le strutture per la stabulazione degli animali sono progettate e costruite in modo da facilitare l'ispezione degli animali;</p>	<p><input type="checkbox"/>SI <input type="checkbox"/>NO <input type="checkbox"/>NA</p>	
<p>18. è presente una illuminazione adeguata, tale da garantire l'ispezione degli animali;</p>	<p><input type="checkbox"/>SI <input type="checkbox"/>NO <input type="checkbox"/>NA</p>	
<p>19. i recinti, corridoi e corsie sono progettati e costruiti in modo da consentire agli animali di muoversi liberamente nella opportuna direzione secondo le loro caratteristiche comportamentali.</p>	<p><input type="checkbox"/>SI <input type="checkbox"/>NO <input type="checkbox"/>NA</p>	
<p>Dispositivi e strutture di immobilizzazione:</p>		
<p>Sono progettati, costruiti e conservati in modo da:</p>		<p>art.8 comma 1</p>
<p>20. ottimizzare l'applicazione del metodo di stordimento o abbattimento;</p>	<p><input type="checkbox"/>SI <input type="checkbox"/>NO <input type="checkbox"/>NA</p>	
<p>21. evitare ferite o contusioni agli animali;</p>	<p><input type="checkbox"/>SI <input type="checkbox"/>NO <input type="checkbox"/>NA</p>	
<p>22. ridurre al minimo la resistenza e la vocalizzazione nel momento in cui gli animali vengono immobilizzati;</p>	<p><input type="checkbox"/>SI <input type="checkbox"/>NO <input type="checkbox"/>NA</p>	
<p>23. Per gli animali della specie bovina le casse di contenzione utilizzate in associazione con un dispositivo pneumatico a proiettile captivo, devono essere provviste di un dispositivo che limiti i movimenti laterali e verticali della testa dell'animale.</p>	<p><input type="checkbox"/>SI <input type="checkbox"/>NO <input type="checkbox"/>NA</p>	
<p>Dispositivi per la immobilizzazione di animali abbattuti secondo macellazioni rituali, sono tali per cui:</p>		
<p>24. gli animali sono immobilizzati individualmente;</p>	<p><input type="checkbox"/>SI <input type="checkbox"/>NO <input type="checkbox"/>NA</p>	<p>art.9 comma 1</p>
<p>25. i ruminanti sono immobilizzati meccanicamente;</p>	<p><input type="checkbox"/>SI <input type="checkbox"/>NO <input type="checkbox"/>NA</p>	

26. l'eventuale utilizzo di una corda, usata come capezza per bloccare i movimenti della testa è consentito solo se associato ad un valido contenimento meccanico del corpo dell'animale;	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA	
27. tale immobilizzazione viene mantenuta fino all'accertamento da parte dell'operatore dell'assenza di segni vitali dell'animale.	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA	
28. nel caso di bovini immobilizzati con sistemi che prevedono il capovolgimento dell'animale o qualsiasi altra posizione innaturale, tali sistemi sono provvisti di un dispositivo che limiti i movimenti laterali e verticali della testa dell'animale e siano adattabili alle dimensioni dell'animale.	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA	art.9, comma 1

Dispositivi meccanici di stordimento:								
<i>Per tutti i macelli (Reg.1099/2009, All. I, capo II, punto 1)</i>			art.4, comma 1					
Dispositivo a proiettile captivo non penetrante:								
29. Se utilizzano questo metodo gli operatori hanno cura di evitare le fratture del cranio	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA							
30. È utilizzato unicamente per i ruminanti di peso inferiore a 10 kg	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA							
Dispositivi elettrici di stordimento:								
<i>Per tutti i macelli (Re.1099/2009, All. I, capo II, punto 4.2):</i>								
31. Qualora l'elettronarcosi sia effettuata con dispositivi che applicano la corrente limitatamente alla testa, devono essere rispettati i limiti riportati nella tabella sottostante:		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA	art.4, comma 1					
Categoria animale	bovini di età > o = a 6 mesi	bovini < di 6 mesi	ovini e caprini	suini	polli	tacchini		
Corrente minima (A)	1,28 A	1,25A	1,00A	1,30 A	240 mA	400mA		
Per i macelli già in attività alla data del 31 dicembre 2012:								
Deroga - Riferimento alla direttiva 93/119/CE, Allegato C, parte II, paragrafo 3- punto A- punto 2:								
Se gli animali sono storditi individualmente, l'apparecchio per lo stordimento:								
32. è munito di un dispositivo che misuri l'impedenza del carico ed impedisca il funzionamento dell'apparecchio se la corrente elettrica minima prescritta non può essere trasmessa,		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA						
33. è munito di un dispositivo acustico o luminoso che indica la durata della sua applicazione ad un determinato animale		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA	Ci si riferisce al D.Lgs. 333/1998 (art. 15)					

34. è collegato ad un dispositivo, perfettamente visibile all'operatore, che indica il voltaggio e la intensità della corrente utilizzata					<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA	
<p>Per i macelli entrati in funzione dal 01 gennaio 2013 o che effettuano modifiche riguardanti la configurazione, la costruzione o le attrezzature disciplinate dalle disposizioni dell'Allegato II del Reg. (CE) 1099/2009.</p> <p><u>Per tutti i macelli dalla data dell'9 dicembre 2019 (Reg.1099, All. II, Punto 4)</u></p> <p>I dispositivi elettrici di stordimento:</p> <p>35. sono provvisti di un dispositivo che visualizza e registra i parametri elettrici fondamentali per ciascun animale stordito;</p> <p>36. il dispositivo è posizionato in modo da essere chiaramente visibile per il personale,</p> <p>37. emette un segnale di allarme perfettamente visibile ed udibile se la durata dell'esposizione scende al di sotto del livello richiesto</p> <p>38. le registrazioni vengono conservate almeno per un anno.</p> <p>39. Qualora siano presenti dispositivi elettrici automatici, applicano un'intensità di corrente costante</p>					<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA	art.8 comma 1
<p>Dispositivi elettrici di stordimento in bagni di acqua (Macelli per volatili da cortile):</p> <p>Per tutti i macelli (Reg. 1099/2009, All. I, capo II, punto 6):</p> <p>40. esiste un metodo alternativo di abbattimento per quegli animali che non possono essere sospesi ai ganci (es. troppo piccoli, visibilmente feriti);</p> <p>41. i ganci di sospensione vengono umidificati prima che i volatili vengano appesi;</p> <p>42. gli animali sono esposti alla corrente per almeno 4 secondi.</p> <p>43. Viene applicata una corrente pari alla intensità minima prevista come nella tabella sotto riportata</p>					<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA	art.4, comma 1
Frequenza(Hz)	Polli	Tacchini	Anatre ed oche	Quaglie	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA	
<200 Hz	100 mA	250 mA	130 mA	45mA		
Da 200 a 400 Hz	150mA	400 mA	Non consentito	Non consentito		
Da 400 a 1500 Hz	200 mA	400 mA	Non consentito	Non consentito		

<p><i>Per macelli già in attività alla data del 31 dicembre 2012:</i></p> <p><i>Deroga - Riferimento alla direttiva 93/119/CE, Allegato C, parte II, paragrafo 3 - punto B - punti 2 e 4:</i></p> <p>44. il livello dell'acqua è regolabile in modo da consentire un contatto con la testa dei volatili;</p> <p>45. l'intensità e la durata della corrente producono uno stordimento efficace per ciascun volatile;</p> <p>46. i bagni di acqua devono presentare dimensioni e profondità appropriate per il tipo di volatile e l'elettrodo immerso deve avere la lunghezza della vasca</p>	<p><input type="checkbox"/>SI <input type="checkbox"/>NO <input type="checkbox"/>NA</p> <p><input type="checkbox"/>SI <input type="checkbox"/>NO <input type="checkbox"/>NA</p> <p><input type="checkbox"/>SI <input type="checkbox"/>NO <input type="checkbox"/>NA</p>	<p>Ci si riferisce al D.Lgs. 333/1998 (art. 15)</p>

<p><i>Per i macelli entrati in funzione dal 01 gennaio 2013 o che effettuano modifiche riguardanti la configurazione, la costruzione o le attrezzature disciplinate dalle disposizioni dell'Allegato II del Reg. (CE) 1099/2009.</i></p>		
<p><u>Per tutti i macelli dalla data dell'9 dicembre 2019</u></p>		
<p>47. le guidovie per i volatili da cortile sono progettati e collocate in modo tale che gli animali sospesi non incontrino ostacoli;</p>	<p><input type="checkbox"/>SI <input type="checkbox"/>NO <input type="checkbox"/>NA</p>	
<p>48. le guidovie per i volatili da cortile sono progettati in modo tale che gli animali sospesi non devono essere coscienti per più di un minuto (polli), o nel caso di anatre, oche, tacchini, per più di due minuti;</p>	<p><input type="checkbox"/>SI <input type="checkbox"/>NO <input type="checkbox"/>NA <input type="checkbox"/>SI <input type="checkbox"/>NO <input type="checkbox"/>NA</p>	
<p>49. la guidovia è facilmente accessibile per tutta la sua lunghezza, fino al punto di ingresso nella vasca;</p>	<p><input type="checkbox"/>SI <input type="checkbox"/>NO <input type="checkbox"/>NA</p>	Art. 8, comma 1
<p>50. i ganci metallici sono adeguati alla dimensione delle zampe degli animali;</p>	<p><input type="checkbox"/>SI <input type="checkbox"/>NO <input type="checkbox"/>NA</p>	
<p>51. il livello di immersione dei volatili è adeguato;</p>	<p><input type="checkbox"/>SI <input type="checkbox"/>NO <input type="checkbox"/>NA</p>	
<p>52. gli elettrodi sono applicati per tutta la lunghezza della vasca;</p>	<p><input type="checkbox"/>SI <input type="checkbox"/>NO <input type="checkbox"/>NA</p>	
<p>53. quando i ganci di sospensione passano sopra l'acqua sono in contatto continuo con la barra di messa a terra;</p>	<p><input type="checkbox"/>SI <input type="checkbox"/>NO <input type="checkbox"/>NA</p>	
<p>54. l'apparecchiatura è munita di un sistema in contatto con il petto dei volatili, dall'aggancio all'ingresso nella vasca, in modo da calmare gli animali;</p>	<p><input type="checkbox"/>SI <input type="checkbox"/>NO <input type="checkbox"/>NA</p>	
<p>55. vi è accesso alla vasca, per consentire il dissanguamento dei volatili che, una volta storditi, sono rimasti nella stessa in seguito a guasti o ritardi;</p>	<p><input type="checkbox"/>SI <input type="checkbox"/>NO <input type="checkbox"/>NA</p>	
<p>56. vi è un dispositivo che visualizza e registra i parametri elettrici fondamentali;</p>	<p><input type="checkbox"/>SI <input type="checkbox"/>NO <input type="checkbox"/>NA</p>	
<p>57. le registrazioni vengono conservate almeno per un anno.</p>	<p><input type="checkbox"/>SI <input type="checkbox"/>NO <input type="checkbox"/>NA</p>	

<p>Dispositivi di stordimento a gas (suini e volatili da cortile): <i>Per tutti i macelli (Reg. 1099/2009, All. I, capo II, punti 7, 9).</i></p> <p>58. Nel caso di stordimento mediante uso di biossido di carbonio ad alta concentrazione, viene usata una concentrazione minima dell'80%.</p> <p>Nel caso di stordimento con monossido di carbonio (in forma pura o associato ad altri gas):</p> <p>59. gli animali sono tenuti sotto sorveglianza in ogni momento;</p> <p>60. vengono introdotti uno alla volta ,assicurandosi che l'animale precedente sia incosciente;</p> <p>61. vengono introdotti nella cella solo quando la concentrazione minima del monossido è raggiunta;</p> <p>62. restano nella cella fino alla morte.</p> <p>Il gas prodotto da un motore specificamente adattato allo scopo dell'abbattimento degli animali può essere utilizzato purché la persona responsabile dell'abbattimento abbia verificato in precedenza che il gas utilizzato:</p> <p>63. è stato adeguatamente raffreddato;</p> <p>64. è stato sufficientemente filtrato;</p> <p>65. è esente da qualsiasi componente o gas irritante;</p> <p>66. il motore deve essere provato ogni anno prima dell'abbattimento degli animali.</p> <p>67. Gli animali vengono introdotti nella cella soltanto quando la concentrazione minima di monossido è stata raggiunta.</p>	<p><input type="checkbox"/>SI <input type="checkbox"/>NO <input type="checkbox"/>NA</p> <p><input type="checkbox"/>SI <input type="checkbox"/>NO <input type="checkbox"/>NA</p> <p><input type="checkbox"/>SI <input type="checkbox"/>NO <input type="checkbox"/>NA</p> <p><input type="checkbox"/>SI <input type="checkbox"/>NO <input type="checkbox"/>NA</p> <p><input type="checkbox"/>SI <input type="checkbox"/>NO <input type="checkbox"/>NA</p> <p><input type="checkbox"/>SI <input type="checkbox"/>NO <input type="checkbox"/>NA</p> <p><input type="checkbox"/>SI <input type="checkbox"/>NO <input type="checkbox"/>NA</p> <p><input type="checkbox"/>SI <input type="checkbox"/>NO <input type="checkbox"/>NA</p> <p><input type="checkbox"/>SI <input type="checkbox"/>NO <input type="checkbox"/>NA</p> <p><input type="checkbox"/>SI <input type="checkbox"/>NO <input type="checkbox"/>NA</p> <p><input type="checkbox"/>SI <input type="checkbox"/>NO <input type="checkbox"/>NA</p>	<p>art.4, comma 1</p>
<p><i>Per macelli già in attività alla data del 31 dicembre 2012:</i> <i>Deroga - Riferimento alla direttiva 93/119/CE, Allegato C, parte II, paragrafi 4.2 e 4.3:</i></p> <p>68. la cella e i dispositivi utilizzati per convogliare gli animali sono concepiti, costruiti e mantenuti in condizioni tali da evitare che gli animali si possano ferire;</p> <p>69. sono dotati di idonea illuminazione;</p> <p>70. la cella ha un dispositivo che consenta di misurare la concentrazione del gas nel punto di massima esposizione;</p> <p>71. è dotata di un sistema di allarme perfettamente visibile ed udibile qualora la concentrazione del biossido di carbonio scenda al di sotto del livello dovuto.</p>	<p><input type="checkbox"/>SI <input type="checkbox"/>NO <input type="checkbox"/>NA</p> <p><input type="checkbox"/>SI <input type="checkbox"/>NO <input type="checkbox"/>NA</p> <p><input type="checkbox"/>SI <input type="checkbox"/>NO <input type="checkbox"/>NA</p> <p><input type="checkbox"/>SI <input type="checkbox"/>NO <input type="checkbox"/>NA</p>	<p>Ci si riferisce al D.Lgs. 333/1998 (art. 15)</p>

<p>Per i macelli entrati in funzione dal 01 gennaio 2013 o che effettuano modifiche riguardanti la configurazione, la costruzione o le attrezzature disciplinate dalle disposizioni dell'Allegato II del Reg. (CE) 1099/2009.</p>		
<p><u>Per tutti i macelli dalla data dell'9 dicembre 2019.</u></p>		
<p>I dispositivi di stordimento a gas sono progettati e costruiti in modo da :</p>		
<p>72. ottimizzare lo stordimento mediante esposizione al gas;</p>	<p><input type="checkbox"/>SI <input type="checkbox"/>NO <input type="checkbox"/>NA</p>	<p>Art. 8, comma 1</p>
<p>73. evitare ferite o contusioni per gli animali;</p>	<p><input type="checkbox"/>SI <input type="checkbox"/>NO <input type="checkbox"/>NA</p>	
<p>74. ridurre al minimo la resistenza e la vocalizzazione nel momento in cui gli animali vengono immobilizzati;</p>	<p><input type="checkbox"/>SI <input type="checkbox"/>NO <input type="checkbox"/>NA</p>	
<p>75. gli animali quando si coricano non sono accatastati;</p>	<p><input type="checkbox"/>SI <input type="checkbox"/>NO <input type="checkbox"/>NA</p>	
<p>76. sono dotati di dispositivi di misurazione continua che permettono di visualizzare e registrare la concentrazione del gas e il tempo di esposizione;</p>	<p><input type="checkbox"/>SI <input type="checkbox"/>NO <input type="checkbox"/>NA</p>	
<p>77. sono dotati di un sistema di allarme visibile ed udibile se la concentrazione del gas scende al di sotto del livello richiesto, posizionato in maniera da essere chiaramente visibile al personale;</p>	<p><input type="checkbox"/>SI <input type="checkbox"/>NO <input type="checkbox"/>NA</p>	
<p>78. le registrazioni vengono conservate almeno per un anno.</p>	<p><input type="checkbox"/>SI <input type="checkbox"/>NO <input type="checkbox"/>NA</p>	

5) MANUTENZIONE DEGLI STRUMENTI PER LA IMMOBILIZZAZIONE E LO STORDIMENTO – PROCEDURA		
Requisiti	Evidenze	Riferimenti sanzionatori (D.Lgs. 131/2013)
<p>L'OSA gestisce la propria attività di manutenzione degli strumenti per lo stordimento con:</p> <p>1. identificazione del responsabile della manutenzione, inventario e localizzazione di impianti ed attrezzature presenti nello stabilimento;</p>	<p><input type="checkbox"/>SI <input type="checkbox"/>NO <input type="checkbox"/>NA</p>	<p>art. 5, comma 2</p>
<p>2. raccolta delle istruzioni messe a disposizione dai fabbricanti;</p> <p>3. programmazione degli interventi di manutenzione ordinari comprensiva delle procedure di verifica e taratura degli strumenti, con identificazione delle modalità e delle frequenze degli interventi e previsione di manutenzione straordinaria quando necessaria;</p>	<p><input type="checkbox"/>SI <input type="checkbox"/>NO <input type="checkbox"/>NA</p>	
<p>4. registrazione degli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria e di taratura.</p>	<p><input type="checkbox"/>SI <input type="checkbox"/>NO <input type="checkbox"/>NA</p>	<p>art. 5, comma 2</p>

6) MANUTENZIONE DEGLI STRUMENTI PER LA IMMOBILIZZAZIONE E STORDIMENTO – GESTIONE		
Requisiti	Evidenze	Riferimenti sanzionatori (D.Lgs. 131/2013)
1. Il sopralluogo evidenzia che l'OSA esegue le operazioni di manutenzione su tutti gli strumenti previsti per la immobilizzazione e lo stordimento;	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA	art. 5, comma 2
2. Il registro di manutenzione contiene le registrazioni degli interventi effettuati.	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA	

BENESSERE ANIMALE ALLA MACELLAZIONE	
<p>Valutazione complessiva e giudizio finale riferito al Regolamento (CE) 1099/2009 <i>(Indicare CONFORME o, se NON CONFORME: riportare il numero relativo al punto della check-list con non conformità)</i></p>	
1) Programma	
2) Gestione	
3) Formazione del personale	
4) Strutture e attrezzature	
5) Manutenzione degli strumenti per la immobilizzazione e lo stordimento - Procedura	
6) Manutenzione degli strumenti per la immobilizzazione e lo stordimento - Gestione	

Provvedimenti adottati (vedi sanzionatorio riportare articoli)

Firma dell'OSA

Firma di chi ha effettuato il sopralluogo

ALLEGATO X:**MODULO RENDICONTATIVO DEI CONTROLLI UFFICIALI PER LA VERIFICA DEL BENESSERE ANIMALE ALLA MACELLAZIONE, AI SENSI DEL REGOLAMENTO (CE) 1099/2009**

MODULO RENDICONTATIVO DEI CONTROLLI EFFETTUATI SUL BENESSERE ALLA MACELLAZIONE - Regione _____ Anno _____		MACELLAZIONE UNGULATI (stabilimenti riconosciuti Reg. 853/2004)	MACELLAZIONE SELVAGGINA ALLEVATA (stabilimenti riconosciuti Reg. 853/2004)	MACELLAZIONE AVICUNICOLI (stabilimenti riconosciuti Reg. 853/2004)	MACELLAZIONE AVICUNICOLI (impianti registrati Reg.852/2004)	ALLEVAMENTI ANIMALI DA PELLICCIA
NUMERO IMPIANTI PRESENTI		da S.INTE.S.I.S	da S.INTE.S.I.S	da S.INTE.S.I.S	da SINVSA	da BDN
NUMERO IMPIANTI CONTROLLATI AI FINI DELLA VERIFICA APPLICAZIONE REG. (CE) 1099/2009						
N. CONTROLLI UFFICIALI EFFETTUATI UTILIZZANDO LA CHECK-LIST (in toto od in parte) AI FINI DELLA VERIFICA APPLICAZIONE REG. (CE) 1099/2009 AI FINI DELLA VERIFICA APPLICAZIONE REG. (CE) 1099/2009						
N. IMPIANTI CON NON CONFORMITA'						
NUMERO TOTALE NON CONFORMITA' RICONTRATE						
NUMERO E TIPOLOGIA NON CONFORMITA' RICONTRATE	BENESSERE ANIMALE ALLA MACELLAZIONE -PROGRAMMA					
	BENESSERE ANIMALE ALLA MACELLAZIONE -GESTIONE					
	FORMAZIONE DEL PERSONALE					
	STRUTTURE ED ATTREZZATURE					
	MANUTENZIONE DEGLI STRUMENTI PER LA IMMOBILIZZAZIONE E LO STORDIMENTO - PROGRAMMA					
	MANUTENZIONE DEGLI STRUMENTI PER LA IMMOBILIZZAZIONE E LO STORDIMENTO - GESTIONE					
N. TOTALE DI PROVVEDIMENTI ADOTTATI A SEGUITO DI NON CONFORMITA'	PRESCRIZIONI					
	SANZIONI					

L.R. Sardegna 2-8-2018 n. 28
Disposizioni per la valorizzazione della suinicoltura sarda
(ART.18).

CAPO V

Macellazioni e lavorazione delle carni

Art. 18 *Macellazione e trattamento carni.*

1. Al fine di regolamentare l'attività di macellazione dei capi suini in sintonia con le norme sanitarie vigenti in materia, negli articoli 19 e 20 si individuano diverse modalità di esecuzione a seconda della dimensione dell'attività interessata. In ogni caso, la macellazione dei suini è sempre eseguita nel pieno rispetto delle norme sanitarie e del benessere animale.
2. Fatto salvo quanto previsto agli articoli 19 e 20, la macellazione è consentita esclusivamente negli impianti che abbiano ottenuto il riconoscimento comunitario di cui al 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.
3. La Regione individua forme di agevolazione per il trasporto del bestiame dagli allevamenti verso i macelli autorizzati di cui agli articoli 19 e 20, comma 2.
4. Le aziende suinicole certificate per PSA che intendano trattare e trasformare in azienda le proprie produzioni sono dotate di locali idonei a effettuare le attività di preparazione, trasformazione, confezionamento e conservazione per la vendita diretta di carni, svolte in un locale polivalente artigianale posto all'interno dell'azienda; esse sono soggette alla normativa comunitaria, statale e regionale in materia di igiene dei prodotti alimentari e, in particolare, al regolamento (CE) n. 178/2002, del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare, e al regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari.
5. Nella valutazione dei requisiti igienico-sanitari delle attrezzature e dei locali adibiti alla preparazione, trasformazione, confezionamento e conservazione per la vendita diretta di carni, e del piano aziendale di autocontrollo, si tiene conto della diversificazione e della limitata quantità delle produzioni, dell'adozione di metodi tradizionali di lavorazione e dell'impiego di prodotti propri. Ai sensi del regolamento (CE) n. 852/2004, le attività di cui al presente comma sono soggette a registrazione presso l'azienda sanitaria locale territorialmente competente, previa presentazione da parte dell'impresa di una dichiarazione autocertificativa dell'avvio dell'attività allo sportello SUAPE del comune competente.

L.R. BASILICATA 29 maggio 2017, n. 11 ⁽¹⁾.**Disposizioni in materia di macellazione aziendale.**

(1) Pubblicata nel B.U. Basilicata 1° giugno 2017, n. 15.

Articolo 1 *Oggetto e ambito di applicazione.*

1. La presente legge si applica solo agli imprenditori agricoli aventi come attività prevalente quella zootecnica e non può essere applicata ad imprenditori che svolgono le medesime attività presso stabilimenti riconosciuti per le stesse specie animali, ai sensi della vigente normativa comunitaria.

2. La presente legge disciplina l'attività marginale, localizzata e limitata, della macellazione aziendale dei propri animali delle specie ovina, caprina, suina, nonché della specie bovina di età non superiore ai ventiquattro mesi le cui carni sono destinate alla vendita diretta, presso il proprio punto aziendale, al consumatore finale e ad esercenti ubicati nel comune di appartenenza ed in quelli contermini, nell'ambito del territorio della Regione Basilicata.

3. La macellazione aziendale riguarda solo ed esclusivamente animali allevati nella propria azienda e/o in aziende zootecniche ubicate nel territorio del comune del macello aziendale, e identificati singolarmente per quanto riguarda i bovini e gli ovi-caprini adulti, a gruppi per quanto riguarda agnelli, capretti, suini.

Articolo 2 *Attività di macellazione nelle aziende zootecniche e agrituristiche.*

1. È consentita, ai sensi dell'art. 1, comma 2, sul territorio regionale la macellazione aziendale delle specie ovina, caprina e suina, nonché della specie bovina di età non superiore ai ventiquattro mesi per la successiva vendita al consumatore finale e ad esercenti ubicati nel comune di appartenenza ed in quelli contermini ubicati nel territorio della Regione Basilicata.

2. La macellazione aziendale deve avvenire, in ogni caso, in conformità agli allegati I e II del Regolamento CE n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004, ferme restando le pertinenti norme di polizia

sanitaria e di sanità pubblica, i requisiti relativi al benessere degli animali e i requisiti concernenti l'identificazione degli animali.

Articolo 3 *Requisiti dell'azienda zootecnica-notifica e abilitazione.*

1. L'operatore del settore alimentare (OSA) di produzione primaria, esercente l'attività zootecnica per la produzione della carne, per effettuare la macellazione di cui dell'art. 1, comma 1, deve rispettare i seguenti adempimenti:

a) notificare, per la registrazione alla Azienda sanitaria locale competente per il territorio, lo svolgimento dell'attività di macellazione, ai sensi del Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004;

b) adottare specifico piano di autocontrollo; quest'ultimo deve riportare in dettaglio le procedure previste per la separazione delle lavorazioni, con la descrizione degli interventi di pulizia e disinfezione previsti;

c) dotarsi di locali idonei alla macellazione degli animali in numero non inferiore a due;

d) conseguire un attestato di idoneità, al fine di garantire la tutela del benessere animale durante l'abbattimento, ai sensi del [Regolamento \(CE\) n. 1099/2009](#) del Consiglio del 24 settembre 2009 e delle relative linee guida del 18 luglio 2014 o ricorrere ad altro personale abilitato all'uopo;

e) seguire una corretta procedura di macellazione;

f) smaltire in modo corretto i sottoprodotti animali;

g) identificare le carni con un'etichetta per assolvere all'obbligo della rintracciabilità.

2. Non è consentita la macellazione di capi acquistati per l'immediata macellazione.

Articolo 4 *Requisiti strutturali e attrezzature.*

1. La macellazione in azienda, oltre ai requisiti di cui all'allegato A), deve essere effettuata, ai sensi dell'art. 3, lett. c), in appositi locali, all'interno dell'azienda agricola aventi i seguenti requisiti:

- a) zona "sporca" per lo stordimento, il dissanguamento, la scuoiatura ed eviscerazione;
- b) zona "pulita" per la toelettatura della carcassa, ivi compreso il sezionamento;
- c) locale per la pulizia prestomaci (il contenuto intestinale può essere smaltito nella concimaia dell'azienda), se utilizzati, per il deposito delle pelli.

2. Le attrezzature ed asservimenti necessari allo svolgimento di attività di macellazione devono essere conformi ai requisiti prescritti nell'allegato B).

Articolo 5 *Procedura di lavorazione e prescrizioni per la macellazione.*

1. La procedura di lavorazione deve osservare le prescrizioni indicate nell'allegato C) e deve essere descritta nel piano di autocontrollo, che evidenzia anche l'organizzazione per la macellazione di specie diverse in tempi diversi.
 2. Devono essere presenti protocolli operativi riguardanti le seguenti procedure: operazioni di pulizia, disinfezione, derattizzazione, disinfestazione, ricevimento merci, formazione e norme di comportamento del personale addetto alla macellazione, manutenzione strutture e impianti, acqua, che influenzano il possibile controllo delle diverse fasi produttive.
 3. L'attività di macellazione è soggetta alle prescrizioni indicate nell'allegato D).
-

Articolo 6 *Benessere animale.*

1. Lo spostamento dall'allevamento al luogo di macellazione deve avvenire in modo da risparmiare agli animali eccitazioni, dolori e sofferenze evitabili e, in ogni caso, in osservanza delle prescrizioni contenute nel Capo II, del [Regolamento \(CE\) n. 1099/2009](#) del Consiglio del 24 settembre 2009 relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento.
2. Il dissanguamento deve iniziare il più presto possibile affinché sia rapido, profuso e completo.

3. Dopo la recisione dei vasi sanguigni, non vanno effettuate altre operazioni sugli animali né alcuna stimolazione elettrica prima della fine del dissanguamento.

Articolo 7 *Registrazione.*

1. L'avvio dell'attività di macellazione di suini, ovi-caprini e bovini, di cui all'art. 1, destinati alla vendita al consumatore finale e/o ad esercenti ubicati nel comune di appartenenza ed in quelli contermini ubicati nel territorio della Regione Basilicata, è soggetta ai sensi dell'art. 3, lett. a), alla notifica per la registrazione all'Autorità Sanitaria competente per territorio ai sensi del Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004.

Articolo 8 *Clausola di neutralità finanziaria.*

1. Dall'applicazione della presente legge non devono derivare nuovi o maggiori oneri, né minori entrate a carico del bilancio regionale.
 2. I Dipartimenti interessati svolgono le attività previste dal presente decreto con le risorse umane, finanziarie e strumentali disponibili a legislazione vigente.
 3. Le spese relative agli adempimenti e alle registrazioni degli stabilimenti previsti dalla presente legge sono a carico delle imprese, secondo tariffe e modalità di versamento da stabilirsi con disposizioni regionali, sulla base del costo effettivo del servizio.
-
-

Articolo 9 *Pubblicazione.*

1. La presente legge è pubblicata sul Bollettino Ufficiale della Regione ed entra in vigore il quindicesimo giorno successivo alla data della sua pubblicazione.

2. È fatto obbligo a chiunque spetti di osservarla e di farla osservare come legge della Regione Basilicata.

Allegato A

(art. 4, comma 1 - Requisiti strutturali)

- 1) pavimento lavabile e disinfettabile con pozzetto munito di griglia e sifone per la raccolta dei reflui e lo smaltimento delle acque di lavaggio;
- 2) impianto di trattamento delle acque reflue conforme al [D.Lgs. 152/06](#);
- 3) pareti rivestite con materiale facilmente lavabile e disinfettabile e resistente ai detergenti e ai disinfettanti,
- 4) soffitto con criteri costruttivi e procedure di pulizia e manutenzione che garantiscano l'assenza di sporcizia sopra le attrezzature e gli impianti sopraelevati ed evitino la formazione di condensa, di muffe e la caduta di particelle,
- 5) porte che garantiscano la completa chiusura dei vani di accesso. È consentito l'uso del legno la cui superficie deve però essere trattata in modo da presentare caratteristiche in linea con il Reg. CE n. 852/04;
- 6) dispositivi di protezione da insetti ed animali nocivi, in particolare alle finestre apribili (zanzariere);
- 7) lavabo dotato di comando non manuale, approvvigionato con acqua calda e fredda, fornito di erogatori non azionabili a mano o asciugamani a perdere ed erogatore di detergente ai sensi dell'art. 2 Reg. CE n. 852/2004, lett. i). È ammessa la presenza di presa diretta per acqua da utilizzare esclusivamente per la pulizia dei locali;
- 8) piani di appoggio e attrezzature varie in materiale lavabile e disinfettabile,
- 9) attrezzature (contenitori) che permettano il trasferimento delle carni macellate in frigoriferi ad armadio o a pozzetto,
- 10) dispositivi per la raccolta separata degli scarti di macellazione da smaltire conformemente alla normativa vigente;
- 11) servizi igienici e spogliatoi,

- 12) locale ad uso esclusivo del Servizio Veterinario,
 - 13) sistema di sterilizzazione dei coltelli,
 - 14) frigorifero destinato esclusivamente alla conservazione degli animali macellati.
 - 15) attrezzatura per lo stordimento conforme alla normativa vigente in materia di benessere animale,
 - 16) attrezzatura: paranco elettrico e guidovia per il sollevamento e lo spostamento della carcassa (suino), ganciere fisse per gli ovi-caprini, in materiale inalterabile, lavabile e disinfettabile;
 - 17) idonea attrezzatura per la scottatura e la depilazione, nel caso di suini.
-
-

Allegato B

(Art. 4, comma 2 - Attrezzature ed asservimenti)

1) Le attrezzature ed asservimenti necessari allo svolgimento delle attività di macellazione aziendale devono comprendere:

- a) sistema di stordimento idoneo per la specie animale da macellare, di cui all'All. 1 del [Reg. \(CE\) n. 1099/2009](#), e, se necessario, un sistema di contenimento degli animali e di sistemi di protezione individuali che tengano conto del rischio biologico legato alla macellazione;
- b) carrucola elettrica per il sollevamento della carcassa e successivo dissanguamento o ganciere fisse per gli ovini, in materiale inalterabile, lavabile e disinfettabile;
- c) nel caso di suini, idonea attrezzatura per la scottatura e la depilazione oppure per la bruciatura e la raschiatura delle setole;
- d) paranco divaricatore per lo scuoiamento e l'eviscerazione;
- e) idonei contenitori per la raccolta e il trasferimento dei prestomaci;
- f) sistema di sterilizzazione dei coltelli;
- g) presenza di idonea attrezzatura frigorifera per lo stoccaggio e la conservazione delle carcasse;

h) contenitori dedicati per la raccolta dei sottoprodotti di origine animale, come previsto dal Reg. (CE) n. 1069/09 e [Reg. \(UE\) n. 142/2011](#), i quali, qualora non siano ritirati nella stessa giornata di macellazione dalla ditta autorizzata allo smaltimento, devono essere stoccati in cella frigo all'uopo destinata, diversa da quella per la conservazione della carne.

Allegato C

(Art. 5, comma 1 - Procedure di lavorazione)

- 1) Le carni devono essere identificate con bollo sanitario.
 - 2) Tutte le fasi della macellazione devono impedire la contaminazione delle carni.
 - 3) Al termine delle operazioni di macellazione, i locali e le attrezzature devono essere tempestivamente lavati e disinfettati.
 - 4) I sottoprodotti devono essere raccolti da una ditta specializzata, con l'utilizzo dei dispositivi per la raccolta separata degli scarti di macellazione da smaltire conformemente alla normativa vigente.
-

Allegato D

(Art. 5, comma 3 - Attività di macellazione - Prescrizioni)

- 1) L'attività di macellazione è soggetta alle seguenti prescrizioni:
 - a) è consentita la macellazione di animali allevati nel proprio allevamento, purché questo non sia sottoposto a restrizioni sanitarie per la presenza di malattie infettive;
 - b) il titolare dell'allevamento deve inoltrare al Servizio Veterinario territorialmente competente, con almeno quattro giorni lavorativi di anticipo, la domanda di macellazione, conforme alla modulistica definita con apposita D.G.R.;

- c) la macellazione degli animali, alla data prestabilita, non potrà iniziare se non alla presenza del Veterinario designato dalla ASL, responsabile della visita *ante e post mortem*, il quale, ad avvenuta macellazione, comunicherà al Servizio Veterinario competente gli identificativi degli animali macellati per lo scarico della BDN e ritirerà ed annullerà gli eventuali documenti degli stessi animali (passaporti);
- e) le carni, devono essere identificate con bollo ad inchiostro blu, conforme al modello 3, riportato anche sul DDT e scortate da certificazione di idoneità, conforme al modello 2; le carni, destinate agli esercizi di vendita del proprio comune e/o *comuni limitrofi* devono essere scortate, oltretutto dai suddetti documenti, dal certificato sanitario conforme al modello [art. 17 del regio decreto n. 3298 del 20 dicembre 1928](#); qualora il trasporto delle carni richieda tempi superiori alle due ore dalla macellazione, le carni devono essere sottoposte a refrigerazione;
- f) nei locali di cui all'art. 4, è vietato il sezionamento delle carcasse; tuttavia, le mezzene possono essere ridotte in pezzi più leggeri al fine di consentirne il trasporto nella cella frigorifera;
- g) tutte le fasi della macellazione devono impedire la contaminazione delle carni;
- h) al termine delle operazioni di macellazione, i locali e le attrezzature devono essere tempestivamente lavati e disinfettati;
- i) il contenuto intestinale può essere smaltito nella concimaia dell'azienda;
- j) i sottoprodotti della macellazione, non utilizzabili per altri usi dall'OSA, devono essere smaltiti e/o trasformati da Ditta autorizzata sotto la vigilanza del veterinario ASL competente; lo smaltimento dei sottoprodotti, può essere periodico, ed eseguito su richiesta del titolare dell'attività.

L.R. PUGLIA 23-12-2008 n. 45
Norme in materia sanitaria.

Art. 7

Attività di macellazione di ovini e caprini nelle aziende zootecniche e agrituristiche.

1. È consentita sul territorio regionale la macellazione aziendale dei propri animali delle specie ovina, caprina, suina, nonché della specie bovina di età non superiore ai quarantotto mesi, per la successiva commercializzazione nel comune di appartenenza e/o nei comuni limitrofi ⁽¹⁰⁾.
2. Al fine di rendere esecutivo quanto previsto al comma 1, la Giunta regionale, con proprio regolamento ⁽¹¹⁾, da adottarsi entro centoottanta giorni dalla data di entrata in vigore della presente legge, disciplina le modalità e le procedure igienico-sanitarie al fine di tutelare la salute pubblica.

(10) Comma così sostituito dall'*art. 10, comma 1, L.R. 30 dicembre 2013, n. 45*, a decorrere dal giorno stesso della sua pubblicazione. Il testo originario era così formulato: «1. È consentita sul territorio regionale la macellazione aziendale dei propri animali delle specie ovina e caprina di età non superiore ai quattro mesi, per la successiva commercializzazione nel comune di appartenenza e/o nei comuni limitrofi.».

(11) Vedi, al riguardo, il *Reg. reg. 4 dicembre 2009, n. 32* e l'*art. 1, comma 1, Reg. reg. 11 marzo 2015, n. 7*.