Consiglio regionale della Calabria

DOSSIER

PL n. 72/13
di iniziativa del Consigliere G. BEVILACQUA recante:
"Norme in materia di macellazione per la tutela del benessere animale e la qualità delle carni"
relatore: A. BRUTTO;

DATI DELL'ITER	
NUMERO DEL REGISTRO DEI PROVVEDIMENTI	
DATA DI PRESENTAZIONE ALLA SEGRETERIA DELL'ASSEMBLEA	18/5/2026
DATA DI ASSEGNAZIONE ALLA COMMISSIONE	18/5/2026
COMUNICAZIONE IN CONSIGLIO	
SEDE	MERITO
PARERE PREVISTO	2,5
NUMERO ARTICOLI	

ultimo aggiornamento: 12/06/2026

Testo del Provvedimento

Proposta di legge n. 72/XIII pag. 3

"Norme in materia di macellazione per la tutela del benessere animale e la qualità delle carni"

Normativa citata

Decreto legislativo 2 febbraio 2021, n. 27 (art. 16) pag. 10

"Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2017/625 ai sensi dell'articolo 12, lettere a), b), c), d) ed e) della legge 4 ottobre 2019, n. 117."

REGOLAMENTO (CE) N. 1099/2009 pag. 12

"Regolamento relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento"

REGOLAMENTO (CE) N. 852/2004 pag. 46

"Regolamento sull'igiene dei prodotti alimentari"

REGOLAMENTO (CE) N. 853/2004 pag. 100

"Regolamento che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale"

Legge regionale 30 giugno 2025, n. 33 (agg. 2026) pag. 191

"Disposizioni per l'attuazione di un sistema di gestione dei dati in blockchain per la tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti della filiera agroalimentare della Calabria."

Documentazione correlata

Delibera di Giunta regionale n. 2045 del 28.11.2022 - Emilia Romagna pag. 195

"DISPOSIZIONI IN MATERIA DI MACELLAZIONI PER IL CONSUMO DOMESTICO PRIVATO IN REGIONE EMILIA-ROMAGNA"

Consiglio regionale della Calabria

Proposta di legge regionale recante:

"Norme in materia di macellazione per la tutela del benessere animale e la qualità delle carni."

Il Consigliere regionale

Gianpaolo Bevilacqua

RELAZIONE ILLUSTRATIVA

La presente proposta di legge nasce dall'esigenza di ammodernare il quadro normativo calabrese in materia zootecnica, con un duplice obiettivo: promuovere la "filiera corta" e innalzare i livelli di benessere animale.

La proposta, muovendosi nel solco tracciato dall'articolo 16 del d.lgs. n. 27/2021, punta a disciplinare in modo organico la macellazione aziendale, l'autoconsumo e l'innovativa introduzione delle Unità di Macellazione Mobile (UMM).

L'innovazione non è solo procedurale ma anche tecnologica. L'integrazione con la blockchain pubblica (in coerenza con la L.R. 33/2025) rappresenta una scelta di avanguardia che mira a garantire l'immutabilità dei dati e la totale trasparenza verso il consumatore finale, valorizzando al contempo il patrimonio agricolo locale, inoltre, uno dei pilastri della riforma è la riduzione sistematica dello stress animale. La letteratura scientifica e la normativa europea (Reg. CE n. 1099/2009), infatti, evidenziano come il trasporto verso i macelli industriali rappresenti uno dei momenti di maggiore sofferenza; attraverso l'autorizzazione delle UMM, il legislatore consente l'abbattimento direttamente presso il pascolo o l'allevamento, eliminando le criticità legate al carico, allo scarico e ai lunghi tempi di percorrenza. Questa scelta non solo rispetta la dignità dell'animale, ma ha ricadute dirette sulla qualità organolettica delle carni, evitando l'insorgenza di alterazioni biochimiche dovute allo stress pre-mortem. La norma prevede che il processo si concluda comunque in stabilimenti riconosciuti per garantire la massima sicurezza alimentare.

Nonostante l'orientamento verso la semplificazione e la marginalità delle produzioni aziendali, la proposta non abdica al rigore sanitario, infatti, è previsto che i locali adibiti alla macellazione debbano rispondere ai requisiti igienico-strutturali dei Regolamenti (CE) 852/2004 e 853/2004, con una netta separazione fisica tra le fasi "sporche" (stordimento e dissanguamento) e quelle "pulite" (toelettatura).

Infine, l'obbligo di presenza del veterinario ufficiale dell'ASP per ogni macellazione aziendale garantisce un presidio pubblico costante e il preavviso di quattro giorni lavorativi e l'adozione di piani HACCP certificano che la filiera corta calabrese operi secondo i più alti standard di tutela della salute pubblica.

RELAZIONE TECNICO-FINANZIARIA

Quadro di riepilogo analisi economico finanziaria

Titolo: Norme in materia di macellazione per la tutela del benessere animale e la qualità delle carni.

Tab. 1 - Oneri finanziari:

Articolo	Descrizione spese	Tipologia I o C	Carattere Temporale A o P	Importo
1	Disposizioni a carattere ordinamentale	//	//	0
2	Disposizioni a carattere ordinamentale			
3	Disposizioni a carattere ordinamentale	//	//	0
4	Disposizioni a carattere ordinamentale			
5	Disposizioni a carattere ordinamentale			
6	Disposizioni a carattere ordinamentale			
7	Disposizioni a carattere ordinamentale			
8	Disposizioni a carattere ordinamentale			
9	Diposizione a carattere ordinamentale			
10	Clausola di invarianza finanziaria			

Criteri di quantificazione degli oneri finanziari

La proposta non determina oneri a carico del bilancio regionale, in quanto presenta disposizioni a carattere ordinamentale. Gli eventuali costi per le attività certificative o ove è richiesta la presenza di personale veterinario sono a carico dei soggetti richiedenti secondo i parametri previsti dalla Giunta regionale ai sensi dell'articolo 9.

Tab. 2 Copertura finanziaria:

Programma / capitolo	Anno 2026	Anno 2027	Anno 2028	Totale
Missione/ programma	//	//	//	//
Totale	0	0	0	0

ARTICOLATO

Art. 1
(Finalità)

1. La Regione Calabria, nel rispetto dell'articolo 16 del d.lgs. 2 febbraio 2021, n. 27 (Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2017/625), in armonia con la legge regionale 30 giugno 2025, n. 33 (Disposizioni per l'attuazione di un sistema di gestione dei dati in blockchain per la tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti della filiera agroalimentare della Calabria) e nel rispetto dei principi di semplificazione amministrativa, disciplina la macellazione aziendale e per autoconsumo al fine favorire la filiera corta e il benessere animale.

2. La presente legge promuove:

a) il miglioramento degli standard di benessere animale e di sicurezza alimentare, incentivando l'adesione ai sistemi di qualità nazionale e l'utilizzo di tecnologie innovative che riducono lo stress animale durante l'abbattimento;

b) la trasparenza della filiera zootecnica attraverso l'integrazione dei processi di macellazione nel sistema di gestione dati in blockchain pubblica.

3. Le attività sono svolte nel rispetto dei regolamenti (CE) n. 852/2004 in materia di igiene dei prodotti alimentari, n. 853/2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale e n. 1099/2009 relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento.

Art. 2
(*Definizioni)*

1. Ai fini della presente legge, si intende:

a) macellazione aziendale: l'attività marginale, localizzata, riservata agli imprenditori agricoli con attività zootecnica prevalente per capi nati e allevati in azienda o in aziende del medesimo comune, nel rispetto dei limiti quantitativi previsti dalla normativa vigente;

b) macellazione per autoconsumo: la pratica di abbattimento di animali effettuata dai privati al di fuori di stabilimenti registrati o riconosciuti, destinata all'esclusivo uso della famiglia dell'allevatore;

c) unità di macellazione mobile (UMM): l'unità tecnica registrata e autorizzata che opera presso i pascoli o gli allevamenti per garantire una macellazione dignitosa, riducendo al minimo lo stress, il dolore e l'ansia dell'animale derivanti dal carico e dal trasporto a lunga distanza.

Art. 3
(Ambiti di applicazione)

1. Le disposizioni della presente legge si applicano:

a) agli imprenditori agricoli con attività zootecnica che effettuano macellazione aziendale;

b) ai privati che macellano per autoconsumo;

c) alle UMM regolarmente registrate.

Art. 4
(Specie ammesse e limiti)

1. Per la macellazione aziendale è consentito l'abbattimento di ovini, caprini, suini e bovini nei limiti e secondo le condizioni previsti dalla normativa vigente.

2. Per la macellazione per autoconsumo è consentita la macellazione di pollame, lagomorfi, piccola selvaggina allevata, ovini, caprini, suidi e bovidi. La vendita diretta delle carni da macellazione aziendale è consentita per piccoli quantitativi, definiti con il regolamento di cui all'articolo 9 nel rispetto della normativa di settore vigente.

3. È vietata la commercializzazione per le carni derivanti da autoconsumo.

Art. 5
(Requisiti igienico-sanitari e strutturali)

1. I locali adibiti alla macellazione aziendale sono registrati presso l'Azienda sanitaria provinciale (ASP) competente, ai sensi del regolamento (CE) n. 852/2004.
2. Le strutture prevedono una netta separazione tra la zona desinata a stordimento, dissanguamento, scuoiatura ed eviscerazione, e la zona destinata a toelettatura e sezionamento.
3. L'operatore del settore alimentare (OSA) adotta un piano di autocontrollo (HACCP) e garantisce il corretto smaltimento dei sottoprodotti animali ai sensi della normativa di settore vigente.
4. L'OSA che intende effettuare macellazione aziendale notifica l'attività all'ASP di competenza per la registrazione, ai sensi del regolamento (CE) n. 852/2004.

Art. 6
(*Unità mobili di macellazione)*

1. In conformità al regolamento (CE) n. 1099/2009 e nel rispetto del regolamento (CE) n. 853/2004, la macellazione può essere effettuata presso il pascolo o l'allevamento, al fine di eliminare lo stress del carico e del trasporto degli animali vivi, mediante le UMM.
2. Le carcasse ottenute tramite UMM sono trasferite presso uno stabilimento di macellazione riconosciuto per il completamento delle fasi ispettive e di lavorazione, nel rispetto della normativa vigente in materia.
3. I requisiti dell'UMM e le procedure per la macellazione sono definiti nel regolamento di cui all'articolo 9.

Art. 7
(*Protezione e benessere animale)*

1. Le operazioni di stordimento e abbattimento sono eseguite secondo i metodi approvati dalla normativa vigente in materia.
2. Il personale addetto è munito di certificato di idoneità, rilasciato previa formazione specifica sulle tecniche di maneggiamento e protezione degli animali durante l'abbattimento, ai sensi della normativa vigente.
3. Sono vietati metodi di immobilizzazione che causano sofferenze evitabili, come la sospensione di animali coscienti.

Art. 8
(Procedure di controllo e rintracciabilità)

1. Il servizio veterinario della ASP competente per territorio è informato almeno quattro giorni lavorativi in anticipo rispetto alla data prevista per la macellazione.
2. La macellazione aziendale avviene alla presenza del veterinario dell'ASP competente per le visite e le ispezioni previste della normativa vigente.
3. È assicurata la rintracciabilità delle carni ai sensi della normativa vigente.

Art. 9
(*Regolamento di attuazione*)

1. La Giunta regionale, entro 120 giorni dall'entrata in vigore della presente legge, nel rispetto della normativa di riferimento vigente, definisce con regolamento:
a) i requisiti dell'UMM e le procedure per la relativa macellazione;
b) la nozione piccoli quantitativi di cui all'articolo 4, comma 2, in conformità con la normativa vigente in materia;

c) le tariffe relative agli adempimenti, ai controlli veterinari e alle registrazioni che sono a carico dei soggetti richiedenti.

Art. 10
(Clausola di neutralità finanziaria)

1. Dall'applicazione della presente legge non derivano nuovi o maggiori oneri a carico del bilancio regionale.

f.to Gianpaolo Bevilacqua

f.to Gianpaolo Bevilacqua

NORMATTIVA
IL PORTALE DELLA LEGGE VIGENTE

DECRETO LEGISLATIVO 2 febbraio 2021 , n. 27

Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2017/625 ai sensi dell'articolo 12, lettere a), b), c), d) ed e) della legge 4 ottobre 2019, n. 117.

(21G00034)

Vigente al : 19-5-2026

Art. 16

Disposizioni in materia di macellazione

per il consumo domestico privato

1. Al fine di consentire il mantenimento a livello nazionale di metodi e consumi tradizionali, è consentita la macellazione per autoconsumo al di fuori di stabilimenti registrati o riconosciuti. Le regioni disciplinano la pratica della macellazione per autoconsumo, nel rispetto dei seguenti principi:

a) divieto di commercializzazione delle carni e dei prodotti ottenuti dalla macellazione degli animali;

b) rispetto del benessere animale e divieto di macellazione rituale che non preveda lo stordimento degli animali;

c) predisposizione di procedure regionali per la prevenzione delle zoonosi;

d) possibilità, da parte dei Servizi veterinari dell'ASL, di effettuare controlli a campione per verificare il rispetto delle condizioni di salute degli animali, di benessere animale, di igiene della macellazione e di corretto smaltimento dei sottoprodotti.

2. Le specie animali oggetto di macellazione per autoconsumo sono esclusivamente le seguenti:

a) pollame, lagomorfi e piccola selvaggina allevata;

b) ovini e caprini;

c) suidi;

d) bovidi.

3. I privati che intendono macellare o far macellare ai sensi del presente articolo devono comunicare all'autorità competente locale il luogo e la data della macellazione. L'attuazione delle disposizioni di cui al presente articolo non determinano nuovi né maggiori oneri a carico della finanza pubblica trattandosi di spese che sono a carico degli operatori privati.

02009R1099 — IT — 18.05.2018 — 001.001 — 1

Il presente testo è un semplice strumento di documentazione e non produce alcun effetto giuridico. Le istituzioni dell'Unione non assumono alcuna responsabilità per i suoi contenuti. Le versioni facenti fede degli atti pertinenti, compresi i loro preamboli, sono quelle pubblicate nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea e disponibili in EUR-Lex. Tali testi ufficiali sono direttamente accessibili attraverso i link inseriti nel presente documento

►**B**

REGOLAMENTO (CE) N. 1099/2009 DEL CONSIGLIO

del 24 settembre 2009

relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(GU L 303 del 18.11.2009, pag. 1)

Modificato da:

		Gazzetta ufficiale		
		n.	pag.	data
►**M1**	Regolamento di esecuzione (UE) 2018/723 della Commissione del 16 maggio 2018	L 122	11	17.5.2018

▼B

REGOLAMENTO (CE) N. 1099/2009 DEL CONSIGLIO

del 24 settembre 2009

relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento

(Testo rilevante ai fini del SEE)

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;

▼B

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»: l'autorità centrale di uno Stato membro incaricata di garantire il rispetto delle prescrizioni del presente regolamento o qualsiasi altra autorità a cui detta autorità centrale abbia delegato tale competenza;

r) «enervazione»: lacerazione del tessuto nervoso centrale e del midollo spinale per mezzo di uno stilo inserito nella cavità cranica.

▼B

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.

▼B

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.

▼B

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.

▼B

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.

▼B

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.

▼B

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.

▼B

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;

▼B

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.

▼B

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) ([1]) 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.

([1]) GU L 299 del 16.11.2007, pag. 1.

▼B

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;

▼B

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.

▼B

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

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;

▼B

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.

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 1º 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.

▼B

Entro il 1º 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.

▼B

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 1º 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.

▼B

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 1º gennaio 2013.

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

▼B

ALLEGATO I

ELENCO DEI METODI DI STORDIMENTO E RELATIVE CARATTERISTICHE

(di cui all'articolo 4)

CAPO I

Metodi

Tabella 1 — Metodi meccanici

N.	Denominazione	Descrizione	Condizioni d'uso	Parametri fondamentali	Prescrizioni specifiche per determinati metodi — capo II del presente allegato
1	Dispositivo a proiettile captivo penetrante	Danni gravi e irreversibili al cervello provocati dall'impatto e dalla penetrazione di un proiettile captivo Semplice stordimento	Tutte le specie Macellazione, spopolamento e altre situazioni	Posizione e direzione dello sparo Velocità appropriata, lunghezza d'uscita e diametro del proiettile in funzione delle dimensioni dell'animale e della specie Intervallo massimo stordimento-dissanguamento/abbattimento (s)	Non applicabile
2	Dispositivo a proiettile captivo non penetrante	Danni gravi al cervello provocati dall'impatto di un proiettile captivo senza penetrazione Semplice stordimento	Ruminanti, volatili da cortile, conigli e lepri Macellazione soltanto per i ruminanti Macellazione, spopolamento e altre situazioni per volatili da cortile, conigli e lepri	Posizione e direzione dello sparo Velocità appropriata, diametro e forma del proiettile in funzione delle dimensioni dell'animale e della specie Forza della cartuccia utilizzata Intervallo massimo stordimento-dissanguamento/abbattimento (s)	Punto 1
3	Arma a proiettile libero	Danni gravi e irreversibili al cervello provocati dall'impatto e dalla penetrazione di uno o più proiettili	Tutte le specie Macellazione, spopolamento e altre situazioni	Posizione dello sparo Potenza e calibro della cartuccia. Tipo di proiettile	Non applicabile
4	Macerazione	Schiacciamento istantaneo dell'intero animale	Pulcini fino a 72 ore e uova embrionate. Tutte le situazioni diverse dalla macellazione	Dimensione massima della partita da introdurre. Distanza tra le lame e velocità di rotazione Misure per impedire il sovraccarico	Punto 2

▼B

N.	Denominazione	Descrizione	Condizioni d'uso	Parametri fondamentali	Prescrizioni specifiche per determinati metodi — capo II del presente allegato
5	Dislocazione cervicale	Distensione e torsione manuale o meccanica del collo che provocano un'ischemia cerebrale	Volatili da cortile fino a cinque kg di peso vivo Macellazione, spopolamento e altre situazioni	Non applicabile	Punto 3
6	Colpo da percussione alla testa	Colpo deciso e preciso alla testa che provoca danni gravi al cervello	Suinetti, agnelli, capretti, conigli, lepri, animali da pelliccia e volatili da cortile fino a 5 kg di peso vivo Macellazione, spopolamento e altre situazioni	Forza e localizzazione del colpo	Punto 3

Tabella 2 — Metodi elettrici

N.	Denominazione	Descrizione	Condizioni d'uso	Parametri fondamentali	Prescrizioni specifiche — capo II del presente allegato
1	Elettronarcosi con applicazione di corrente limitatamente alla testa	Esposizione del cervello a una corrente che genera un'attività epilettiforme generalizzata sull'elettroencefalogramma (EEG) Semplice stordimento	Tutte le specie. Macellazione, spopolamento e altre situazioni	Corrente minima (A o mA) Tensione minima (V) Frequenza massima (Hz) Tempo minimo di esposizione Intervallo massimo stordimento-dissanguamento/abbattimento (s) Frequenza della calibratura del dispositivo Ottimizzazione del flusso di corrente Prevenzione delle scariche elettriche prima dello stordimento Posizione e superficie di contatto degli elettrodi	Punto 4
2	Elettronarcosi con applicazione di corrente a testa e corpo	Esposizione del corpo a una corrente che provoca allo stesso tempo un'attività epilettiforme generalizzata sull'EEG e la fibrillazione o l'arresto cardiaco	Tutte le specie Macellazione, spopolamento e altre situazioni	Corrente minima (A o mA) Tensione minima (V) Frequenza massima (Hz) Tempo minimo di esposizione	Punto 5

▼B

N.	Denominazione	Descrizione	Condizioni d'uso	Parametri fondamentali	Prescrizioni specifiche — capo II del presente allegato
		Semplice stordimento in caso di macellazione		Frequenza della calibratura del dispositivo Ottimizzazione del flusso di corrente Prevenzione delle scariche elettriche prima dello stordimento Posizione e superficie di contatto degli elettrodi Intervallo massimo stordimento-dissanguamento (s) in caso di semplice stordimento o semplici stordimenti	
3	Bagni d'acqua	Esposizione di tutto il corpo a una corrente che provoca allo stesso tempo un'attività epilettiforme generalizzata sull'EEG ed eventualmente la fibrillazione o l'arresto cardiaco tramite immersione. Semplice stordimento eccetto quando la frequenza è uguale a o minore di 50 Hz	Volatili da cortile Macellazione, spopolamento e altre situazioni	Corrente minima (A o mA) Tensione minima (V) Frequenza massima (Hz) Frequenza della calibratura del dispositivo Prevenzione delle scariche elettriche prima dello stordimento Riduzione al minimo della sofferenza durante la sospensione Ottimizzazione del flusso di corrente Durata massima della sospensione ai ganci prima del bagno d'acqua Tempo minimo di esposizione per ciascun animale Immersione dei volatili fino alla base delle ali Intervallo massimo stordimento-dissanguamento/abbattimento (s) per una frequenza superiore a 50 Hz	Punto 6

▼M1

Tabella 3 — Metodo in atmosfera controllata

▼B

N.	Denominazione	Descrizione	Condizioni d'uso	Parametri fondamentali	Prescrizioni specifiche — capo II del presente allegato
1	Biossido di carbonio ad alta concentrazione	Esposizione diretta o progressiva di animali coscienti a una miscela di gas contenente più del 40 % di biossido di carbonio. Il metodo può essere usato in fosse, gallerie, contenitori o in edifici precedentemente sigillati Semplice stordimento in caso di macellazione di suini	Suini, mustelidi, cincillà, volatili da cortile eccetto anatre e oche Macellazione soltanto per i suini Situazioni diverse dalla macellazione per i volatili da cortile, mustelidi, cincillà, suini	Concentrazione di biossido di carbonio Durata dell'esposizione Intervallo massimo stordimento-dissanguamento (s) in caso di semplice stordimento Qualità del gas Temperatura del gas	Punto 7 Punto 8
2	Biossido di carbonio in due fasi	Esposizione successiva di animali coscienti a una miscela di gas contenente fino al 40 % di biossido di carbonio, seguita, quando gli animali hanno perso conoscenza, da una più elevata concentrazione di biossido di carbonio	Volatili da cortile Macellazione, spopolamento e altre situazioni	Concentrazione di biossido di carbonio Durata dell'esposizione Qualità del gas Temperatura del gas	Non applicabile
3	Biossido di carbonio associato a gas inerti	Esposizione diretta o progressiva di animali coscienti a una miscela di gas contenente fino al 40 % di biossido di carbonio associato a gas inerti fino all'anossia. Il metodo può essere usato in fosse, sacchi, gallerie, contenitori o in edifici precedentemente sigillati Il semplice stordimento per i suini se la durata dell'esposizione ad almeno il 30 % di biossido di carbonio è inferiore a 7 minuti	Suini e volatili da cortile Macellazione, spopolamento e altre situazioni	Concentrazione di biossido di carbonio Durata dell'esposizione Intervallo massimo stordimento-dissanguamento/abbattimento (s) in caso di semplice stordimento Qualità del gas Temperatura del gas Concentrazione di ossigeno	Punto 8

▼B

N.	Denominazione	Descrizione	Condizioni d'uso	Parametri fondamentali	Prescrizioni specifiche — capo II del presente allegato
		Semplice stordimento per i volatili da cortile se la durata complessiva dell'esposizione ad almeno il 30 % di biossido di carbonio è inferiore a 3 minuti			
4	Gas inerti	Esposizione diretta o progressiva di animali coscienti a una miscela di gas inerti quali argo o azoto fino all'anossia. Il metodo può essere usato in fosse, sacchi, gallerie, contenitori o in edifici precedentemente sigillati Semplice stordimento in caso di macellazione di suini Semplice stordimento per i volatili da cortile se la durata dell'esposizione all'anossia è inferiore a 3 minuti	Suini e volatili da cortile Macellazione, spopolamento e altre situazioni	Concentrazione di ossigeno Durata dell'esposizione Qualità del gas Intervallo massimo stordimento-dissanguamento/abbattimento (s) in caso di semplice stordimento Temperatura del gas	Punto 8
5	Monossido di carbonio (in forma pura)	Esposizione di animali coscienti a una miscela di gas contenente più del 4 % di monossido di carbonio	Animali da pelliccia, volatili da cortile e suinetti Situazioni diverse dalla macellazione	Qualità del gas Concentrazione di monossido di carbonio Durata dell'esposizione Temperatura del gas	Punti da 9.1, 9.2 e 9.3
6	Monossido di carbonio associato ad altri gas	Esposizione di animali coscienti a una miscela di gas contenente più dell'1 % di monossido di carbonio associato ad altri gas tossici	Animali da pelliccia, volatili da cortile e suinetti Situazioni diverse dalla macellazione	Concentrazione di monossido di carbonio Durata dell'esposizione Temperatura del gas Filtrazione del gas prodotto dal motore	Punto 9
▼M1 7	Stordimento a bassa pressione atmosferica	Esposizione di animali coscienti a una decompressione progressiva con riduzione dell'ossigeno disponibile al di sotto del 5 %	Polli da carne di peso vivo non superiore a 4 kg. Macellazione, spopolamento e altre situazioni	Velocità di decompressione Durata dell'esposizione Temperatura e umidità dell'ambiente	Punti da 10.1 a 10.5

▼B

Tabella 4 — Altri metodi

N.	Denominazione	Descrizione	Condizioni d'uso	Parametri fondamentali	Prescrizioni specifiche — capo II del presente allegato
1	Iniezione letale	Perdita di coscienza e sensibilità seguita da morte irreversibile indotta dall'iniezione somministrata da un medico veterinario	Tutte le specie Situazioni diverse dalla macellazione	Tipo di iniezione Uso di farmaci approvati	Non applicabile

CAPO II

Prescrizioni specifiche relative ad alcuni metodi

1. *Dispositivo a proiettile captivo non penetrante*

Nell'utilizzazione di questo metodo gli operatori hanno cura di evitare la frattura del cranio.

Questo metodo è utilizzato unicamente per i ruminanti di peso vivo inferiore a 10 kg.

2. *Macerazione*

Questo metodo deve procurare la macerazione e la morte istantanea degli animali. Il dispositivo deve essere munito di lame a rapida rotazione o protuberanze di spugna. La capacità del dispositivo deve essere tale che tutti gli animali, anche se numerosi, vengano istantaneamente uccisi.

3. *Dislocazione cervicale e percussione alla testa*

Questi metodi non devono essere usati come metodi di routine ma soltanto dove non ci sono a disposizione altri metodi per lo stordimento.

Questi metodi non devono essere usati nei macelli eccetto che come metodo di riserva per lo stordimento.

Nessuno può uccidere tramite dislocazione cervicale manuale o percussione alla testa più di settanta animali al giorno.

La dislocazione cervicale manuale non deve essere usata su animali di peso vivo superiore a 3 kg.

4. *Elettronarcosi con applicazione di corrente limitatamente alla testa*

4.1. Quando viene impiegata l'elettronarcosi con applicazione di corrente limitatamente alla testa, gli elettrodi vanno posti intorno al cervello dell'animale e devono essere adeguati alla sua dimensione.

4.2. L'elettronarcosi con applicazione di corrente limitatamente alla testa è effettuata in conformità dei livelli minimi di corrente elettrica di cui alla tabella 1.

Tabella 1 — Livelli minimi di corrente elettrica per l'elettronarcosi con applicazione di corrente limitatamente alla testa

Categoria di animali	Bovini di età pari o superiore a 6 mesi	Bovini di età inferiore a 6 mesi	Ovini e caprini	Suini	Polli	Tacchini
Corrente minima	1,28 A	1,25 A	1,00 A	1,30 A	240 mA	400 mA

5. *Elettronarcosi con applicazione di corrente a testa e corpo*

5.1. Animali delle specie ovina, caprina e suina

Il livello minimo di corrente per l'elettronarcosi con applicazione di corrente a testa e corpo è di 1 ampere per gli ovini e i caprini e di 1,30 ampere per i suini.

▼B

5.2. Volpi

Gli elettrodi vanno applicati in bocca e nel retto e deve essere applicata una corrente di intensità minima pari a 0,3 ampere e con una tensione minima di 110 volt per almeno 3 secondi.

5.3. Cincillà

Gli elettrodi vanno applicati all'orecchio e alla coda e va applicata una corrente di intensità minima pari a 0,57 ampere per almeno 60 secondi.

6. *Bagni d'acqua per lo stordimento elettrico dei volatili da cortile*

6.1. Gli animali non devono essere sospesi ai ganci se le loro dimensioni sono troppo piccole per il dispositivo con bagni d'acqua o se la sospensione può procurare dolore o accentuarlo (nel caso per esempio di animali visibilmente feriti). In tal caso deve essere utilizzato un metodo alternativo di abbattimento.

6.2. I ganci di sospensione devono essere umidificati prima che i volatili siano sospesi e siano esposti alla corrente. I volatili vanno appesi per entrambe le zampe.

6.3. Per gli animali di cui alla tabella 2 lo stordimento per mezzo di bagni d'acqua è effettuato applicando una corrente dell'intensità minima indicata nella stessa e gli animali devono essere esposti alla corrente per almeno quattro 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
< 200 Hz	100 mA	250 mA	130 mA	45 mA
da 200 a 400 Hz	150 mA	400 mA	Non consentito	Non consentito
da 400 a 1 500 Hz	200 mA	400 mA	Non consentito	Non consentito

7. *Biossido di carbonio ad alta concentrazione*

Nel caso di suini, mustelidi e cincillà deve essere usata la concentrazione minima dell'80 % di biossido di carbonio.

8. *Biossido di carbonio, uso di gas inerti o di una combinazione di tali miscele di 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.

9. *Monossido di carbonio (in forma pura o associato ad altri gas)*

9.1. Gli animali devono essere mantenuti sotto sorveglianza in ogni momento.

9.2. Essi vengono introdotti uno alla volta e prima che sia introdotto l'animale successivo occorre assicurarsi che quello precedente sia incosciente o morto.

9.3. Gli animali devono restare nella cella fino alla morte.

9.4. 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:

a) è stato adeguatamente raffreddato;

b) è stato sufficientemente filtrato;

c) è esente da qualsiasi componente o gas irritante.

Il motore deve essere provato ogni anno prima dell'abbattimento degli animali.

9.5. Gli animali sono introdotti nella cella soltanto quando la concentrazione minima di monossido di carbonio è stata raggiunta.

▼**M1**

10. *Stordimento a bassa pressione atmosferica*

10.1. Durante la prima fase la velocità di decompressione non può essere superiore a quella equivalente a una riduzione della pressione atmosferica normale a livello del mare da 760 Torr a 250 Torr per un tempo non inferiore a 50 secondi.

10.2. Durante la seconda fase è raggiunta una pressione atmosferica normale a livello del mare minima di 160 Torr entro i successivi 210 secondi.

10.3. La curva pressione-tempo deve essere regolata per garantire che tutti i volatili siano storditi irreversibilmente entro il tempo stabilito.

10.4. La camera deve essere sottoposta a prova di tenuta e i manometri devono essere calibrati prima di ogni sessione operativa e almeno una volta al giorno.

10.5. I dati della pressione del vuoto assoluto, del tempo di esposizione, della temperatura e dell'umidità devono essere conservati per almeno un anno.

▼B

ALLEGATO II

CONFIGURAZIONE, COSTRUZIONE E ATTREZZATURE DEI MACELLI

(di cui all'articolo 14)

1. *Tutte le strutture per la stabulazione*

1.1. La progettazione, la costruzione e la manutenzione dei sistemi di ventilazione devono garantire costantemente il benessere degli animali, tenendo conto delle variazioni meteorologiche previste.

1.2. In caso di impiego di mezzi meccanici di ventilazione, devono essere previsti dispositivi di allarme e di emergenza per far fronte a eventuali guasti.

1.3. La progettazione e la costruzione delle strutture per la stabulazione devono minimizzare il rischio che gli animali possano ferirsi e il verificarsi di rumori improvvisi.

1.4. La progettazione e la costruzione delle strutture per la stabulazione devono facilitare l'ispezione degli animali. Deve essere prevista un'adeguata illuminazione fissa o portatile per permettere l'ispezione degli animali in qualunque momento.

2. *Strutture per la stabulazione di animali non consegnati in contenitori*

2.1. I recinti, i corridoi e le corsie sono progettati e costruiti in modo da consentire:

a) agli animali di muoversi liberamente nell'opportuna direzione secondo le loro caratteristiche comportamentali e senza distrazioni;

b) a suini e ovini di procedere uno accanto all'altro, ad eccezione del caso delle corsie che conducono ai dispositivi di immobilizzazione.

2.2. Le rampe e le passerelle sono munite di protezioni laterali per assicurare che gli animali non cadano.

2.3. Il sistema di abbeveraggio nei recinti è progettato, costruito e conservato in modo da consentire in ogni momento all'animale di accedere ad acqua pulita senza ferirsi o essere limitato nei movimenti.

2.4. Quando viene usato un recinto di attesa, questo è costruito con base piana e chiuso da pareti, tra i recinti di sosta e le corsie che portano alla trappola di stordimento e progettato in modo da evitare che gli animali possano essere intrappolati o schiacciati.

2.5. Il pavimento è costruito e conservato in modo da ridurre al minimo il rischio che gli animali scivolino, cadano o si feriscano le zampe.

2.6. Quando i macelli hanno aree di stabulazione aperta non dotate di ripari o di zone ombrose, occorre provvedere a un'adeguata protezione dalle condizioni meteorologiche avverse. In assenza di tale protezione queste aree di stabulazione non sono usate in condizioni meteorologiche avverse. In assenza di una fonte naturale di acqua sono previsti abbeveratoi.

3. *Dispositivi e strutture di immobilizzazione*

3.1. I dispositivi e le strutture di immobilizzazione sono progettati, costruiti e conservati per:

a) ottimizzare l'applicazione del metodo di stordimento o abbattimento;

b) evitare ferite o contusioni agli animali;

▼B

c) ridurre al minimo la resistenza e la vocalizzazione nel momento in cui gli animali vengono immobilizzati;

d) ridurre al minimo il tempo di immobilizzazione.

3.2. 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.

4. *Dispositivi elettrici di stordimento (eccetto i dispositivi di stordimento con bagni d'acqua)*

4.1. I dispositivi elettrici di stordimento sono provvisti di un dispositivo che visualizza e registra i particolari dei parametri elettrici fondamentali per ciascun animale stordito. Il dispositivo è posizionato in maniera da essere chiaramente visibile per il personale e deve emettere un segnale di allarme perfettamente visibile e udibile se la durata dell'esposizione scende al di sotto del livello richiesto. Tali registrazioni sono conservate almeno per un anno.

4.2. I dispositivi elettrici automatici di stordimento associati ad un dispositivo di immobilizzazione applicano un'intensità di corrente costante.

5. *Dispositivi di stordimento con bagni d'acqua*

5.1. Le guidovie per i volatili da cortile sono progettate e collocate in modo tale che gli animali sospesi non incontrino alcun ostacolo e il disagio procurato agli animali sia ridotto al minimo.

5.2. Le guidovie per i volatili da cortile sono progettate in modo tale che gli animali sospesi non saranno coscienti per più di un minuto. Tuttavia, anatre, oche e tacchini sospesi non saranno coscienti per più di due minuti.

5.3. La guidovia deve essere facilmente accessibile per tutta la sua lunghezza fino al punto d'ingresso nella vasca nel caso in cui gli animali debbano essere rimossi dalla linea di macellazione.

5.4. Le dimensioni e la forma dei ganci metallici di sospensione devono essere adeguate alle dimensioni delle zampe del volatile da macellare in modo tale da garantire il contatto elettrico senza causare dolore.

5.5. I dispositivi di stordimento con bagni d'acqua sono provvisti di rampe d'accesso isolate elettricamente e la loro progettazione e manutenzione impediscono all'acqua di traboccare al momento dell'entrata.

5.6. I bagni d'acqua sono progettati in modo tale che il livello di immersione degli animali possa essere facilmente adeguato.

5.7. Nei dispositivi di stordimento con bagni d'acqua gli elettrodi vanno applicati lungo tutta la lunghezza della vasca. La progettazione e la manutenzione dei bagni d'acqua sono effettuate in modo tale che quando i ganci di sospensione passano sopra all'acqua sono in contatto continuo con la barra di messa a terra per sfregamento.

5.8. L'apparecchiatura è munita di un sistema in contatto con il petto dei volatili, dal punto di agganciamento fino all'ingresso nella vasca, con lo scopo di calmare gli animali.

5.9. I dispositivi di stordimento con bagni d'acqua dispongono di un accesso per consentire il dissanguamento dei volatili che, una volta storditi, sono rimasti nella vasca in seguito a un guasto o a un ritardo nella linea.

5.10. I dispositivi di stordimento con bagni d'acqua sono provvisti di un dispositivo che visualizza e registra i particolari dei parametri elettrici fondamentali usati. Tali registrazioni sono conservate almeno per un anno.

▼B

6. *Dispositivi di stordimento a gas per suini e volatili da cortile*

6.1. I dispositivi di stordimento a gas, inclusi i nastri trasportatori, sono concepiti e costruiti in modo da:

a) ottimizzare lo stordimento mediante esposizione a gas;

b) evitare ferite o contusioni agli animali;

c) ridurre al minimo la resistenza e la vocalizzazione nel momento in cui gli animali vengono immobilizzati.

6.2. Il dispositivo di stordimento a gas è munito di meccanismi di misurazione continua, visualizzazione e registrazione della concentrazione del gas nonché del tempo di esposizione. Essi emettono un segnale di allarme perfettamente visibile e udibile se la concentrazione di gas scende al di sotto del livello richiesto. Il dispositivo deve essere posizionato in maniera da essere chiaramente visibile per il personale. Tali registrazioni sono conservate almeno per un anno.

6.3. Il dispositivo di stordimento a gas deve essere progettato in modo che anche alla capacità produttiva massima gli animali siano in grado di coricarsi senza finire accatastati.

▼M1

7. *Stordimento a bassa pressione atmosferica*

7.1. Le attrezzature per lo stordimento a bassa pressione atmosferica sono progettate e costruite in modo da garantire una perfetta tenuta, per consentire una lenta, graduale decompressione con una riduzione dell'ossigeno disponibile e, una volta raggiunto, il mantenimento del valore minimo di pressione.

7.2. Il sistema consente di misurare, visualizzare e registrare in modo continuativo la pressione del vuoto assoluto, il tempo di esposizione, la temperatura e l'umidità ed è in grado di emettere un segnale perfettamente visibile e udibile se la pressione si discosta dai livelli prescritti. Il dispositivo deve essere chiaramente visibile agli addetti.

▼B

ALLEGATO III

NORME OPERATIVE RELATIVE AI MACELLI

(di cui all'articolo 15)

1. *Arrivo, movimentazione e maneggiamento degli animali*

1.1. Le condizioni relative al benessere degli animali di ogni partita devono essere valutate sistematicamente al momento dell'arrivo dal responsabile della tutela del benessere animale o da una persona che renda conto direttamente al responsabile della tutela del benessere animale, al fine di individuare le priorità definendo in particolare quali animali hanno specifiche esigenze di benessere e le relative misure da adottare.

1.2. Gli animali devono essere scaricati il più rapidamente possibile dopo il loro arrivo e in seguito macellati senza indebito ritardo.

I mammiferi, ad eccezione dei conigli e delle lepri, che al momento dell'arrivo non sono condotti nel luogo di macellazione, devono essere condotti nei locali di stabulazione.

Gli animali non macellati entro dodici ore dal loro arrivo devono essere nutriti e successivamente alimentati con discrete quantità di cibo ad adeguati intervalli. Gli animali sono provvisti in tal caso di un adeguata quantità di materiale da lettiera o simile che garantisca un livello di conforto fisico consono alla specie e al numero degli animali interessati. Tale materiale deve garantire un drenaggio efficace o assicurare un adeguato assorbimento di urina e feci.

1.3. I contenitori nei quali sono trasportati gli animali devono essere tenuti in buone condizioni, maneggiati con cura, in particolare se hanno un fondo flessibile o perforato, e:

a) non devono essere in particolare gettati, lasciati cadere, o rovesciati;

b) se possibile, essi devono essere caricati e scaricati in posizione orizzontale mediante mezzi meccanici.

Quando possibile gli animali devono essere scaricati individualmente.

1.4. Qualora i contenitori siano impilati, vengono prese le precauzioni necessarie:

a) per limitare la caduta di urina e feci sugli animali posti al livello inferiore;

b) per assicurare la stabilità dei contenitori;

c) per assicurare che la ventilazione non sia impedita.

1.5. Ai fini della macellazione gli animali non svezzati, gli animali in lattazione, le femmine che abbiano partorito durante il trasporto o gli animali consegnati in contenitori hanno la precedenza sugli altri tipi di animali. In caso di impossibilità si adottano disposizioni volte ad attenuarne le sofferenze, in particolare:

a) mungendo gli animali da latte a intervalli non superiori a 12 ore;

b) prevedendo condizioni adeguate all'allattamento e al benessere degli animali appena nati nel caso di femmine che abbiano partorito;

c) abbeverando gli animali consegnati in contenitori.

1.6. I mammiferi, ad eccezione dei conigli e delle lepri, che dopo essere stati scaricati non sono immediatamente condotti nel luogo di macellazione, devono poter disporre sempre di acqua potabile mediante dispositivi adeguati.

1.7. Deve essere assicurata un'affluenza costante di animali per lo stordimento e l'abbattimento per evitare agli addetti al maneggiamento degli animali di doverli fare defluire rapidamente dai recinti di sosta.

▼B

1.8. È vietato:

a) percuotere o dare calci agli animali;

b) comprimere qualsiasi parte particolarmente sensibile del corpo in modo tale da causare loro dolore o sofferenze evitabili;

c) sollevare o trascinare gli animali per la testa, le orecchie, le corna, le zampe, la coda o il vello o manipolare gli animali in una maniera che causi loro dolori o sofferenze.

Comunque il divieto di sollevare gli animali per le zampe non si applica ai volatili da cortile, ai conigli e alle lepri;

d) usare pungoli o altri strumenti con estremità aguzze;

e) torcere, schiacciare o spezzare le code degli animali o afferrare gli occhi di qualsiasi animale.

1.9. Deve essere evitato, nella misura del possibile, l'uso di strumenti che trasmettono scariche elettriche. In ogni caso tali strumenti sono usati solo su bovini e suini adulti che rifiutano di spostarsi, e soltanto se hanno davanti a sé spazio per muoversi. Le scariche non devono durare più di un secondo, devono essere trasmesse ad intervalli adeguati e applicate soltanto ai muscoli dei quarti posteriori. Le scariche non devono essere applicate ripetutamente se l'animale non reagisce.

1.10. Gli animali non sono legati per le corna, i palchi o gli anelli nasali, e le loro zampe non sono legate assieme. Qualora sia necessario legare gli animali, le corde, le pastoie o gli altri mezzi usati devono essere:

a) sufficientemente forti per non spezzarsi;

b) tali da consentire agli animali, se necessario, di coricarsi e di mangiare e bere;

c) concepiti in modo tale da eliminare il pericolo di strangolamento o di lesione e anche da permettere di liberare rapidamente gli animali.

1.11. Gli animali che non sono in grado di camminare non sono trascinati fino al luogo di macellazione, ma abbattuti sul posto.

2. *Norme supplementari per i mammiferi nei locali di stabulazione (esclusi i conigli e le lepri)*

2.1. Ciascun animale deve disporre dello spazio sufficiente per mantenere la posizione eretta, coricarsi e, esclusi i bovini tenuti individualmente, girarsi.

2.2. Agli animali deve essere assicurata la custodia nei locali di stabulazione, impedendo loro di fuggire e proteggendoli dai predatori.

2.3. Per ogni recinto deve essere indicato con un segno visibile la data e l'ora di arrivo e, esclusi i bovini tenuti individualmente, il numero massimo di contenimento di animali.

2.4. Ogni giorno in cui il macello è funzionante, prima dell'arrivo di qualsiasi animale devono essere preparati e tenuti pronti per uso immediato recinti per l'isolamento degli animali che richiedono cure specifiche.

2.5. Le condizioni e lo stato di salute degli animali nei locali di stabulazione viene ispezionato regolarmente dal responsabile della tutela del benessere animale o da una persona che disponga delle competenze adeguate.

▼B

3. *Dissanguamento degli animali*

3.1. Nel caso in cui una persona sia responsabile dello stordimento, dell'agganciamento, della sospensione e del dissanguamento degli animali, tali operazioni devono essere eseguite consecutivamente su un solo animale prima di passare a un altro animale.

3.2. In caso di semplice stordimento o di macellazione in conformità dell'articolo 4, paragrafo 4, deve essere eseguita la recisione sistematica di entrambe le carotidi o dei vasi sanguigni da cui esse si dipartono. La stimolazione elettrica è eseguita soltanto dopo aver verificato l'incoscienza dell'animale. L'ulteriore preparazione o scottatura è eseguita soltanto dopo aver verificato l'assenza di segni di vita nell'animale.

3.3. I volatili non sono macellati per mezzo di dispositivi per la decapitazione automatica a meno che non possa essere accertata l'effettiva recisione di entrambi i vasi sanguigni. In caso di inefficacia del dispositivo di decapitazione il volatile deve essere macellato immediatamente.

▼B

ALLEGATO IV

CORRISPONDENZA TRA ATTIVITÀ E REQUISITI PER L'ESAME DI IDONEITÀ

(di cui all'articolo 21)

Operazioni di macellazione di cui all'articolo 7, paragrafo 2	Materie per l'esame di idoneità
Tutte le operazioni di cui all'articolo 7, paragrafo 2, lettere da a) a g)	Comportamento animale, sofferenza animale, coscienza e sensibilità, stress negli animali
a) Il maneggiamento e la cura degli animali prima della loro immobilizzazione	Aspetti pratici del maneggiamento e dell'immobilizzazione degli animali
b) L'immobilizzazione degli animali in vista dello stordimento o dell'abbattimento	Conoscenza delle istruzioni dei produttori sul tipo di dispositivi di immobilizzazione utilizzati in caso di immobilizzazione meccanica
c) Lo stordimento degli animali	Aspetti pratici delle tecniche di stordimento e conoscenza delle istruzioni dei produttori sul tipo di dispositivi di stordimento utilizzati Metodi di riserva per lo stordimento e/o abbattimento Manutenzione di base e pulizia dei dispositivi di stordimento e/o abbattimento
d) La valutazione dell'efficacia dello stordimento	Controllo dell'efficacia dello stordimento Metodi di riserva per lo stordimento e/o abbattimento
e) La sospensione o il sollevamento di animali vivi	Aspetti pratici del maneggiamento e dell'immobilizzazione degli animali Controllo dell'efficacia dello stordimento
f) Il dissanguamento di animali vivi	Controllo dell'efficacia dello stordimento e dell'assenza di segni di vita Metodi di riserva per lo stordimento e/o abbattimento Uso e manutenzione adeguati dei coltelli per il dissanguamento
g) La macellazione conformemente all'articolo 4, paragrafo 4	Uso e manutenzione adeguati dei coltelli per il dissanguamento Controllo dell'assenza di segni di vita

Operazioni di abbattimento di cui all'articolo 7, paragrafo 3	Materie per l'esame di idoneità
L'abbattimento degli animali da pelliccia	Aspetti pratici del maneggiamento e dell'immobilizzazione degli animali Aspetti pratici delle tecniche di stordimento e conoscenza delle istruzioni dei produttori in materia di dispositivi di stordimento Metodi di riserva per lo stordimento e/o abbattimento Controllo dell'efficacia dello stordimento e conferma della morte Manutenzione di base e pulizia dei dispositivi di stordimento e/o abbattimento

I

(Atti per i quali la pubblicazione è una condizione di applicabilità)

REGOLAMENTO (CE) N. 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO

del 29 aprile 2004

sull'igiene dei prodotti alimentari

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 [1],

visto il parere del Comitato economico e sociale europeo[2],

previa consultazione del Comitato delle regioni,

deliberando secondo la procedura di cui all'articolo 251 del trattato [3],

[1] GU C 365 E del 19.12.2000, pag. 43.

[2] GU C 155 del 29.5.2001, pag. 39.

[3] Parere del Parlamento del 15 maggio 2002 (GU C 180 E del 31.7.2003, pag. 267), posizione comune del Consiglio del 27 ottobre 2003 (GU C 48 E del 24.2.2004, pag. 1) e posizione del Parlamento europeo del 30 marzo 2004 (non ancora pubblicata nella Gazzetta Ufficiale) e decisione del Consiglio del 16 aprile 2004.

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 [1]. 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 [2], 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.

---

[1] 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 le procedure nel campo della sicurezza alimentare (GU L 31 del 1°.2.2002, pag. 1). Regolamento modificato dal regolamento (CE) n. 1642/2003 (GU L 245 del 29.9.2003, pag. 4).

[2] GU L 175 del 19.7.1993, pag. 1. Direttiva modificata dal regolamento (CE) n. 1882/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio (GU L 284 del 31.10.2003, pag. 1).

(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. ..../2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del ....., che stabilisce norme specifiche in materia d'igiene per gli alimenti di origine animale [1], 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.

[1] Cfr. pag. ... della presente Gazzetta ufficiale.

(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. E' 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. É 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 [1], 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.

---

[1] GU L 37 del 13.2.1993, pag. 1. Regolamento modificato dal regolamento (CE) n. 1882/2003.

(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 adattarvisi.

(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 [1],

HANNO ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

[1] GU L 184 del 17.7.1999, pag. 23.

CAPO I

NORME GENERALI

Articolo 1

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.

Articolo 2

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 [1];

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;

[1] GU L 330 del 5.12.1998, pag. 32. Direttiva modificata dal regolamento (CE) n. 1882/2003.

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.

CAPO II

OBBLIGHI DEGLI OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE

Articolo 3

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.

Articolo 4

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. ..../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. ..../2004 *.

[*] Nota per la Gazzetta ufficiale. Inserire numero del regolamento che stabilisce norme specifiche in materia d'igiene per gli alimenti di origine animale.

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. I criteri, i requisiti e gli obiettivi di cui al paragrafo 3 sono adottati secondo la procedura di cui all'articolo 14, paragrafo 2.

I metodi connessi di campionatura e di analisi sono stabiliti secondo la stessa procedura.

5. Se il presente regolamento, il regolamento (CE) n. ..../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.

Articolo 5

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;

[*] Nota per la Gazzetta ufficiale. Inserire numero del regolamento che stabilisce norme specifiche in materia d'igiene per gli alimenti di origine animale.

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).

Articolo 6

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. ..../2004 [*]; o

c) da una decisione adottata secondo la procedura di cui all'articolo 14, paragrafo 2.

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.

[*] Nota per la Gazzetta ufficiale. Inserire numero del regolamento che stabilisce norme specifiche in materia d'igiene per gli alimenti di origine animale.

CAPO III

MANUALI DI CORRETTA PRASSI OPERATIVA

Articolo 7

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.

Articolo 8

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 [1].

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.

[1] Direttiva 98/34/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 giugno 1998, che prevede una procedura di informazione nel settore delle norme e delle regolamentazioni tecniche (GU L 204 del 21.7.1998, pag. 37). Direttiva modificata dalla direttiva 98/48/CE (GU L 217 del 5.8.1998, pag. 18).

Articolo 9

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).

CAPO IV

IMPORTAZIONI ED ESPORTAZIONI

Articolo 10

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.

Articolo 11

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.

CAPO V

DISPOSIZIONI FINALI

Articolo 12

Misure di attuazione e disposizioni transitorie

Le misure di attuazione e le disposizioni transitorie possono essere stabilite secondo la procedura di cui all’articolo 14, paragrafo 2.

Articolo 13

Modifica e adattamento degli allegati I e II

1. Gli allegati I e II possono essere modificati o aggiornati secondo la procedura di cui all'articolo 14, paragrafo 2, tenendo conto di quanto segue:

a) della necessità 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.

2. Possono essere concesse deroghe agli allegati I e II in particolare allo scopo di agevolare l'applicazione dell'articolo 5 per le piccole imprese secondo la procedura di cui all'articolo 14, paragrafo 2 tenendo conto dei relativi fattori di rischio, purché tali deroghe non compromettano il conseguimento degli obiettivi del presente regolamento.

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.

Articolo 14

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. Il comitato adotta il proprio regolamento interno.

Articolo 15

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.

Articolo 16

Relazione al Parlamento europeo e al Consiglio

1. Entro ..... [*], 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.

[*] Cinque anni dall'entrata in vigore del presente regolamento.

Articolo 17

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, letter 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.

Articolo 18

Entrata in vigore

Il presente regolamento entra in vigore venti giorni dopo la 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. .... /2004 [*].

b) regolamento (CE) n. ..../2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del ....., che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano [1], e

c) direttiva 2004/41/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del ....., 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 [2].

Tuttavia, esso non si applica anteriormente al 1º gennaio 2006.

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

Fatto a Strasburgo, addì 29 aprile 2004.

Per il Parlamento europeo
Il Presidente
P. COX

Per il Consiglio
Il Presidente
M. McDOWELL

---

[*] Nota per la Gazzetta ufficiale. Inserire numero del regolamento che stabilisce norme specifiche in materia d'igiene per gli alimenti di origine animale.

[1] Cfr. pagina .... della presente Gazzetta ufficiale.

[2] Cfr. pagina .... della presente Gazzetta ufficiale.

ALLEGATO I

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 strame;

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.

ALLEGATO II

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».

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 de 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. Allorché si utilizzano queste acque devono essere disponibili attrezzature adeguate per la fornitura.

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.

02004R0853 — IT — 09.05.2024 — 025.001 — 1

Il presente testo è un semplice strumento di documentazione e non produce alcun effetto giuridico. Le istituzioni dell'Unione non assumono alcuna responsabilità per i suoi contenuti. Le versioni facenti fede degli atti pertinenti, compresi i loro preamboli, sono quelle pubblicate nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea e disponibili in EUR-Lex. Tali testi ufficiali sono direttamente accessibili attraverso i link inseriti nel presente documento

►B ►C1 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 ◄

(GU L 139 del 30.4.2004, pag. 55)

Modificato da:

		Gazzetta ufficiale		
		n.	pag.	data
►M1	Regolamento (CE) n. 2074/2005 della Commissione del 5 dicembre 2005	L 338	27	22.12.2005
►M2	Regolamento (CE) n. 2076/2005 della Commissione del 5 dicembre 2005	L 338	83	22.12.2005
►M3	Regolamento (CE) n. 1662/2006 della Commissione del 6 novembre 2006	L 320	1	18.11.2006
►M4	Regolamento (CE) n. 1791/2006 del Consiglio del 20 novembre 2006	L 363	1	20.12.2006
►M5	Regolamento (CE) n. 1243/2007 della Commissione del 24 ottobre 2007	L 281	8	25.10.2007
►M6	Regolamento (CE) n. 1020/2008 della Commissione del 17 ottobre 2008	L 277	8	18.10.2008
►M7	Regolamento (CE) n. 219/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio dell'11 marzo 2009	L 87	109	31.3.2009
►M8	Regolamento (CE) n. 1161/2009 della Commissione del 30 novembre 2009	L 314	8	1.12.2009
►M9	Regolamento (UE) n. 558/2010 della Commissione del 24 giugno 2010	L 159	18	25.6.2010
►M10	Regolamento (UE) n. 150/2011 della Commissione del 18 febbraio 2011	L 46	14	19.2.2011
►M11	Regolamento (UE) n. 1276/2011 della Commissione dell'8 dicembre 2011	L 327	39	9.12.2011
►M12	Regolamento (UE) n. 16/2012 della Commissione dell'11 gennaio 2012	L 8	29	12.1.2012
►M13	Regolamento (UE) n. 517/2013 del Consiglio del 13 maggio 2013	L 158	1	10.6.2013
►M14	Regolamento (UE) n. 786/2013 della Commissione del 16 agosto 2013	L 220	14	17.8.2013
►M15	Regolamento (UE) n. 218/2014 della Commissione del 7 marzo 2014	L 69	95	8.3.2014
►M16	Regolamento (UE) n. 633/2014 della Commissione del 13 giugno 2014	L 175	6	14.6.2014
►M17	Regolamento (UE) n. 1137/2014 della Commissione del 27 ottobre 2014	L 307	28	28.10.2014
►M18	Regolamento (UE) 2016/355 della Commissione dell'11 marzo 2016	L 67	22	12.3.2016
►M19	Regolamento (UE) 2017/1978 della Commissione del 31 ottobre 2017	L 285	3	1.11.2017
►M20	Regolamento (UE) 2017/1981 della Commissione del 31 ottobre 2017	L 285	10	1.11.2017
►M21	Regolamento (UE) 2019/1243 del Parlamento europeo e del Consiglio del 20 giugno 2019	L 198	241	25.7.2019

►**M22**	Regolamento delegato (UE) 2020/2192 della Commissione del 7 dicembre 2020	L 434	10	23.12.2020
►**M23**	Regolamento delegato (UE) 2021/1374 della Commissione del 12 aprile 2021	L 297	1	20.8.2021
►**M24**	Regolamento (UE) 2021/1756 del Parlamento europeo e del Consiglio del 6 ottobre 2021	L 357	27	8.10.2021
►**M25**	Regolamento delegato (UE) 2022/2258 della Commissione del 9 settembre 2022	L 299	5	18.11.2022
►**M26**	Regolamento delegato (UE) 2023/166 della Commissione del 26 ottobre 2022	L 24	1	26.1.2023
►**M27**	Regolamento delegato (UE) 2024/1141 della Commissione del 14 dicembre 2023	L 1141	1	19.4.2024

Rettificato da:

►**C1**	Rettifica, GU L 226 del 25.6.2004, pag. 22 (853/2004)
►**C2**	Rettifica, GU L 115 del 27.4.2012, pag. 35 (16/2012)
►**C3**	Rettifica, GU L 160 del 12.6.2013, pag. 15 (853/2004)

▼B

▼C1

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

CAPO I

DISPOSIZIONI GENERALI

Articolo 1

Ambito d'applicazione

1. Il presente regolamento stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale, destinate agli operatori del settore alimentare. Dette norme integrano quelle previste dal regolamento (CE) n. 852/2004. Esse si applicano ai prodotti di origine animale trasformati e non.

2. Salvo espressa indicazione contraria, il presente regolamento non si applica agli alimenti che contengono prodotti di origine vegetale e prodotti trasformati di origine animale. Tuttavia, i prodotti trasformati di origine animale utilizzati per preparare detti prodotti sono ottenuti e manipolati conformemente ai requisiti fissati dal presente regolamento.

3. 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 ai laboratori annessi agli esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione a livello locale che riforniscono direttamente il consumatore finale;

▼M24

d) alla fornitura diretta di piccoli quantitativi di carni provenienti da pollame e lagomorfi macellati nell'azienda agricola dal produttore al consumatore finale o ai laboratori annessi agli esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione a livello locale che forniscono direttamente al consumatore finale siffatte carni;

▼C1

e) ai cacciatori che forniscono piccoli quantitativi di selvaggina selvatica o di carne di selvaggina selvatica direttamente al consumatore finale o ai laboratori annessi agli esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione a livello locale che riforniscono il consumatore finale.

4. Gli Stati membri stabiliscono, nell'ambito della legislazione nazionale, norme che disciplinano le attività e che si applicano alle persone di cui al paragrafo 3, lettere c), d) e e). Tali norme nazionali garantiscono il conseguimento degli obiettivi del presente regolamento.

5. a) Salvo espressa indicazione contraria, il presente regolamento non si applica al commercio al dettaglio.

▼C1

b) Il presente regolamento si applica tuttavia al commercio al dettaglio quando le operazioni sono effettuate allo scopo di fornire alimenti di origine animale ad altri stabilimenti, salvo:

i) quando le operazioni si limitano al magazzinaggio o al trasporto, nel qual caso si applicano comunque i requisiti specifici di temperatura stabiliti nell'allegato III;

oppure

ii) quando la fornitura di alimenti di origine animale è effettuata unicamente da un laboratorio annesso all'esercizio di commercio al dettaglio ad un altro laboratorio annesso all'esercizio di commercio al dettaglio e, conformemente alla legislazione nazionale, tale fornitura costituisce un'attività marginale, localizzata e ristretta.

c) Gli Stati membri possono adottare misure nazionali per l'applicazione dei requisiti fissati dal presente regolamento ai laboratori annessi agli esercizi di commercio al dettaglio situati nel loro territorio, ai quali esso non si applicherebbe ai sensi delle lettere a) o b).

6. Il presente regolamento si applica fermi restando:

a) le pertinenti norme di polizia sanitaria e di sanità pubblica e le norme più rigorose adottate per la prevenzione, la lotta e l'eradicazione di talune encefalopatie spongiformi trasmissibili;

b) i requisiti relativi al benessere degli animali;

e

c) i requisiti concernenti l'identificazione degli animali e la rintracciabilità dei prodotti di origine animale.

Articolo 2

Definizioni

Ai fini del presente regolamento si applicano le seguenti definizioni:

1) le definizioni previste dal regolamento (CE) n. 178/2002;

2) le definizioni previste dal regolamento (CE) n. 852/2004;

3) le definizioni previste nell'allegato I;

e

4) le eventuali definizioni tecniche contenute negli allegati II e III.

CAPO II

OBBLIGHI DEGLI OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE

Articolo 3

Obblighi generali

1. Gli operatori del settore alimentare rispettano le pertinenti disposizioni degli allegati II e III.

▼M21

2. Gli operatori del settore alimentare non usano sostanze diverse dall'acqua potabile o, ove il regolamento (CE) n. 852/2004 o il presente regolamento ne consenta l'uso, dall'acqua pulita per eliminare la contaminazione superficiale dei prodotti di origine animale, salvo che l'uso sia stato approvato dalla Commissione. A tal fine alla Commissione è conferito il potere di adottare atti delegati conformemente all'articolo 11 *bis*, con cui integra il presente regolamento. Gli operatori del settore alimentare osservano inoltre le condizioni di uso che possono essere adottate secondo la stessa procedura. L'uso di una sostanza approvata non esime l'operatore del settore alimentare dal dovere di rispettare i requisiti imposti dal presente regolamento.

▼C1

Articolo 4

Registrazione e riconoscimento degli stabilimenti

1. Gli operatori del settore alimentare immettono sul mercato prodotti di origine animale fabbricati nella Comunità solo se sono stati preparati e manipolati esclusivamente in stabilimenti che:

a) soddisfano i pertinenti requisiti di cui al regolamento (CE) n. 852/2004, agli allegati II e III del presente regolamento e altri pertinenti requisiti della legislazione alimentare;

e

b) sono registrati presso l'autorità competente o riconosciuti, qualora richiesto ai sensi del paragrafo 2.

2. Fatto salvo l'articolo 6, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 852/2004, gli stabilimenti che trattano i prodotti di origine animale per i quali sono previsti requisiti ai sensi dell'allegato III del presente regolamento possono operare solo se l'autorità competente li ha riconosciuti a norma del paragrafo 3 del presente articolo, ad eccezione degli stabilimenti che effettuano esclusivamente:

a) produzione primaria;

b) operazioni di trasporto;

c) magazzinaggio di prodotti che non richiedono installazioni termicamente controllate;

o

d) operazioni di vendita al dettaglio diverse da quelle cui si applica il presente regolamento ai sensi dell'articolo 1, paragrafo 5, lettera b).

3. Uno stabilimento soggetto al riconoscimento a norma del paragrafo 2 può operare solo se l'autorità competente, ai sensi del regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme particolareggiate per l'organizzazione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano ([1]):

a) ha concesso allo stabilimento il riconoscimento affinché possa operare a seguito di un'ispezione in loco;

o

b) ha fornito allo stabilimento un riconoscimento condizionale.

([1]) Cfr. pagina 83 della presente Gazzetta ufficiale.

▼C1

4. Gli operatori del settore alimentare cooperano con le autorità competenti ai sensi del regolamento (CE) n. 854/2004. In particolare gli operatori del settore alimentare garantiscono che uno stabilimento cessi di operare se l'autorità competente ritira il riconoscimento o, in caso di riconoscimento condizionale, non lo proroga o non concede il pieno riconoscimento.

5. Il presente articolo non vieta ad uno stabilimento di immettere sul mercato alimenti tra la data di applicazione del presente regolamento e la prima ispezione successiva da parte dell'autorità competente, se lo stabilimento:

a) è soggetto al riconoscimento a norma del paragrafo 2 e ha immesso sul mercato prodotti di origine animale conformemente alla normativa comunitaria immediatamente prima dell'applicazione del presente regolamento;

o

b) appartiene a una categoria per la quale non era previsto il riconoscimento prima dell'applicazione del presente regolamento.

Articolo 5

Bollatura sanitaria e marchiatura di identificazione

1. Gli operatori del settore alimentare immettono sul mercato un prodotto di origine animale manipolato in uno stabilimento soggetto al riconoscimento a norma dell'articolo 4, paragrafo 2, solo se questo è contrassegnato:

a) da un bollo sanitario apposto ai sensi del regolamento (CE) n. 854/2004;

o

b) qualora tale regolamento non preveda l'applicazione di un bollo sanitario, da un marchio di identificazione apposto ai sensi dell'allegato II, sezione I, del presente regolamento.

2. Gli operatori del settore alimentare possono applicare un marchio di identificazione a un prodotto di origine animale solo se esso è stato prodotto ai sensi del presente regolamento in stabilimenti che soddisfano i requisiti di cui all'articolo 4.

3. Gli operatori del settore alimentare non possono rimuovere dalle carni un bollo sanitario applicato ai sensi del regolamento (CE) n. 854/2004, salvo se essi le tagliano, trattano o lavorano secondo altre modalità.

Articolo 6

Prodotti di origine animale di provenienza esterna dalla Comunità

1. Gli operatori del settore alimentare che importano prodotti di origine animale da paesi terzi provvedono affinché l'importazione avvenga esclusivamente se:

a) il paese terzo di spedizione figura in un elenco, compilato a norma dell'articolo 11 del regolamento (CE) n. 854/2004, di paesi terzi dai quali sono consentite le importazioni di tali prodotti;

▼C1

b) i) lo stabilimento da cui il prodotto è stato spedito ed ottenuto o preparato figura in un elenco, compilato a norma dell'articolo 12 del regolamento (CE) n. 854/2004, di stabilimenti dai quali sono consentite le importazioni di tale prodotto, ove applicabile;

ii) nel caso delle carni fresche, delle carni macinate, delle preparazioni di carni, dei prodotti a base di carne e delle CSM, il prodotto è stato fabbricato con carni ottenute da macelli e laboratori di sezionamento inseriti in elenchi compilati ed aggiornati a norma dell'articolo 12 del regolamento (CE) n. 854/2004 o in stabilimenti comunitari riconosciuti;

iii) nel caso dei molluschi bivalvi vivi, echinodermi, tunicati e gasteropodi marini, l'area di produzione è inserita in un elenco compilato a norma dell'articolo 13 del succitato regolamento, ove applicabile;

c) il prodotto soddisfa:

i) i requisiti stabiliti dal presente regolamento, compresi i requisiti in materia di bollatura sanitaria e marchiatura di identificazione di cui all'articolo 5:

ii) i requisiti stabiliti dal regolamento (CE) n. 852/2004;

e

iii) le condizioni di importazione previste dalla normativa comunitaria che disciplina i controlli all'importazione dei prodotti di origine animale;

d) sono soddisfatti i requisiti previsti dall'articolo 14 del regolamento (CE) n. 854/2004 concernenti i certificati e i documenti, ove applicabile.

2. In deroga al paragrafo 1, l'importazione di prodotti della pesca può inoltre aver luogo secondo le disposizioni speciali di cui all'articolo 15 del regolamento (CE) n. 854/2004.

3. Gli operatori del settore alimentare che importano prodotti di origine animale provvedono affinché:

a) i prodotti siano messi a disposizione per un controllo all'importazione ai sensi della direttiva 97/78/CE ([1]);

b) l'importazione sia conforme ai requisiti della direttiva 2002/99/CE ([2]);

e

c) le operazioni sotto il loro controllo effettuate dopo l'importazione siano svolte conformemente ai requisiti dell'allegato III.

([1]) 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 (GU L 24 del 30.1.1998, pag. 9). Direttiva modificata dall'atto di adesione del 2003.

([2]) Direttiva 2002/99/CE del Consiglio, del 16 dicembre 2002, che stabilisce norme di polizia sanitaria per la produzione, la trasformazione e l'introduzione di prodotti di origine animale destinati al consumo umano (GU L 18 del 23.1.2003, pag. 11).

▼C1

4. Gli operatori del settore alimentare che importano alimenti contenenti prodotti di origine vegetale e prodotti trasformati di origine animale assicurano che tali alimenti soddisfino i requisiti di cui ai paragrafi 1, 2 e 3 per quanto concerne i prodotti trasformati di origine animale. Essi devono inoltre poter dimostrare [per esempio attraverso documenti o certificati appositi, che non devono necessariamente avere il formato di cui al paragrafo 1, lettera d)] di aver ottemperato a tale prescrizione.

CAPO III

SCAMBI

Articolo 7

Documenti

1. Se prescritto ai sensi degli allegati II o III, gli operatori del settore alimentare provvedono affinché ciascuna partita di prodotti di origine animale sia accompagnata dai certificati o documenti appropriati.

2. Secondo la procedura di cui all'articolo 12, paragrafo 2:

a) possono essere stabiliti modelli di documento;

e

b) si può prevedere l'utilizzazione di documenti elettronici.

Articolo 8

Garanzie speciali

1. Gli operatori del settore alimentare che intendono commercializzare in Svezia o in Finlandia gli alimenti di origine animale indicati in appresso devono rispettare le disposizioni di cui al paragrafo 2 con riguardo alle salmonelle:

a) carni bovine e suine, incluse le carni macinate, ma ad esclusione delle preparazioni di carni e delle carni separate meccanicamente;

b) carni di pollame delle seguenti specie: carni di pollo, tacchino, faraona, anatra e oca, incluse le carni macinate, ma ad esclusione delle preparazioni di carni e delle carni separate meccanicamente;

e

c) uova.

2. a) Nel caso delle carni bovine e suine e del pollame, i campioni delle partite devono essere stati prelevati dallo stabilimento di spedizione e sottoposti a prove microbiologiche, con risultati negativi, conformemente alla normativa comunitaria.

b) Nel caso delle uova, i centri di imballaggio forniscono una garanzia che le partite provengono da allevamenti che sono stati sottoposti a prove microbiologiche, con risultati negativi, conformemente alla normativa comunitaria.

▼C1

c) Nel caso delle carni bovine e suine, le prove di cui alla lettera a) non sono obbligatorie se le partite sono destinate ad uno stabilimento in cui verranno sottoposte a pastorizzazione, sterilizzazione o a un trattamento di effetto analogo. Nel caso delle uova, le prove di cui alla lettera b) non sono obbligatorie se le partite sono destinate alla fabbricazione di prodotti trasformati mediante un procedimento che garantisce l'eliminazione della salmonella.

d) Le prove di cui alle lettere a) e b) non sono obbligatorie per i prodotti alimentari provenienti da uno stabilimento in cui si applica un programma di controllo riconosciuto equivalente, riguardo agli alimenti di origine animale in questione e secondo la procedura di cui all'articolo 12, paragrafo 2, a quello approvato per la Svezia e la Finlandia.

e) Nel caso delle carni bovine e suine e del pollame, gli alimenti sono accompagnati da un documento o certificato commerciale conforme al modello stabilito dalla normativa comunitaria nel quale si dichiari che:

i) le prove di cui alla lettera a) sono state effettuate con risultati negativi;

ii) le carni sono destinate a uno dei trattamenti previsti alla lettera c);

oppure

iii) le carni provengono da uno stabilimento di cui alla lettera d).

f) Nel caso delle uova, deve accompagnare le partite un certificato attestante che le prove di cui alla lettera b) sono state effettuate con risultati negativi, oppure che le uova sono destinate ad essere utilizzate nel modo previsto alla lettera c).

▼M7

3. ►M21 a) Alla Commissione è conferito il potere di adottare atti delegati conformemente all'articolo 11 *bis*, con cui modifica i paragrafi 1 e 2 del presente articolo per aggiornare i requisiti di cui a quei paragrafi, tenendo conto delle modifiche dei programmi di controllo degli Stati membri o dell'adozione di criteri microbiologici ai sensi del regolamento (CE) n. 852/2004; ◄

b) secondo la procedura di regolamentazione di cui all'articolo 12, paragrafo 2, le norme di cui al paragrafo 2 del presente articolo riguardanti un qualsiasi prodotto alimentare di cui al paragrafo 1 possono essere estese, totalmente o parzialmente, a qualsiasi Stato membro, o a qualsiasi sua regione, che disponga di un programma di controllo riconosciuto equivalente a quello approvato per la Svezia e la Finlandia riguardo agli alimenti di origine animale in questione.

▼C1

4. Ai fini del presente articolo, per «programma di controllo» si intende un programma di controllo approvato ai sensi del regolamento (CE) n. 2160/2003.

CAPO IV

DISPOSIZIONI FINALI

▼M21

_____

▼C1

Articolo 10

Modifica e adattamento degli allegati II e III

▼M21

1. Alla Commissione è conferito il potere di adottare atti delegati conformemente all'articolo 11 *bis*, con cui modifica gli allegati II e III. Le modifiche mirano a garantire e agevolare il raggiungimento degli obiettivi del presente regolamento, tenendo conto dei relativi fattori di rischio, e si giustificano in base:

a) all'esperienza acquisita dagli operatori del settore alimentare e/o dalle autorità competenti, in particolare con l'applicazione di sistemi basati sui principi HACCP a norma dell'articolo 5;

b) all'esperienza acquisita dalla Commissione, in particolare agli esiti delle sue verifiche;

c) agli sviluppi tecnologici, alle loro conseguenze pratiche e alle aspettative dei consumatori per quanto riguarda la composizione degli alimenti;

d) ai pareri scientifici, in particolare a nuove valutazioni dei rischi;

e) ai criteri microbiologici e relativi alla temperatura degli alimenti;

f) alle modifiche nell'andamento dei consumi.

Le modifiche di cui al primo comma riguardano:

a) i requisiti in materia di marchiatura di identificazione dei prodotti di origine animale;

b) gli obiettivi delle procedure basate sui principi HACCP;

c) i requisiti in materia di informazioni sulla catena alimentare;

d) i requisiti specifici in materia di igiene per i locali, compresi i mezzi di trasporto, in cui prodotti di origine animale sono fabbricati, manipolati, trasformati, depositati o distribuiti;

e) i requisiti specifici in materia di igiene per le operazioni che comportano la fabbricazione, la manipolazione, la trasformazione, il magazzinaggio, il trasporto o la distribuzione di prodotti di origine animale;

f) le norme per il trasporto di carni appena macellate;

▼M21

g) i requisiti o controlli sanitari qualora sia scientificamente provata la necessità di siffatti interventi per tutelare la salute pubblica;

h) l'estensione dell'allegato III, sezione VII, capitolo IX, ai molluschi bivalvi vivi diversi dai pettinidi;

i) i criteri volti a determinare quando i dati epidemiologici indicano che una zona di pesca non presenta rischi sanitari con riguardo alla presenza di parassiti e, di conseguenza, quando l'autorità competente può autorizzare gli operatori del settore alimentare a non congelare i prodotti della pesca a norma dell'allegato III, sezione VIII, capitolo III, parte D;

j) i requisiti igienico-sanitari supplementari per i molluschi bivalvi vivi in collaborazione con il laboratorio di riferimento pertinente dell'Unione, compresi:

i) i valori limite e i metodi di analisi per altre biotossine marine;

ii) le procedure per le analisi virologiche e le relative norme virologiche, e

iii) i piani di campionamento e i metodi e le tolleranze analitiche da applicare per accertare il rispetto dei requisiti igienico-sanitari.

2. Alla Commissione è conferito il potere di adottare atti delegati conformemente all'articolo 11 *bis* al fine di integrare il presente regolamento concedendo deroghe agli allegati II e III, tenendo conto dei relativi fattori di rischio e purché tali deroghe non compromettano il conseguimento dei seguenti obiettivi del presente regolamento:

a) agevolare il soddisfacimento, da parte delle piccole imprese, dei requisiti di cui agli allegati;

b) permettere di continuare a utilizzare metodi tradizionali in ogni fase della produzione, trasformazione o distribuzione di alimenti;

c) tener conto delle esigenze delle imprese del settore alimentare situate in regioni soggette a particolari vincoli geografici;

d) agevolare il lavoro degli stabilimenti in cui si producono materie prime destinate alla fabbricazione di prodotti alimentari altamente raffinati che sono stati sottoposti a un trattamento che ne assicuri la sicurezza.

▼C1

3. Gli Stati membri possono, senza compromettere il raggiungimento degli obiettivi del presente regolamento, adottare, a norma dei paragrafi da 4 a 8, misure nazionali per adattare i requisiti di cui all'allegato III.

4. a) Le misure nazionali di cui al paragrafo 3 perseguono l'obiettivo di:

▼C1

i) consentire l'utilizzazione ininterrotta dei metodi tradizionali in una qualsiasi delle fasi della produzione, trasformazione o distribuzione degli alimenti;

o

ii) tener conto delle esigenze delle imprese del settore alimentare situate in regioni soggette a particolari vincoli geografici.

b) In altri casi, esse si applicano soltanto alla costruzione, allo schema e alle attrezzature degli stabilimenti.

5. Uno Stato membro che desideri adottare misure nazionali a cui fa riferimento il paragrafo 3 invia una notifica alla Commissione e agli altri Stati membri. Ogni notifica deve:

a) fornire una descrizione particolareggiata dei requisiti che lo Stato membro in questione ritiene necessario adattare e la natura di tale adattamento;

b) descrivere i prodotti alimentari e gli stabilimenti interessati;

c) esporre le motivazioni degli adattamenti (se del caso, fornendo anche una sintesi dell'analisi del rischio effettuata e indicando le eventuali misure da adottare per garantire che l'adattamento non pregiudichi gli obiettivi del presente regolamento);

e

d) fornire ogni altra informazione pertinente.

6. A decorrere dal ricevimento della notifica di cui al paragrafo 5, gli altri Stati membri dispongono di tre mesi 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, fino a 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 12, paragrafo 1. La Commissione può decidere, secondo la procedura di cui all'articolo 12, paragrafo 2, se le misure previste possono essere attuate previe, se necessarie, le opportune modifiche. La Commissione può, se del caso, proporre misure generali a norma dei paragrafi 1 o 2 del presente articolo.

7. Uno Stato membro può adottare misure nazionali per adattare i requisiti di cui all'allegato III soltanto:

a) in ottemperanza a una decisione adottata a norma del paragrafo 6;

b) se, un mese dopo la scadenza del periodo di cui al paragrafo 6, la Commissione non ha provveduto ad informare gli Stati membri di aver ricevuto osservazioni scritte o che intende proporre l'adozione della decisione a norma del paragrafo 6;

o

c) a norma del paragrafo 8.

▼C1

8. Uno Stato membro può, di sua iniziativa e fatte salve le disposizioni generali del trattato, mantenere o stabilire misure nazionali:

a) intese a vietare o limitare l'immissione sul mercato nel suo territorio di latte crudo o crema cruda destinati all'alimentazione umana diretta;

o

b) intese a consentire, con l'autorizzazione dell'autorità competente, l'impiego di latte crudo non corrispondente ai criteri di cui all'allegato III, sezione IX, per quanto riguarda il tenore di germi e di cellule somatiche per la fabbricazione di formaggi che richiedono un periodo di maturazione di almeno 60 giorni e di prodotti lattiero-caseari ottenuti in rapporto alla fabbrica di siffatti formaggi, purché ciò non pregiudichi il conseguimento degli obiettivi del presente regolamento.

Articolo 11

Decisioni specifiche

▼M21

Fatta salva l'applicazione generale dell'articolo 9 e dell'articolo 10, paragrafo 1, la Commissione può fissare le seguenti misure mediante atti di esecuzione. Tali atti di esecuzione sono adottati secondo la procedura di cui all'articolo 12, paragrafo 2:

_____

▼C1

2) per precisare, per quanto concerne le carni separate meccanicamente, quale tenore in calcio sia considerato non molto più elevato di quello delle carni macinate;

3) per stabilire altri trattamenti che si possono applicare in uno stabilimento di trasformazione ai molluschi bivalvi vivi delle zone di produzione delle classi B o C che non siano stati sottoposti a depurazione o stabulazione;

4) per specificare metodi di analisi riconosciuti per le biotossine marine;

▼M21

_____

▼C1

9) per stabilire criteri di freschezza e limiti di utilizzazione dell'istamina e dell'azoto volatile totale per i prodotti della pesca;

10) per consentire l'impiego, per la fabbricazione di taluni prodotti lattiero-caseari, di latte crudo non corrispondente ai criteri di cui all'allegato III, sezione IX, per quanto riguarda il tenore di germi e di cellule somatiche;

11) fatta salva la direttiva 96/23/CE ([1]), per fissare un valore massimo approvato per il totale complessivo dei residui delle sostanze antibiotiche nel latte crudo;

e

([1]) 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 (GU L 125 del 23.5.1996, pag. 10). Direttiva modificata dal regolamento (CE) n. 806/2003 (GU L 122 del 16.5.2003, pag. 1).

▼C1

12) per approvare processi equivalenti per la produzione di gelatina o collagene.

▼M21

Articolo 11 bis

Esercizio della delega

1. Il potere di adottare atti delegati è conferito alla Commissione alle condizioni stabilite nel presente articolo.

2. Il potere di adottare atti delegati di cui all'articolo 3, paragrafo 2, all'articolo 8, paragrafo 3, lettera a), e all'articolo 10, paragrafi 1 e 2, è conferito alla Commissione per un periodo di cinque anni a decorrere dal 26 luglio 2019. La Commissione elabora una relazione sulla delega di potere al più tardi nove mesi prima della scadenza del periodo di cinque anni. La delega di potere è tacitamente prorogata per periodi di identica durata, a meno che il Parlamento europeo o il Consiglio non si oppongano a tale proroga al più tardi tre mesi prima della scadenza di ciascun periodo.

3. La delega di potere di cui all'articolo 3, paragrafo 2, all'articolo 8, paragrafo 3, lettera a), e all'articolo 10, paragrafi 1 e 2, può essere revocata in qualsiasi momento dal Parlamento europeo o dal Consiglio. La decisione di revoca pone fine alla delega di potere ivi specificata. Gli effetti della decisione decorrono dal giorno successivo alla pubblicazione della decisione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* o da una data successiva ivi specificata. Essa non pregiudica la validità degli atti delegati già in vigore.

4. Prima dell'adozione dell'atto delegato la Commissione consulta gli esperti designati da ciascuno Stato membro nel rispetto dei principi stabiliti nell'accordo interistituzionale «Legiferare meglio» del 13 aprile 2016 ([1]).

5. Non appena adotta un atto delegato, la Commissione ne dà contestualmente notifica al Parlamento europeo e al Consiglio.

6. L'atto delegato adottato ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 2, dell'articolo 8, paragrafo 3, lettera a), e dell'articolo 10, paragrafi 1 e 2, entra in vigore solo se né il Parlamento europeo né il Consiglio hanno sollevato obiezioni entro il termine di due mesi dalla data in cui esso è stato loro notificato o se, prima della scadenza di tale termine, sia il Parlamento europeo che il Consiglio hanno informato la Commissione che non intendono sollevare obiezioni. Tale termine è prorogato di due mesi su iniziativa del Parlamento europeo o del Consiglio.

▼C1

Articolo 12

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 dell'articolo 8 della stessa.

Il periodo di cui all'articolo 5, paragrafo 6, della decisione 1999/468/CE è fissato a tre mesi.

([1]) GU L 123 del 12.5.2016, pag. 1.

▼**M21**

_____

▼**C1**

Articolo 13

Consultazione dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare

La Commissione consulta l'Autorità europea per la sicurezza alimentare su ogni questione rientrante nell'ambito d'applicazione del presente regolamento che potrebbe avere un impatto significativo sulla salute pubblica e, in particolare, prima di proporre di estendere l'allegato III, sezione III, ad altre specie animali.

Articolo 14

Relazione al Parlamento europeo e al Consiglio

1. Entro il 20 maggio 2009 la Commissione presenta al Parlamento europeo e al Consiglio una relazione che valuti l'esperienza maturata nell'applicazione del presente regolamento.

2. La Commissione, se del caso, correda delle pertinenti proposte la suddetta relazione.

Articolo 15

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 tutti i seguenti atti:

a) regolamento (CE) n. 852/2004;

b) regolamento (CE) n. 854/2004;

c) direttiva 2004/41/CE.

Tuttavia esso non si applica anteriormente al 1º gennaio 2006.

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

▼C1

ALLEGATO I

DEFINIZIONI

Ai fini del presente regolamento si intende per:

1. CARNI

1.1. «Carne»: tutte le parti commestibili degli animali di cui ai punti da 1.2 a 1.8, compreso il sangue;

1.2. «Ungulati domestici»: carni di animali domestici delle specie bovina (comprese le specie Bubalus e Bison), suina, ovina e caprina e di solipedi domestici;

1.3. «Pollame»: carni di volatili d'allevamento, compresi i volatili che non sono considerati domestici ma che vengono allevati come animali domestici, ad eccezione dei ratiti;

1.4. «Lagomorfi»: carni di conigli e lepri, nonché carni di roditori;

1.5. «Selvaggina selvatica»:

— ungulati e lagomorfi selvatici, nonché altri mammiferi terrestri oggetto di attività venatorie ai fini del consumo umano considerati selvaggina selvatica ai sensi della legislazione vigente negli Stati membri interessati, compresi i mammiferi che vivono in territori chiusi in condizioni simili a quelle della selvaggina allo stato libero,

— selvaggina di penna oggetto di attività venatoria ai fini del consumo umano.

1.6. «Selvaggina d'allevamento»: ratiti e mammiferi terrestri d'allevamento diversi da quelli di cui al punto 1.2;

1.7. «Selvaggina selvatica piccola»: selvaggina di penna e lagomorfi che vivono in libertà;

1.8. «Selvaggina selvatica grossa»: mammiferi terrestri selvatici che vivono in libertà i quali non appartengono alla categoria della selvaggina selvatica piccola;

1.9. «Carcassa»: il corpo di un animale dopo il macello e la tolettatura;

1.10. «Carni fresche»: carni che non hanno subito alcun trattamento salvo la refrigerazione, il congelamento o la surgelazione, comprese quelle confezionate sotto vuoto o in atmosfera controllata;

1.11. «Frattaglie»: le carni fresche diverse da quelle della carcassa, inclusi i visceri e il sangue;

1.12. «Visceri»: organi delle cavità toracica, addominale e pelvica, nonché la trachea e l'esofago, e il gozzo degli uccelli;

1.13. «Carni macinate»: carni disossate che sono state sottoposte a un'operazione di macinazione in frammenti e contengono meno dell'1 % di sale;

1.14. «Carni separate meccanicamente» o «CSM»: prodotto ottenuto mediante rimozione della carne da ossa carnose dopo il disosso o da carcasse di pollame, utilizzando mezzi meccanici che conducono alla perdita o modificazione della struttura muscolo-fibrosa;

1.15. «Preparazioni di carni»: carni fresche, incluse le carni ridotte in frammenti, che hanno subito un'aggiunta di prodotti alimentari, condimenti o additivi o trattamenti non sufficienti a modificare la struttura muscolo-fibrosa interna della carne e ad eliminare quindi le caratteristiche delle carni fresche;

1.16. «Macello»: stabilimento adibito alla macellazione e la tolettatura degli animali le cui carni sono destinate al consumo umano;

▼C1

1.17. «Laboratorio di sezionamento»: stabilimento adibito al disosso e al sezionamento di carni;

1.18. «Centro di lavorazione della selvaggina»: ogni stabilimento in cui la selvaggina e le carni della selvaggina oggetto di attività venatorie sono preparate per essere immesse sul mercato.

2. MOLLUSCHI BIVALVI VIVI

2.1. «Molluschi bivalvi»: i molluschi lamellibranchi filtratori;

2.2. «Biotossine marine»: sostanze tossiche accumulate dai molluschi bivalvi in particolare quale risultato dell'assorbimento di plancton contenente tossine;

2.3. «Rifinitura»: la conservazione di molluschi bivalvi vivi provenienti da zone di produzione di classe A, da centri di purificazione o centri di spedizione, in bacini o in qualsiasi altro impianto contenente acqua di mare pulita o in bacini naturali allo scopo di asportarne sabbia, fanghi o muco, preservare o migliorarne le qualità organolettiche e assicurare un buon stato di vitalità prima del loro confezionamento o imballaggio;

2.4. «Produttore»: la persona fisica o giuridica che raccoglie molluschi bivalvi vivi con qualsiasi mezzo in una zona di raccolta allo scopo di trattarli e immetterli sul mercato;

2.5. «Zona di produzione»: le parti di mare, di laguna o di estuario dove si trovano banchi naturali di molluschi bivalvi oppure luoghi utilizzati per la coltivazione di molluschi bivalvi, dove questi ultimi vengono raccolti vivi;

2.6. «Zona di stabulazione»: le parti di mare, di laguna o di estuario, chiaramente delimitate e segnalate mediante boe, paletti o qualsiasi altro strumento fisso e destinate esclusivamente alla depurazione naturale dei molluschi bivalvi vivi;

2.7. «Centro di spedizione»: lo stabilimento a terra o galleggiante, riservato al ricevimento, alla rifinitura, al lavaggio, alla pulitura, alla calibratura, al confezionamento e all'imballaggio dei molluschi bivalvi vivi idonei al consumo umano;

2.8. «Centro di depurazione»: lo stabilimento comprendente bacini alimentati con acqua marina pulita, in cui i molluschi bivalvi vivi sono collocati per il tempo necessario alla riduzione dei contaminanti affinché diventino idonei al consumo umano;

2.9. «Stabulazione»: trasferimento di molluschi bivalvi vivi in zone marine, lagunari o di estuari per il tempo necessario alla riduzione dei contaminanti affinché diventino idonei al consumo umano; ciò non include l'operazione specifica di trasferimento di molluschi bivalvi in zone più adatte a una crescita o un ingrasso ulteriori.

3. PRODOTTI DELLA PESCA

3.1. «Prodotti della pesca»: tutti gli animali marini o di acqua dolce (ad eccezione dei molluschi bivalvi vivi, echinodermi vivi, tunicati vivi e gasteropodi marini vivi e di tutti i mammiferi, rettili e rane), selvatici o di allevamento, e tutte le forme, parti e prodotti commestibili di tali animali;

3.2. «Nave officina»: la nave a bordo della quale i prodotti della pesca sono sottoposti a una o più delle seguenti operazioni, seguite da un confezionamento o imballaggio e, se necessario, da un congelamento o surgelazione: sfilettatura, affettatura, pelatura, sgusciatura, tritatura o trasformazione;

3.3. «Nave frigorifero»: la nave a bordo della quale i prodotti della pesca sono congelati, se necessario dopo operazioni preliminari quali il dissanguamento, la decapitazione, l'eviscerazione e il taglio delle pinne; ove del caso, tali operazioni sono seguite da confezionamento o imballaggio;

▼C1

3.4. «Prodotto della pesca separato meccanicamente»: prodotto ottenuto rimuovendo la carne dai prodotti della pesca utilizzando mezzi meccanici che conducono alla perdita o modificazione della struttura della carne;

3.5. «Prodotti della pesca freschi»: i prodotti della pesca non trasformati, interi o preparati, compresi i prodotti imballati sotto vuoto o in atmosfera modificata che, ai fini della conservazione, non hanno subito alcun trattamento diverso dalla refrigerazione, inteso a garantirne la conservazione;

3.6. «Prodotti della pesca preparati»: i prodotti della pesca non trasformati sottoposti ad una operazione che ne abbia modificato l'integrità anatomica, quali l'eviscerazione, la decapitazione, l'affettatura, la sfilettatura e la tritatura.

4. LATTE

4.1. «Latte crudo»: il latte prodotto mediante secrezione della ghiandola mammaria di animali di allevamento che non è stato riscaldato a più di 40 °C e non è stato sottoposto ad alcun trattamento avente un effetto equivalente;

4.2. «Azienda di produzione del latte»: lo stabilimento in cui si trovano uno o più animali di allevamento destinati alla produzione di latte ai fini della sua immissione in commercio quale alimento.

5. UOVA

5.1. «Uova»: le uova — diverse dalle uova rotte, incubate o cotte — di volatili di allevamento nel loro guscio, adatte al consumo umano diretto o alla preparazione di ovoprodotti;

5.2. «Uova liquide»: contenuto non trasformato delle uova dopo la rimozione del guscio;

5.3. «Uova incrinate»: uova il cui guscio è danneggiato ma in cui la membrana è ancora intatta;

5.4. «Centro di imballaggio»: uno stabilimento in cui le uova sono calibrate in base alla qualità e al peso.

6. COSCE DI RANA E LUMACHE

6.1. «Cosce di rana»: le parti posteriori del corpo sezionato trasversalmente dietro alle membra anteriori, eviscerate e spellate, provenienti dalla specie *Rana* sp. (famiglia ranidi);

6.2. «Lumache»: i gasteropodi terrestri delle specie *Helix Pomatia* L., *Helix Aspersa Muller*, *Helix lucorum* e specie appartenenti alla famiglia acatinidi.

7. PRODOTTI TRASFORMATI

7.1. «Prodotti a base di carne»: i prodotti trasformati risultanti dalla trasformazione di carne o dall'ulteriore trasformazione di tali prodotti trasformati in modo tale che la superficie di taglio permette di constatare la scomparsa delle caratteristiche delle carni fresche;

7.2. «Prodotti lattiero-caseari»: i prodotti trasformati risultanti dalla trasformazione di latte crudo o dall'ulteriore trasformazione di detti prodotti trasformati;

7.3. «Ovoprodotti»: i prodotti trasformati risultanti dalla trasformazione di uova, o vari componenti o miscugli di uova o dall'ulteriore trasformazione di detti prodotti trasformati;

7.4. «Prodotti della pesca trasformati»: i prodotti trasformati risultanti dalla trasformazione di prodotti della pesca o dall'ulteriore trasformazione di detti prodotti trasformati;

▼C1

7.5. «Grasso animale fuso»: grasso ricavato per fusione dalla carne, comprese le ossa, destinato al consumo umano;

7.6. «Ciccioli»: i residui proteici della fusione, previa separazione parziale di grassi e acqua;

7.7. «Gelatina»: proteina naturale e solubile, gelificata o non, ottenuta per idrolisi parziale del collagene prodotto a partire da ossa, pelli, tendini e nervi di animali;

7.8. «Collagene»: prodotto a base di proteine ottenuto da ossa, pelli e tendini, fabbricato secondo i pertinenti requisiti del presente regolamento;

7.9. «Stomachi, vesciche e intestini trattati»: stomachi, vesciche e intestini sottoposti a un trattamento quale la salatura, il riscaldamento o l'essiccazione dopo essere stati prodotti e puliti.

8. ALTRE DEFINIZIONI

8.1. «Prodotti d'origine animale»:

— alimenti di origine animale, compresi il miele e il sangue,

— molluschi bivalvi vivi, echinodermi vivi, tunicati vivi e gasteropodi marini vivi destinati al consumo umano,

— altri animali destinati ad essere forniti vivi al consumatore finale, che vanno trattati conformemente a tale utilizzo;

8.2. «Mercato all'ingrosso»: azienda del settore alimentare comprendente varie unità separate che hanno in comune impianti e sezioni in cui i prodotti alimentari sono venduti agli operatori del settore alimentare.

▼C1

ALLEGATO II

REQUISITI CONCERNENTI DIVERSI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

SEZIONE I: MARCHIATURA D'IDENTIFICAZIONE

Ove richiesto a norma dell'articolo 5 o 6, e fatte salve le disposizioni di cui all'allegato III, gli operatori del settore alimentare devono garantire che i prodotti di origine animale abbiano una marchiatura d'identificazione effettuata ai sensi delle disposizioni in appresso.

A. APPLICAZIONE DELLA MARCHIATURA D'IDENTIFICAZIONE

▼M6

1. Il marchio di identificazione va apposto prima che il prodotto lasci lo stabilimento di produzione.

▼M3

2. È tuttavia necessario applicare un nuovo marchio al prodotto laddove ne vengano rimossi l'imballaggio e/o la confezione oppure qualora esso sia ulteriormente trasformato in un altro stabilimento. In questi casi il nuovo marchio deve indicare il numero di riconoscimento dello stabilimento in cui hanno luogo tali operazioni.

▼M6

3. Per gli imballaggi di uova non è necessario un marchio di identificazione se viene applicato un codice del centro d'imballaggio ai sensi dell'allegato XIV, parte A, del regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio ([1]):

▼C1

4. Gli operatori del settore alimentare devono, a norma dell'articolo 18 del regolamento (CE) n. 178/2002, disporre di sistemi e procedure che consentano di identificare gli operatori che hanno messo a loro disposizione, e ai quali hanno consegnato, prodotti di origine animale.

B. FORMA DELLA MARCHIATURA D'IDENTIFICAZIONE

5. Il marchio dev'essere leggibile e indelebile e i caratteri devono essere facilmente decifrabili; dev'essere chiaramente esposto in modo da poter essere controllato dalle autorità competenti.

6. Il marchio deve indicare il nome del paese in cui è situato lo stabilimento, indicato per esteso o mediante un codice a due lettere conforme alla norma ISO pertinente.

▼M22

Nel caso degli Stati membri ([2]), tuttavia, i codici sono BE, BG, CZ, DK, DE, EE, GR, ES, FR, HR, IE, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, SI, SK, FI, RO, SE e UK (NI).

▼M2

_____

▼C1

7. Il marchio deve indicare il numero di riconoscimento dello stabilimento. Se uno stabilimento produce sia alimenti a cui si applica il presente regolamento che alimenti a cui esso non si applica, l'operatore del settore alimentare può utilizzare lo stesso marchio d'identificazione a entrambi i tipi di alimenti.

▼M27

8. Se apposto in uno stabilimento all'interno dell'Unione, il marchio deve essere di forma ovale e recare l'abbreviazione di Unione europea («UE») in una delle lingue ufficiali dell'Unione, come segue: EC, EU, EL, UE, EE, AE, ES, EÚ.

([1]) GU L 299 del 16.11.2007, pag. 1.

([2]) Conformemente all'accordo sul recesso del Regno Unito di Gran Bretagna e Irlanda del Nord dall'Unione europea e dalla Comunità europea dell'energia atomica, in particolare l'articolo 5, paragrafo 4, del protocollo su Irlanda/Irlanda del Nord in combinato disposto con l'allegato 2 di tale protocollo, ai fini del presente allegato i riferimenti agli Stati membri si intendono fatti anche al Regno Unito nei confronti dell'Irlanda del Nord.

▼M27

Tali abbreviazioni non devono rientrare nei marchi apposti da imprese situate all'esterno dell'Unione su prodotti importati nell'Unione.

8 *bis*. I requisiti relativi alla forma del marchio di identificazione di cui alla presente parte B possono essere sostituiti dai requisiti relativi a un marchio di identificazione speciale conformemente all'articolo 65, paragrafo 1, lettera h), del regolamento (UE) 2016/429 del Parlamento europeo e del Consiglio ([1]) e alle norme adottate ai sensi dell'articolo 67, lettera a), dell'articolo 71, paragrafo 3 o 4, o dell'articolo 259, paragrafo 1 o 2, di tale regolamento.

▼C1

C. METODO PER LA MARCHIATURA

9. Secondo la presentazione dei vari prodotti di origine animale, il marchio può essere apposto direttamente sul prodotto, sull'involucro o sull'imballaggio o essere stampato su un'etichetta apposta a sua volta sul prodotto, sull'involucro o sull'imballaggio. Il marchio può consistere anche in una targhetta inamovibile di materiale resistente.

10. Nel caso di tagli di carne e frattaglie imballati, il marchio deve essere apposto su un'etichetta fissata all'imballaggio o essere stampato sull'imballaggio stesso, in modo da essere distrutto al momento dell'apertura. Ciò non è necessario tuttavia se l'apertura comporta la distruzione dell'imballaggio. Se il confezionamento offre la stessa protezione dell'imballaggio l'etichetta può essere fissata sul confezionamento.

11. Nel caso di prodotti di origine animale collocati in contenitori da trasporto o in grandi imballaggi e destinati ad essere ulteriormente manipolati, trasformati, confezionati o imballati in un altro stabilimento, il marchio può essere apposto sulla superficie esterna del contenitore o dell'imballaggio.

12. Nel caso di prodotti di origine animale liquidi, granulati o in polvere trasportati sfusi e di prodotti della pesca trasportati sfusi, il marchio d'identificazione non è necessario se i documenti di accompagnamento contengono le informazioni di cui ai punti 6 e 7 e, se del caso, 8.

13. Quando i prodotti di origine animale sono posti in un imballaggio destinato al consumatore finale è sufficiente che il marchio sia apposto soltanto sulla superficie esterna di detto imballaggio.

14. Quando il marchio è apposto direttamente sui prodotti di origine animale, i colori utilizzati devono essere autorizzati conformemente alle disposizioni comunitarie relative all'uso dei coloranti nei prodotti alimentari.

SEZIONE II: OBIETTIVI DELLE PROCEDURE BASATE SUI PRINCIPI HACCP

1. Gli operatori del settore alimentare che gestiscono i macelli devono assicurare che le procedure da essi messe in atto conformemente ai requisiti generali di cui all'articolo 5 del regolamento (CE) n. 852/2004 soddisfino i requisiti che l'analisi di rischio riveli necessari e gli specifici requisiti elencati nel punto 2.

2. Le procedure devono garantire che ogni animale o, se del caso, ogni lotto di animali ammesso nei locali del macello:

a) sia adeguatamente identificato;

([1]) Regolamento (UE) 2016/429 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 9 marzo 2016, relativo alle malattie animali trasmissibili e che modifica e abroga taluni atti in materia di sanità animale ("normativa in materia di sanità animale") (GU L 84 del 31.3.2016, pag. 1).

▼C1

b) sia accompagnato dalle opportune informazioni fornite dall'azienda di provenienza di cui alla sezione III;

c) non provenga da un'azienda o da una zona soggetta a un divieto di movimento o ad altre restrizioni per ragioni connesse con la salute umana o animale, salvo se l'autorità competente lo permette;

d) sia pulito;

e) sia sano, per quanto l'operatore del settore alimentare possa giudicare;

e

f) sia in condizioni soddisfacenti di benessere al momento dell'arrivo nel macello.

3. In caso di inosservanza di uno dei requisiti di cui al punto 2, l'operatore del settore alimentare deve avvertire il veterinario ufficiale e adottare le misure appropriate.

SEZIONE III: INFORMAZIONI SULLA CATENA ALIMENTARE

▼M27

Gli operatori del settore alimentare che gestiscono i macelli o i centri di lavorazione della selvaggina devono, se del caso, richiedere, ricevere, controllare le informazioni sulla catena alimentare nonché intervenire come previsto nella presente sezione per tutti gli animali, diversi dalla selvaggina selvatica, avviati o destinati ad essere avviati al macello o al centro di lavorazione della selvaggina.

▼M6

1. I gestori dei ►M27 macelli o centri di lavorazione della selvaggina ◄ non devono accettare animali nei locali dei ►M27 macelli o centri di lavorazione della selvaggina ◄ senza aver chiesto, e ottenuto, le pertinenti informazioni sulla catena alimentare contenute nei registri tenuti presso l'azienda di provenienza degli animali a norma del regolamento (CE) n. 852/2004.

▼C1

2. I gestori dei ►M27 macelli o centri di lavorazione della selvaggina ◄ devono essere in possesso delle informazioni almeno 24 ore prima dell'arrivo degli animali nei ►M27 macelli o centri di lavorazione della selvaggina ◄, tranne nelle circostanze di cui al punto 7.

▼M6

3. Le pertinenti informazioni sulla catena alimentare di cui al punto 1 riguardano, in particolare:

▼M15

a) lo status sanitario dell'azienda di provenienza o lo status sanitario del territorio regionale per quanto riguarda gli animali e il riconoscimento ufficiale dell'applicazione, da parte dell'azienda, di condizioni di stabulazione controllata in materia di Trichine conformemente all'allegato IV, capitolo I, punto a) del regolamento (CE) n. 2075/2005 della Commissione ([1]);

▼C1

b) le condizioni di salute degli animali;

c) i medicinali veterinari somministrati e gli altri trattamenti cui sono stati sottoposti gli animali nell'arco di un determinato periodo e con un tempo di sospensione superiore a zero giorni, come pure le date delle somministrazioni e dei trattamenti e i tempi di sospensione;

d) la presenza di malattie che potrebbero incidere sulla sicurezza delle carni;

e) i risultati, se pertinenti ai fini della tutela della salute pubblica, di tutte le analisi effettuate su campioni prelevati dagli animali o su altri campioni prelevati al fine di diagnosticare malattie che potrebbero incidere sulla sicurezza delle carni, compresi i campioni prelevati nel quadro del monitoraggio e controllo delle zoonosi e dei residui;

f) le pertinenti relazioni relative alle ispezioni ante e post mortem sugli animali della stessa azienda di provenienza, comprese, in particolare, le relazioni del veterinario ufficiale;

([1]) GU L 338 del 22.12.2005, pag. 60.

▼C1

g) i dati relativi alla produzione, quando ciò potrebbe indicare la presenza di una malattia;

h) il nome e l'indirizzo del veterinario privato che assiste di norma l'azienda di provenienza.

4. a) Tuttavia non è necessario che i conduttori dei ►M27 macelli o centri di lavorazione della selvaggina ◄ siano in possesso:

i) delle informazioni di cui al punto 3, lettere a), b), f) e h), se il conduttore è già a conoscenza di tali informazioni (ad esempio grazie ad un accordo permanente o ad un sistema di garanzia della qualità);

oppure

ii) delle informazioni di cui al punto 3, lettere a), b), f) e g), se il produttore dichiara che non vi sono informazioni da riferire al riguardo.

b) Le informazioni non devono necessariamente essere fornite quale estratto integrale dei registri dell'azienda di provenienza. Esse possono essere trasmesse con scambio di dati elettronici o sotto forma di dichiarazione standardizzata firmata dal produttore.

5. Gli operatori del settore alimentare che decidono di accettare gli animali nei locali del ►M27 macello o centro di lavorazione della selvaggina ◄ previa valutazione delle pertinenti informazioni sulla catena alimentare, devono mettere queste ultime a disposizione del veterinario ufficiale senza indugio e, salvo nelle circostanze di cui al punto 7, almeno 24 ore prima dell'arrivo degli animali o del lotto. L'operatore del settore alimentare deve notificare al veterinario ufficiale qualsiasi informazione che pone un problema di ordine sanitario prima dell'ispezione ante mortem dell'animale in questione.

6. Se un animale arriva al ►M27 macello o centro di lavorazione della selvaggina ◄ senza informazioni sulla catena alimentare, l'operatore deve immediatamente notificarlo al veterinario ufficiale. La macellazione dell'animale non può aver luogo fino a quando il veterinario ufficiale non lo autorizzi.

▼M8

7. Se l'autorità competente lo permette, e se ciò non compromette gli obiettivi del presente regolamento, le informazioni sulla catena alimentare possono pervenire meno di 24 ore prima dell'arrivo, oppure accompagnare gli animali di qualsiasi specie ai quali si riferiscono al momento dell'arrivo al ►M27 macello o centro di lavorazione della selvaggina ◄.

Tuttavia, qualsiasi informazione sulla catena alimentare la cui conoscenza possa turbare gravemente l'attività del ►M27 macello o centro di lavorazione della selvaggina ◄ è comunicata in tempo utile all'operatore del settore alimentare che gestisce il ►M27 macello o centro di lavorazione della selvaggina ◄ prima che gli animali vi arrivino, in modo da consentirgli di organizzare di conseguenza l'attività del ►M27 macello o centro di lavorazione della selvaggina ◄.

L'operatore del settore alimentare che gestisce il ►M27 macello o centro di lavorazione della selvaggina ◄ deve valutare le informazioni rilevanti e trasmettere al veterinario ufficiale le informazioni sulla catena alimentare ricevute. La ►M27 macello o centro di lavorazione della selvaggina ◄ o la toletatura degli animali non possono aver luogo fino a quando il veterinario ufficiale non lo autorizzi.

▼C1

8. Gli operatori del settore alimentare devono controllare i passaporti di cui sono muniti i solipedi domestici per assicurare che gli animali siano destinati alla macellazione per il consumo umano. Se accettano gli animali per la macellazione, essi devono dare il passaporto al veterinario ufficiale.

▼**M12**

SEZIONE IV: REQUISITI APPLICABILI AGLI ALIMENTI CONGELATI DI ORIGINE ANIMALE

1. Ai fini della presente sezione, per «data di produzione» si intende:
   a) la data di macellazione per le carcasse, le mezzene e i quarti di carcasse;
   b) la data di uccisione per la selvaggina;
   c) la data di raccolta o di pesca per i prodotti ittici;
   d) la data di trasformazione, taglio, tritatura o preparazione, a seconda dei casi, per qualsiasi altro alimento di origine animale.
2. Prima della fase di etichettatura degli alimenti in conformità alla direttiva 2000/13/CE o della loro ulteriore trasformazione, ►**C2** gli operatori del settore alimentare devono garantire che per gli alimenti congelati di origine animale destinati al consumo umano le seguenti informazioni siano messe a disposizione dell'operatore del settore alimentare a cui vengono forniti gli alimenti ◄ e, su richiesta, dell'autorità competente:
   a) la data di produzione; e
   b) la data di congelamento, qualora diversa dalla data di produzione.

   Se un alimento è prodotto a partire da una partita di materie prime con diverse date di produzione e di congelamento, devono essere rese note le date di produzione e/o congelamento meno recenti, a seconda dei casi.
3. ►**C2** La scelta della forma più idonea in cui vanno messe a disposizione tali informazioni ◄ resta a discrezione del fornitore degli alimenti congelati, purché le informazioni richieste al paragrafo 2 siano chiaramente e inequivocabilmente rese disponibili all'operatore del settore alimentare a cui vengono forniti gli alimenti e da questo rintracciabili.

▼C1

ALLEGATO III

REQUISITI SPECIFICI

SEZIONE I: CARNI DI UNGULATI DOMESTICI

CAPITOLO I: TRASPORTO DI ANIMALI VIVI AL MACELLO

Gli operatori del settore alimentare che trasportano animali vivi al macello devono conformarsi ai seguenti requisiti.

1. Durante la raccolta e il trasporto, gli animali devono essere manipolati con cura, evitando inutili sofferenze.

2. Gli animali che presentano sintomi di malattia o provenienti da allevamenti che risultano contaminati da agenti nocivi per la salute pubblica possono essere trasportati al macello solo quando l'autorità competente lo autorizzi.

CAPITOLO II: REQUISITI RELATIVI AI MACELLI

▼M27

Gli operatori del settore alimentare devono garantire che la costruzione, la configurazione e le attrezzature dei macelli in cui sono macellati ungulati domestici soddisfino i requisiti di cui ai seguenti punti da 1 a 9. I macelli parziali mobili devono operare in cooperazione con strutture di macellazione permanenti complementari al fine di costituire un macello completo conforme ai requisiti di cui ai seguenti punti da 1 a 9. I macelli parziali mobili possono operare con varie strutture di macellazione complementari, costituendo in tal modo vari macelli.

▼C1

1. a) I macelli devono avere stalle di sosta adeguate e conformi alle norme d'igiene o, se il clima lo permette, recinti di attesa facili da pulire e da disinfettare. Tali strutture devono essere attrezzate con dispositivi per abbeverare gli animali e, se necessario, nutrirli. L'evacuazione delle acque reflue non deve compromettere la sicurezza degli alimenti.

   b) Per il ricovero degli animali malati o sospetti devono inoltre essere previste strutture separate che si possano chiudere a chiave o, se il clima lo permette, recinti separati, dotati di un sistema di drenaggio autonomo e atti ad evitare la contaminazione di altri animali, a meno che l'autorità competente consideri superflue tali strutture.

   c) Le dimensioni delle stalle di sosta devono garantire il rispetto del benessere degli animali. La loro disposizione deve essere tale da facilitare le ispezioni ante mortem, compresa l'identificazione degli animali o dei gruppi di animali.

2. Per evitare la contaminazione delle carni, essi devono:

   a) disporre di un congruo numero di altri locali adatti all'esecuzione delle operazioni cui sono destinati;

   b) disporre di un locale separato per lo svuotamento e la pulizia di stomaci e intestini, a meno che l'autorità competente non autorizzi caso per caso, in un determinato macello, la separazione di queste operazioni nel tempo;

   c) assicurare la separazione, nel tempo o nello spazio, delle operazioni seguenti:

      i) stordimento e dissanguamento;

      ii) per i suini, scottatura, depilazione, raschiatura e bruciatura;

      iii) eviscerazione e successiva tolettatura;

▼C1

iv) manipolazione delle budella e delle trippe pulite;

v) preparazione e pulizia di altre frattaglie, in particolare manipolazione delle teste scuoiate, qualora tale operazione non venga effettuata sulla linea di macellazione;

vi) imballaggio delle frattaglie;

vii) spedizione delle carni;

d) disporre di installazioni che impediscano il contatto tra le carni e il pavimento, i muri e le attrezzature;

e) disporre di linee di macellazione (se attive) progettate in modo da consentire il costante avanzamento del processo di macellazione ed evitare contaminazioni reciproche tra le diverse parti della linea di macellazione. Se più linee di macellazione sono attive all'interno di uno stesso impianto, deve esserci un'adeguata separazione tra esse, in modo da evitare contaminazioni reciproche.

3. Devono possedere dispositivi per la disinfezione degli attrezzi di lavoro, in cui l'acqua deve avere una temperatura non inferiore a 82 °C, o un sistema alternativo con effetto equivalente.

4. I lavabi destinati al personale addetto alla manipolazione di carni non protette devono essere provvisti di rubinetti concepiti in modo da impedire la diffusione della contaminazione.

5. Devono essere disponibili strutture, che si possano chiudere a chiave, riservate al deposito refrigerato delle carni trattenute in osservazione e strutture separate, che si possano chiudere a chiave, per il deposito delle carni dichiarate non idonee al consumo umano.

6. Il macello deve disporre di uno spazio separato dotato di adeguate strutture per la pulizia, il lavaggio e la disinfezione dei mezzi di trasporto per il bestiame. Tuttavia i macelli non devono avere tali spazi e strutture se l'autorità competente lo consenta e qualora esistano nelle vicinanze spazi e strutture ufficialmente autorizzati.

7. Il macello deve disporre di strutture, che possano essere chiuse a chiave, riservate alla macellazione degli animali malati o sospetti. La presenza di queste strutture non è tuttavia necessaria se tale macellazione avviene in altri stabilimenti a tal fine autorizzati dall'autorità competente o se viene effettuata al termine del normale periodo di macellazione.

8. Se il letame o il contenuto del tubo digerente è depositato nel macello, quest'ultimo deve disporre di un reparto speciale riservato a tal fine.

9. Devono avere un'adeguata struttura che si possa chiudere a chiave o, se necessario, un locale ad uso esclusivo del servizio veterinario.

CAPITOLO III: REQUISITI PER I LABORATORI DI SEZIONAMENTO

Gli operatori del settore alimentare devono assicurare che i laboratori di sezionamento che trattano carni di ungulati domestici:

1. siano costruiti in modo tale da evitare la contaminazione delle carni, in particolare:

a) consentendo il costante avanzamento delle operazioni;

o

b) garantendo una separazione nella lavorazione dei diversi lotti di produzione;

2. dispongano di locali per il magazzinaggio separato di carni confezionate e non confezionate, salvo qualora tali prodotti siano immagazzinati in momenti diversi o in maniera tale che il materiale di confezionamento e le modalità di magazzinaggio non possano provocare la contaminazione delle carni;

3. dispongano di locali di sezionamento attrezzati per garantire il rispetto dei requisiti di cui al capitolo V;

4. dispongano di lavabi muniti di rubinetti concepiti in modo da impedire la diffusione della contaminazione, destinati al personale addetto alla manipolazione di carni non protette;

▼C1

5. dispongano di strutture per la disinfezione degli attrezzi di lavoro, in cui l'acqua deve avere una temperatura non inferiore a 82 °C o di un sistema alternativo con effetto equivalente.

CAPITOLO IV: IGIENE DELLA MACELLAZIONE

Gli operatori del settore alimentare che gestiscono macelli in cui vengono macellati ungulati domestici devono conformarsi ai seguenti requisiti.

▼M27

1. Una volta arrivati al macello, gli animali devono essere macellati senza indebito ritardo. Tuttavia, ove richiesto per motivi di benessere, prima della macellazione dev'essere loro concesso un periodo di riposo. Gli animali presentati alla macellazione in un macello devono essere macellati in tale struttura e i movimenti diretti verso un altro macello possono essere consentiti solo in casi eccezionali conformemente all'articolo 43, paragrafo 6, secondo comma, del regolamento di esecuzione (UE) 2019/627.

▼C1

2. a) Non devono essere utilizzate per il consumo umano le carni di animali diversi da quelli di cui alle lettere b) e c), se sono morti per cause diverse dalla macellazione effettuata nel macello.

b) Nei locali adibiti alla macellazione possono essere introdotti soltanto animali vivi destinati alla macellazione, ad eccezione:

i) degli animali macellati d'urgenza fuori dal macello ai sensi del capitolo VI;

▼M23

ii) degli animali macellati presso l'azienda di provenienza ai sensi della presente sezione, capitolo VI *bis*, o della sezione III, punto 3;

▼C1

e

iii) della selvaggina selvatica a norma della sezione IV, capitolo II.

c) Le carni di animali macellati presso un macello a seguito di incidente possono essere usate per il consumo umano se risulta da un'ispezione che essi non presentano gravi lesioni, oltre a quelle dovute all'incidente.

3. Gli animali, o, se del caso, ciascuna partita di animali da macellare, devono recare un marchio d'identificazione che consenta di determinarne l'origine.

4. Gli animali devono essere puliti.

5. I conduttori dei macelli devono seguire le istruzioni del veterinario designato dall'autorità competente ai sensi del regolamento (CE) n. 854/2004 per garantire che l'ispezione ante mortem di ogni animale da macellare venga svolta in condizioni adeguate.

6. Gli animali introdotti in un macello devono essere macellati senza indebito ritardo.

7. Lo stordimento, il dissanguamento, la scuoiatura, l'eviscerazione e la toletatura devono essere effettuati senza indebito ritardo e in modo da evitare contaminazioni delle carni. In particolare:

a) durante il dissanguamento, la trachea e l'esofago devono rimanere intatti, salvo nel caso di macellazione effettuata secondo un'usanza religiosa;

b) durante la rimozione della pelle e dei velli:

i) dev'essere evitato qualsiasi contatto tra la parte esterna della cute e la carcassa;

e

ii) gli operatori e le attrezzature che entrano in contatto con la superficie esterna della pelle e dei velli non devono toccare le carni;

▼C1

c) devono essere prese misure atte a evitare l'uscita del contenuto dal tubo digerente durante e dopo l'eviscerazione e a far sì che quest'ultima sia completata il più presto possibile dopo lo stordimento;

d) l'asportazione delle mammelle non deve dar luogo alla contaminazione della carcassa con il latte o il colostro.

▼M3

8. Deve essere effettuata una scuoiatura completa della carcassa e delle altre parti del corpo destinate al consumo umano, salvo per i suini, le teste degli ovini, dei caprini e dei vitelli, il muso e le labbra dei bovini, le zampe dei bovini, degli ovini e dei caprini. Le teste, compresi il muso e le labbra, e le zampe devono essere manipolate in modo da evitare contaminazioni.

▼C1

9. I suini, se non vengono scuoiati, devono essere immediatamente privati delle setole. Il rischio di contaminazione delle carni con l'acqua utilizzata per la scottatura dev'essere ridotto al minimo. Per tale operazione possono essere utilizzati esclusivamente additivi autorizzati. I suini devono poi essere risciacquati a fondo con acqua potabile.

10. Le carcasse devono essere esenti da contaminazioni fecali visibili. Ogni contaminazione visibile deve essere eliminata senza indugio mediante rifilatura o operazione alternativa di effetto equivalente.

11. Le carcasse e le frattaglie non devono venire a contatto con il pavimento, le pareti o le strutture.

12. I conduttori dei macelli devono seguire le istruzioni dell'autorità competente per garantire che l'ispezione post mortem di tutti gli animali macellati venga svolta in condizioni adeguate ai sensi del regolamento (CE) n. 852/2004.

13. Sino al completamento dell'ispezione post mortem le parti di un animale macellato sottoposto a tale ispezione devono:

a) essere identificabili come appartenenti a una data carcassa;

b) non venire a contatto con altre carcasse, frattaglie o visceri, anche se già sottoposti a ispezione post mortem.

Tuttavia i peni possono essere scartati immediatamente, purché non presentino alcuna lesione patologica.

14. Entrambi i reni devono essere privati della loro copertura di grasso; nel caso di bovini, suini e solipedi, dev'essere rimossa anche la capsula perirenale.

15. Se il sangue o le altre frattaglie di più animali vengono raccolti nello stesso recipiente prima che sia terminata l'ispezione post mortem, tutto il contenuto del recipiente dev'essere dichiarato non idoneo al consumo umano qualora la carcassa di uno o più di tali animali sia dichiarata non idonea al consumo umano.

16. Dopo l'ispezione post mortem:

▼M3

a) le tonsille dei bovini, dei suini e dei solipedi devono essere asportate in condizioni d'igiene;

▼C1

b) le parti non idonee al consumo umano devono essere rimosse il più rapidamente possibile dal reparto pulito dello stabilimento;

c) le carni trattenute in osservazione o dichiarate non idonee al consumo umano e i sottoprodotti non commestibili non devono entrare in contatto con carni dichiarate idonee al consumo umano;

▼C1

e

d) ad eccezione dei reni, i visceri o le parti di visceri che rimangono nella carcassa devono essere asportati, integralmente e il più rapidamente possibile, salvo diversa autorizzazione dell'autorità competente.

17. Una volta ultimate la macellazione e l'ispezione post mortem, le carni devono essere immagazzinate conformemente ai requisiti previsti nel capitolo VII.

▼M23

18. Tranne qualora siano destinati all'impiego come sottoprodotti di origine animale conformemente al regolamento (CE) n. 1069/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio ([1]):

a) gli stomachi devono essere scottati o puliti; tuttavia, qualora siano destinati alla produzione di caglio, gli stomachi:

i) devono essere svuotati solo nel caso di bovini giovani;

ii) non devono necessariamente essere svuotati, scottati o puliti nel caso di ovini e caprini giovani;

b) gli intestini devono essere svuotati e puliti;

c) le teste e le zampe devono essere scuoiate o scottate e depilate; tuttavia, se autorizzato dall'autorità competente, le teste visibilmente pulite, che non contengono materiali specifici a rischio di cui all'articolo 8 del regolamento (CE) n. 999/2001 del Parlamento europeo e del Consiglio ([2]), e le zampe visibilmente pulite, destinate alla trasformazione in alimenti, possono essere trasportate in uno stabilimento riconosciuto ed essere scuoiate o scottate e depilate in tale stabilimento.

▼C1

19. Nel caso di stabilimenti riconosciuti per la macellazione di animali di specie diverse o per la manipolazione di carcasse di selvaggina d'allevamento e di selvaggina selvatica, devono essere prese le precauzioni necessarie ad evitare contaminazioni reciproche provvedendo a separare, nel tempo o nello spazio, le operazioni riguardanti le diverse specie. Devono essere disponibili locali separati per il ricevimento e il magazzinaggio di carcasse non scuoiate di selvaggina d'allevamento macellata nell'azienda agricola e di selvaggina selvatica.

20. Se il macello non dispone di strutture, che si possano chiudere a chiave, riservate alla macellazione degli animali malati o sospetti, le strutture usate per la macellazione di tali animali devono essere pulite, lavate e disinfettate sotto controllo ufficiale prima della ripresa della macellazione di altri animali.

CAPITOLO V: IGIENE DURANTE LE OPERAZIONI DI SEZIONAMENTO E DI DISOSSO

Gli operatori del settore alimentare devono garantire che le operazioni di sezionamento e di disosso delle carni di ungulati domestici abbiano luogo conformemente ai seguenti requisiti.

1. Nei macelli le carcasse di ungulati domestici possono essere sezionate in mezzene o in quarti, e le mezzene in non più di tre pezzi. Le successive operazioni di sezionamento e di disosso devono essere effettuate presso un laboratorio di sezionamento.

2. Tali operazioni devono essere organizzate in modo da prevenire o minimizzare la contaminazione. A tal fine gli operatori del settore alimentare devono garantire in particolare quanto segue:

([1]) 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) (GU L 300 del 14.11.2009, pag. 1).

([2]) 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 (GU L 147 del 31.5.2001, pag. 1).

▼C1

a) le carni destinate al sezionamento sono trasferite progressivamente nei locali di lavorazione, secondo le necessità;

b) durante le operazioni di sezionamento, disosso, rifilatura, affettatura, spezzettatura, confezionamento ed imballaggio, le carni sono mantenute a una temperatura non superiore a 3 °C per le frattaglie e 7 °C per le altre carni, mediante una temperatura ambiente non superiore a 12 °C o un sistema alternativo di effetto equivalente;

c) nel caso di impianti riconosciuti per il sezionamento di carni di specie animali diverse, sono prese le precauzioni necessarie ad evitare contaminazioni reciproche, se del caso provvedendo a separare, nel tempo o nello spazio, le operazioni riguardanti le diverse specie.

3. Tuttavia le carni possono essere disossate e sezionate prima che sia stata raggiunta la temperatura di cui al punto 2, lettera b), ai sensi del capitolo VII, punto 3.

4. Le carni possono essere inoltre disossate e sezionate prima di aver raggiunto la temperatura di cui al punto 2, lettera b), se il locale di sezionamento è nello stesso luogo del locale di macellazione. In questo caso le carni devono essere trasportate al locale di sezionamento direttamente dal locale di macellazione, o previa sosta in un deposito refrigerato o di raffreddamento. Non appena sezionate e, ove opportuno imballate, le carni devono essere refrigerate alla temperatura di cui al punto 2, lettera b).

▼M20

5. Le carcasse, le mezzene, i quarti o le mezzene sezionate in non più di tre pezzi possono essere disossate e sezionate prima di raggiungere la temperatura di cui al punto 2, lettera b), se sono state trasportate nei termini della deroga di cui alla sezione I, capitolo VII, punto 3, lettera b). In questo caso durante il sezionamento e il disosso, le carni devono essere esposte a temperature ambienti che garantiscano una continua diminuzione della temperatura della carne. Non appena sezionate e, ove opportuno, imballate, le carni devono essere refrigerate alla temperatura di cui al punto 2, lettera b), se la loro temperatura non è già inferiore a tale temperatura.

▼C1

CAPITOLO VI: MACELLAZIONE D'URGENZA AL DI FUORI DEL MACELLO

Gli operatori del settore alimentare devono garantire che le carni di ungulati domestici, che sono stati sottoposti a macellazione d'urgenza al di fuori del macello, siano destinati al consumo umano solo se soddisfano i seguenti requisiti.

1. 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.

▼M23

2. Il veterinario ufficiale deve eseguire l’ispezione ante mortem dell’animale.

3. L’animale macellato e dissanguato deve essere trasportato al macello nel rispetto delle norme di igiene e senza indebito ritardo. L’asportazione dello stomaco e degli intestini, ma nessuna altra tolettatura, può essere praticata sul posto, sotto la supervisione del veterinario ufficiale. I visceri asportati devono accompagnare al macello l’animale macellato ed essere identificati come appartenenti all’animale stesso.

▼C1

4. Se trascorrono più di due ore tra l'operazione di macellazione e l'arrivo al macello l'animale deve essere refrigerato. Se le condizioni climatiche lo consentono, la refrigerazione attiva non è necessaria.

5. Una dichiarazione dell'operatore del settore alimentare che ha allevato l'animale, attestante l'identità dell'animale e indicante i prodotti veterinari o le altre cure somministratigli con le relative date di somministrazione e tempi di sospensione, deve accompagnare l'animale macellato al macello.

▼C1

6. ►M23 Il certificato ufficiale di cui all'allegato IV, capitolo 5, del regolamento di esecuzione (UE) 2020/2235 della Commissione ([1]) deve accompagnare al macello l'animale macellato o essere inviato in anticipo in qualsiasi formato. ◄

7. L'animale macellato deve essere idoneo al consumo umano dopo l'ispezione post mortem effettuata nel macello conformemente al regolamento (CE) n. 854/2004 compreso qualsiasi altro test aggiuntivo in caso di macellazione d'urgenza.

8. Gli operatori del settore alimentare devono seguire tutte le eventuali istruzioni del veterinario ufficiale dopo l'ispezione post mortem per quanto riguarda l'uso delle carni.

▼M15

_____

▼M27

Capitolo VI *bis*: MACELLAZIONE PRESSO L'AZIENDA DI PROVENIENZA DI ANIMALI DOMESTICI DELLA SPECIE BOVINA, DIVERSI DAI BISONTI, E DELLE SPECIE OVINA, CAPRINA E SUINA E DI SOLIPEDI DOMESTICI, ESCLUSA LA MACELLAZIONE D'URGENZA

Fino a tre animali domestici della specie bovina, diversi dai bisonti, fino a tre solipedi domestici, fino a sei animali domestici della specie suina o fino a nove animali della specie ovina o caprina possono essere macellati nella stessa occasione presso l'azienda di provenienza, se autorizzato dall'autorità competente conformemente ai seguenti requisiti:

_____

▼M23

b) esiste un accordo tra il macello e il proprietario dell'animale destinato alla macellazione; il proprietario deve informare per iscritto di tale accordo l'autorità competente;

c) il macello o il proprietario degli animali destinati alla macellazione deve informare il veterinario ufficiale, con almeno tre giorni di anticipo, della data e dell'ora della macellazione prevista degli animali;

d) il veterinario ufficiale che effettua l'ispezione ante mortem dell'animale destinato alla macellazione deve essere presente al momento della macellazione;

e) l'unità mobile da utilizzare per il dissanguamento e il trasporto al macello degli animali macellati deve consentirne la manipolazione e il dissanguamento nel rispetto delle norme di igiene, come pure consentire la corretta eliminazione del sangue, e deve far parte di un macello riconosciuto dall'autorità competente conformemente all'articolo 4, paragrafo 2; l'autorità competente può tuttavia autorizzare il dissanguamento al di fuori dell'unità mobile se il sangue non è destinato al consumo umano e la macellazione non avviene nelle zone soggette a restrizioni quali definite all'articolo 4, punto 41, del regolamento (UE) 2016/429 o in stabilimenti in cui sono applicate restrizioni in materia di sanità animale conformemente al regolamento (UE) 2016/429 del Parlamento e del Consiglio ([2]) e a qualsiasi atto adottato sulla base di quest'ultimo;

([1]) Regolamento di esecuzione (UE) 2020/2235 della Commissione, del 16 dicembre 2020, recante modalità di applicazione dei regolamenti (UE) 2016/429 e (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda i modelli di certificati sanitari, i modelli di certificati ufficiali e i modelli di certificati sanitari/ufficiali per l'ingresso nell'Unione e i movimenti all'interno dell'Unione di partite di determinate categorie di animali e merci nonché la certificazione ufficiale relativa a tali certificati e che abroga il regolamento (CE) n. 599/2004, i regolamenti di esecuzione (UE) n. 636/2014 e (UE) 2019/628, la direttiva 98/68/CE e le decisioni 2000/572/CE, 2003/779/CE e 2007/240/CE (GU L 442 del 30.12.2020, pag. 1).

([2]) Regolamento (UE) 2016/429 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 9 marzo 2016, relativo alle malattie animali trasmissibili e che modifica e abroga taluni atti in materia di sanità animale («normativa in materia di sanità animale») (GU L 84 del 31.3.2016, pag. 1).

▼M23

f) gli animali macellati e dissanguati devono essere trasportati direttamente al macello nel rispetto delle norme di igiene e senza indebito ritardo; l'asportazione dello stomaco e degli intestini, ma nessuna altra tolettatura, può essere praticata sul posto, sotto la supervisione del veterinario ufficiale; i visceri asportati devono accompagnare al macello l'animale macellato ed essere identificati come appartenenti a ciascun singolo animale;

g) se trascorrono più di due ore tra il momento della macellazione del primo animale e l'arrivo al macello degli animali macellati, questi ultimi devono essere refrigerati; se le condizioni climatiche lo consentono, la refrigerazione attiva non è necessaria;

h) il proprietario dell'animale deve informare in anticipo il macello dell'ora prevista di arrivo degli animali macellati, che devono essere manipolati senza indebito ritardo dopo l'arrivo al macello;

i) oltre alle informazioni sulla catena alimentare da presentare conformemente all'allegato II, sezione III, del presente regolamento, il certificato ufficiale di cui all'allegato IV, capitolo 3, del regolamento di esecuzione (UE) 2020/2235 deve accompagnare al macello gli animali macellati o essere inviato in anticipo in qualsiasi formato.

▼C1

CAPITOLO VII: MAGAZZINAGGIO E TRASPORTO

Gli operatori del settore alimentare devono garantire che il magazzinaggio e il trasporto delle carni di ungulati domestici abbia luogo conformemente ai seguenti requisiti.

1. a) Salvo che altre disposizioni specifiche non stabiliscano diversamente, l'ispezione post mortem deve essere immediatamente seguita da raffreddamento nel macello per assicurare una temperatura in tutta la carne non superiore a 3 °C per le frattaglie e a 7 °C per le altre carni, secondo una curva di raffreddamento che consenta una continua diminuzione della temperatura. Tuttavia la carne può essere sezionata e disossata durante il raffreddamento a norma del capitolo V, punto 4.

   b) Durante le operazioni di raffreddamento occorre provvedere a un'adeguata aerazione onde evitare la formazione di condensa sulla superficie delle carni.

2. La carne deve raggiungere la temperatura di cui al punto 1 e restare a tale temperatura durante il magazzinaggio.

▼M20

3. La carne deve raggiungere la temperatura di cui al punto 1 prima del trasporto e restare a tale temperatura durante il trasporto.

   Si applicano tuttavia i seguenti punti a) e b):

   a) il trasporto di carni per la produzione di specifici prodotti può avvenire prima che sia raggiunta la temperatura di cui al punto 1 se l'autorità competente lo autorizza, a condizione che:

      i) tale trasporto avvenga in conformità dei requisiti specificati dalle autorità competenti di origine e di destinazione riguardo al trasporto da un determinato stabilimento a un altro;

▼**M20**

ii) le carni lascino immediatamente il macello, o il laboratorio di sezionamento situato nei locali del macello, e il trasporto abbia una durata non superiore a due ore;

e

iii) tale trasporto sia giustificato da motivi tecnologici.

b) il trasporto di carcasse, mezzene, quarti o mezzene sezionate in tre pezzi di ovini, caprini, bovini e suini può cominciare prima che sia raggiunta la temperatura di cui al punto 1, purché siano soddisfatte tutte le seguenti condizioni:

i) la temperatura è controllata e registrata nel quadro delle procedure basate sui principi del sistema HACCP;

ii) gli operatori del settore alimentare che spediscono e trasportano carcasse, mezzene, quarti o mezzene sezionate in tre pezzi hanno ricevuto dall'autorità competente del luogo di partenza un'autorizzazione documentata ad avvalersi di tale deroga;

iii) il veicolo che trasporta carcasse, mezzene, quarti o mezzene sezionate in tre pezzi è dotato di uno strumento che controlla e registra le temperature ambientali cui sono esposte le carcasse, mezzene, i quarti o le mezzene sezionate in tre pezzi, in modo tale che le autorità competenti possano verificare la conformità alle condizioni di durata e di temperatura stabilite al punto viii);

▼**M27**

iv) per ogni trasporto, il veicolo che trasporta carcasse, mezzene, quarti o mezzene sezionate in tre pezzi raccoglie le carni da un massimo di tre macelli o da un deposito frigorifero che raccoglie direttamente dai macelli; tutti i requisiti di cui alla presente lettera b) si applicano a tutti i carichi di carcasse, mezzene, quarti o mezzene sezionate in tre pezzi spediti dal macello e dal deposito frigorifero che raccoglie dal suddetto macello;

v) le carcasse, le mezzene, i quarti o le mezzene sezionate in tre pezzi devono avere nella parte più interna una temperatura di 15 °C all'inizio del trasporto se saranno trasportate nello stesso compartimento insieme a carni che soddisfano i requisiti di temperatura di cui al punto 1 per le frattaglie e di 7 °C per le altre carni;

vi) la partita è accompagnata da una dichiarazione dell'operatore del settore alimentare; tale dichiarazione deve indicare la durata di refrigerazione prima del primo carico, l'ora a cui è iniziato il primo carico di carcasse, mezzene, quarti o mezzene sezionate in tre pezzi, la temperatura superficiale in quel momento, la temperatura ambiente massima durante il trasporto cui le carcasse, le mezzene, i quarti o le mezzene sezionate in tre pezzi possono essere esposte, la durata di trasporto massima consentita, la data dell'autorizzazione e il nome dell'autorità competente che autorizza il trasporto conformemente al punto ii);

vii) l'operatore del settore alimentare di destinazione deve informare l'autorità competente prima di ricevere per la prima volta carcasse, mezzene, quarti o mezzene sezionate in tre pezzi che non raggiungono la temperatura di cui al punto 1 prima dell'inizio del trasporto;

▼M27

viii) le carni devono essere trasportate conformemente ai seguenti parametri:

— per una durata di trasporto massima ([1]) di sei ore:

Specie	Temperatura superficiale ([1])	Tempo massimo di refrigerazione per raggiungere la temperatura superficiale ([2])	Temperatura ambiente massima durante il trasporto ([3])	Conteggio medio giornaliero massimo delle colonie aerobiche nelle carcasse ([4])
Ovini e caprini	>7 °C	8 ore	>6 °C	$\log_{10}$ 3,5 cfu/cm^2
Bovini		20 ore		$\log_{10}$ 3,5 cfu/cm^2
Suini		16 ore		$\log_{10}$ 4 cfu/cm^2

([9]) Regolamento (UE) 2016/429 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 9 marzo 2016, relativo alle malattie animali trasmissibili e che modifica e abroga taluni atti in materia di sanità animale («normativa in materia di sanità animale») (GU L 84 del 31.3.2016, pag. 1).
([1]) Temperatura superficiale massima consentita al momento del carico e successivamente, rilevata nella parte più spessa di carcasse, mezzene, quarti o mezzene sezionate in tre pezzi.
([2]) Tempo massimo consentito dal momento dell'abbattimento fino al raggiungimento della temperatura superficiale massima consentita durante il carico.
([3]) Temperatura ambiente massima alla quale le carni sono autorizzate a essere esposte dal momento di inizio del carico e per l'intera durata del trasporto.
([4]) Conteggio medio giornaliero massimo delle colonie aerobiche nelle carcasse effettuato nel macello usando una finestra mobile di 10 settimane, consentito per le carcasse delle specie interessate, come valuto dell'operatore per soddisfare l'autorità competente, secondo le procedure di campionamento e di prova di cui all'allegato I, capitolo 2, punti 2.1.1 e 2.1.2, e capitolo 3, punto 3.2, del regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione, del 15 novembre 2005, sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari (GU L 338 del 22.12.2005, pag. 1).

La durata di trasporto massima può essere prolungata fino a 30 ore se prima dell'inizio del trasporto è raggiunta una temperatura nella parte più interna inferiore a 15 °C;

— per una durata di trasporto massima ([1]) di 60 ore:

Specie	Temperatura superficiale ([1])	Tempo massimo di refrigerazione per raggiungere la temperatura superficiale ([2])	Temperatura nella parte più interna ([3])	Temperatura ambiente massima durante il trasporto ([4])	Conteggio medio giornaliero massimo delle colonie aerobiche nelle carcasse ([5])
Ovini e caprini	4 °C	12 ore	15 °C	3 °C	$\log_{10}$ 3 cfu/cm^2
Bovini		24 ore			

([1]) Temperatura superficiale massima consentita al momento del carico e successivamente, rilevata nella parte più spessa di carcasse, mezzene, quarti o mezzene sezionate in tre pezzi.
([2]) Tempo massimo consentito dal momento dell'abbattimento fino al raggiungimento della temperatura superficiale massima consentita durante il carico.
([3]) Temperatura massima nella parte più interna autorizzata al momento del carico e successivamente.
([4]) Temperatura ambiente massima alla quale le carni sono autorizzate a essere esposte dal momento di inizio del carico e per l'intera durata del trasporto.
([5]) Conteggio medio giornaliero massimo delle colonie aerobiche nelle carcasse effettuato nel macello usando una finestra mobile di 10 settimane, consentito per le carcasse delle specie interessate, come valuto dell'operatore per soddisfare l'autorità competente, secondo le procedure di campionamento e di prova di cui all'allegato I, capitolo 2, punti 2.1.1 e 2.1.2, e capitolo 3, punto 3.2, del regolamento (CE) n. 2073/2005.

([1]) Durata massima consentita dall'inizio del carico delle carni nel veicolo fino al completamento dell'ultima consegna. Il carico delle carni nel veicolo può essere posticipato oltre il tempo massimo consentito per la refrigerazione delle carni alla temperatura superficiale specificata. In questo caso dalla durata di trasporto massima consentita deve essere detratto il tempo per cui il carico è stato posticipato. L'autorità competente dello Stato membro di destinazione può limitare il numero di punti di consegna.

▼M27

ix) i metodi di misurazione della temperatura superficiale devono essere convalidati e come metodo di riferimento deve essere utilizzato il metodo seguente:

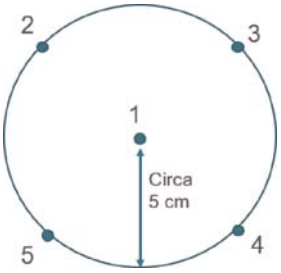
— deve essere utilizzato un termometro tarato conformemente all'ultima versione della norma ISO 13485;

— il sensore deve essere inserito perpendicolarmente nella parte più spessa a una profondità compresa tra 0,5 a 1 cm della parte esterna:

a) della spalla; oppure

b) della coscia per i bovini, gli ovini e i caprini o del prosciutto, o della superficie interna del prosciutto nella parte superiore centrale per i suini;

— devono essere effettuate cinque misurazioni della temperatura come segue:



— almeno una delle cinque misurazioni deve essere inferiore ai requisiti di temperatura superficiale di cui al punto viii).

▼M23

4. Le carni destinate al congelamento devono essere congelate senza indebito ritardo, tenendo conto del periodo di stabilizzazione eventualmente necessario prima del congelamento.

Gli operatori del settore alimentare che svolgono un'attività di vendita al dettaglio possono tuttavia congelare le carni per la loro ridistribuzione a fini di donazioni alimentari alle seguenti condizioni:

i) per le carni alle quali si applica una data di scadenza conformemente all'articolo 24 del regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio ([1]), prima della scadenza di tale data;

ii) senza indebito ritardo, fino a una temperatura pari o inferiore a –18 °C;

iii) garantendo che la data di congelamento sia documentata e indicata sull'etichetta o con altri mezzi;

iv) escluse le carni che sono già state congelate in precedenza (carni scongelate); e

v) conformemente alle condizioni stabilite dalle autorità competenti per il congelamento e il successivo impiego come alimenti.

▼C1

5. Le carni non confezionate devono essere immagazzinate e trasportate separatamente dalle carni imballate, a meno che il magazzinaggio o il trasporto non avvengano in tempi diversi o in maniera tale che il materiale di confezionamento e le modalità del magazzinaggio o del trasporto non possano essere fonte di contaminazione delle carni.

([1]) Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione (GU L 304 del 22.11.2011, pag. 18).

▼C1

SEZIONE II: CARNI DI POLLAME E DI LAGOMORFI

CAPITOLO I: TRASPORTO DI ANIMALI VIVI AL MACELLO

Gli operatori del settore alimentare che trasportano animali vivi ai macelli devono conformarsi ai seguenti requisiti.

1. Durante la raccolta e il trasporto, gli animali vivi devono essere manipolati con cura, evitando inutili sofferenze.

2. Gli animali vivi che presentano sintomi di malattia o provenienti da allevamenti che risultano contaminati da agenti nocivi per la salute pubblica possono essere trasportati al macello solo con l'autorizzazione dell'autorità competente.

3. Le gabbie per la consegna degli animali al macello e i moduli, se del caso, devono essere costruiti con materiali resistenti alla corrosione, facili da pulire e da disinfettare. Immediatamente dopo ogni svuotamento e, ove necessario, prima del riutilizzo, tutte le attrezzature usate per la raccolta e la consegna degli animali vivi devono essere pulite, lavate e disinfettate.

CAPITOLO II: REQUISITI RELATIVI AI MACELLI

▼M27

Gli operatori del settore alimentare devono garantire che la costruzione, la configurazione e le attrezzature dei macelli in cui sono macellati il pollame o i lagomorfi soddisfino i requisiti di cui ai seguenti punti da 1 a 7. I macelli parziali mobili devono operare in cooperazione con strutture di macellazione permanenti complementari al fine di costituire un macello completo conforme ai requisiti di cui ai seguenti punti da 1 a 7. I macelli parziali mobili possono operare con varie strutture di macellazione complementari, costituendo in tal modo vari macelli.

▼C1

1. Devono disporre di un locale o un luogo coperto per il ricevimento degli animali e la loro ispezione prima della macellazione.

2. Per evitare la contaminazione delle carni, essi devono:

   a) disporre di un congruo numero di locali adatti all'esecuzione delle operazioni cui sono destinati;

   b) disporre di un locale separato per le operazioni di eviscerazione e successiva tolettatura, compresa l'aggiunta di condimenti a carcasse intere di pollame, a meno che l'autorità competente consenta caso per caso, in un determinato macello, la separazione nel tempo di queste operazioni;

   c) assicurare la separazione, nel tempo o nello spazio, delle operazioni seguenti:

      i) stordimento e dissanguamento;

      ii) spiumatura o scuoiatura, eventualmente abbinata alla scottatura;

      e

      iii) spedizioni delle carni;

      e

   d) disporre di installazioni che impediscano il contatto tra le carni e il pavimento, i muri e le attrezzature;

   e

▼C1

e) disporre di linee di macellazione (se attive) progettate in modo da consentire il costante avanzamento del processo di macellazione ed evitare contaminazioni reciproche tra le diverse parti della linea di macellazione. Qualora negli stessi locali funzioni più di una linea di macellazione, deve esserci un'adeguata separazione delle linee per evitare contaminazioni reciproche.

3. Devono possedere dispositivi per la disinfezione degli attrezzi di lavoro, in cui l'acqua deve avere una temperatura non inferiore a 82 °C, o un sistema alternativo con effetto equivalente.

4. I lavabi destinati al personale addetto alla manipolazione di carni non confezionate devono essere provvisti di rubinetti concepiti in modo da impedire la diffusione della contaminazione.

5. Devono essere disponibili strutture, che si possano chiudere a chiave, riservate al deposito refrigerato delle carni trattenute in osservazione e strutture separate, che si possano chiudere a chiave, per il deposito delle carni dichiarate non idonee al consumo umano.

6. Deve esserci un reparto separato dotato di adeguati impianti per la pulizia, il lavaggio e la disinfezione:

a) delle attrezzature di trasporto quali le gabbie;

b) dei mezzi di trasporto.

Tali reparti e impianti non sono obbligatori per b) qualora esistano nelle vicinanze opportune strutture ufficialmente autorizzate.

7. Devono avere un'adeguata struttura che si possa chiudere a chiave o, se necessario, un locale ad uso esclusivo del servizio veterinario.

CAPITOLO III: REQUISITI PER I LABORATORI DI SEZIONAMENTO

1. Gli operatori del settore alimentare devono assicurare che i laboratori di sezionamento che trattano carni di pollame o di lagomorfi:

a) siano costruiti in modo da evitare contaminazioni delle carni, in particolare:

i) consentendo il costante avanzamento delle operazioni;

o

ii) garantendo una separazione nella lavorazione dei diversi lotti di produzione;

b) dispongano di locali per il magazzinaggio separato di carni confezionate e non confezionate, salvo qualora tali prodotti siano immagazzinati in momenti diversi o in maniera tale che il materiale di confezionamento e le modalità del magazzinaggio non possano essere fonte di contaminazione delle carni;

c) dispongano di locali di sezionamento attrezzati per garantire il rispetto dei requisiti di cui al capitolo V;

▼C1

d) dispongano di lavabi destinati al personale addetto alla manipolazione di carni non confezionate provvisti di rubinetti concepiti in modo da impedire la diffusione della contaminazioni;

e) dispongano di strutture per la disinfezione degli attrezzi di lavoro, in cui l'acqua deve avere una temperatura non inferiore a 82 °C o di un sistema alternativo con effetto equivalente.

2. Se le seguenti operazioni sono effettuate in un laboratorio di sezionamento:

a) eviscerazione delle oche e delle anatre destinate alla produzione di «foie gras», stordite, dissanguate e spiumate nell'azienda di ingrasso;

oppure

b) eviscerazione del pollame a eviscerazione differita

gli operatori del settore alimentare devono garantire che tale laboratorio disponga di locali separati adibiti allo scopo.

CAPITOLO IV: IGIENE DELLA MACELLAZIONE

Gli operatori del settore alimentare che gestiscono macelli in cui vengono macellati il pollame o i lagomorfi devono conformarsi ai seguenti requisiti.

1. a) Non devono essere utilizzate per il consumo umano le carni di animali diversi da quelli di cui alla lettera b), se sono morti per cause diverse dalla macellazione effettuata nel macello.

b) Nei locali adibiti alla macellazione possono essere introdotti soltanto animali vivi destinati alla macellazione, ad eccezione:

i) del pollame a eviscerazione differita, delle anatre e oche allevate per la produzione di «foie gras» e uccelli non considerati domestici ma allevati come domestici, macellati nell'azienda a norma del capitolo VI;

ii) della selvaggina d'allevamento macellata nel luogo di produzione a norma della sezione III;

e

iii) della selvaggina selvatica piccola a norma della sezione IV, capitolo III.

2. I conduttori dei macelli devono seguire le istruzioni dell'autorità competente per garantire che l'ispezione ante mortem venga svolta in condizioni adeguate.

3. Nel caso di stabilimenti riconosciuti per la macellazione di animali di specie diverse o per la manipolazione di ratiti d'allevamento e di selvaggina selvatica piccola, devono essere prese le precauzioni necessarie ad evitare contaminazioni reciproche provvedendo a separare, nel tempo o nello spazio, le operazioni riguardanti le diverse specie. Devono essere disponibili locali separati per il ricevimento e il magazzinaggio di carcasse di ratiti d'allevamento macellati nell'azienda agricola e di selvaggina selvatica piccola.

4. Gli animali introdotti nel locale di macellazione devono essere macellati senza inutili indugi.

5. Lo stordimento, il dissanguamento, la scuoiatura o spennatura, l'eviscerazione e la tolettatura devono essere effettuati senza inutili indugi, in modo da evitare contaminazioni delle carni. Occorre in particolare adottare misure volte ad evitare l'uscita del contenuto dal tubo digerente durante l'eviscerazione.

6. I conduttori dei macelli devono seguire le istruzioni dell'autorità competente per garantire che l'ispezione post mortem venga svolta in condizioni adeguate, provvedendo in particolare affinché gli animali macellati possano essere esaminati in condizioni adeguate.

▼C1

7. Dopo l'ispezione post mortem:

   a) le parti non idonee al consumo umano devono essere rimosse il più rapidamente possibile dal reparto pulito dello stabilimento;

   b) le carni trattenute in osservazione o dichiarate non idonee al consumo umano e i sottoprodotti non commestibili non devono entrare in contatto con carni dichiarate idonee al consumo umano;

   e

   c) ad eccezione dei reni, i visceri o le parti di visceri rimasti nella carcassa devono essere asportati, se possibile integralmente e con la massima sollecitudine, salvo diversa disposizione dell'autorità competente.

8. Dopo l'ispezione e l'eviscerazione, gli animali macellati devono essere puliti e refrigerati appena possibile a una temperatura non superiore a 4 °C, salvo nel caso di sezionamento a caldo.

9. Se le carcasse sono sottoposte a un procedimento di refrigerazione per immersione, occorre attenersi alle seguenti prescrizioni:

   a) si devono prendere tutte le precauzioni necessarie per evitare contaminazioni delle carcasse, tenendo conto di parametri quali il peso della carcassa, la temperatura dell'acqua, il volume e la direzione del flusso d'acqua e il tempo di refrigerazione;

   b) l'impianto dev'essere completamente svuotato, pulito e disinfettato ogniqualvolta ciò sia necessario e come minimo una volta al giorno.

10. Gli animali malati o sospetti e quelli macellati in applicazione di programmi di eradicazione o controllo delle malattie non devono essere macellati negli stabilimenti di cui trattasi, salvo qualora autorizzato dall'autorità competente. In tal caso, la macellazione deve aver luogo sotto sorveglianza ufficiale e adeguate misure devono essere adottate per evitare contaminazioni; prima di venir riutilizzati, i locali devono essere puliti e disinfettati.

CAPITOLO V: IGIENE DURANTE E DOPO LE OPERAZIONI DI SEZIONAMENTO E DI DISOSSO

Gli operatori del settore alimentare devono garantire che le operazioni di sezionamento e di disosso delle carni di pollame e di lagomorfi abbia luogo conformemente ai seguenti requisiti.

1. Tali operazioni devono essere organizzate in modo da prevenire o minimizzare le contaminazioni. A tal fine gli operatori del settore alimentare devono garantire in particolare quanto segue:

   a) le carni destinate al sezionamento sono trasferite progressivamente nei locali di lavorazione, secondo le necessità;

   b) durante le operazioni di sezionamento, disosso, rifilatura, affettatura, spezzettatura, confezionamento e imballaggio la temperatura delle carni è mantenuta non oltre i 4 °C, mantenendo la temperatura ambiente a 12 °C o con un sistema alternativo di effetto equivalente;

   c) nel caso di impianti riconosciuti per il sezionamento di carni di specie animali diverse, sono prese le precauzioni necessarie ad evitare contaminazioni reciproche, se del caso provvedendo a separare, nel tempo o nello spazio, le operazioni riguardanti le diverse specie.

2. Tuttavia le carni possono essere disossate e sezionate prima che sia stata raggiunta la temperatura di cui al punto 1, lettera b), se il locale di sezionamento si trova nel medesimo luogo del locale di macellazione, purché siano trasportate al locale di sezionamento:

   a) direttamente dal locale di macellazione;

   o

   b) previa sosta in un deposito refrigerato o di raffreddamento.

▼M9

3. Non appena sezionate e, ove opportuno, imballate, le carni devono essere refrigerate a una temperatura non superiore a 4 °C.

4. Le carni devono raggiungere una temperatura non superiore a 4 °C prima del trasporto e essere mantenute a tale temperatura durante il trasporto. Tuttavia, qualora l'autorità competente lo autorizzi, i fegati per la produzione di foie gras possono essere trasportati a una temperatura superiore a 4 °C, a condizione che:

   a) tale trasporto avvenga in conformità delle norme specificate dall'autorità competente in materia di trasporto da un determinato stabilimento a un altro; e

   b) le carni lascino il macello o il laboratorio di sezionamento immediatamente e il trasporto abbia una durata non superiore a due ore.

▼M23

5. Le carni destinate al congelamento devono essere congelate senza indebito ritardo.

   Gli operatori del settore alimentare che svolgono un'attività di vendita al dettaglio possono tuttavia congelare le carni per la loro ridistribuzione a fini di donazioni alimentari alle seguenti condizioni:

   i) per le carni alle quali si applica una data di scadenza conformemente all'articolo 24 del regolamento (UE) n. 1169/2011, prima della scadenza di tale data;

   ii) senza indebito ritardo, fino a una temperatura pari o inferiore a –18 °C;

   iii) garantendo che la data di congelamento sia documentata e indicata sull'etichetta o con altri mezzi;

   iv) escludendo le carni che sono già state congelate in precedenza (carni scongelate); e

   v) conformemente alle condizioni stabilite dalle autorità competenti per il congelamento e il successivo impiego come alimenti.

▼M9

6. Le carni non confezionate devono essere immagazzinate e trasportate separatamente dalle carni confezionate, salvo qualora tali prodotti siano immagazzinati o trasportati in momenti diversi o in maniera tale che il materiale di confezionamento e le modalità di magazzinaggio o di trasporto non possano essere fonte di contaminazione delle carni.

▼C1

CAPITOLO VI: MACELLAZIONE NELL'AZIENDA

Gli operatori del settore alimentare possono macellare nell'azienda il pollame di cui al capitolo IV, punto 1, lettera b), punto i), solo previa autorizzazione dell'autorità competente e conformemente ai seguenti requisiti.

1. L'azienda deve essere periodicamente sottoposta ad ispezione veterinaria.

2. L'operatore del settore alimentare deve informare in anticipo l'autorità competente della data e dell'ora di macellazione.

3. L'azienda deve disporre di strutture per la raccolta dei volatili in cui sia possibile effettuare un'ispezione ante mortem del gruppo da macellare.

4. L'azienda deve disporre di locali adatti per la macellazione conforme alle norme d'igiene e per l'ulteriore manipolazione dei volatili.

5. Devono essere rispettate le disposizioni relative al benessere degli animali.

▼M23

_____

▼M25

7. Oltre alle informazioni sulla catena alimentare da presentare conformemente all'allegato II, sezione III, del presente regolamento, il certificato sanitario di cui all'allegato IV, capitolo 2, del regolamento di esecuzione (UE) 2020/2235 deve accompagnare al macello o al laboratorio di sezionamento l'animale macellato o essere inviato in anticipo in qualsiasi formato.

▼C1

8. Nel caso di pollame allevato per la produzione di «foie gras», i volatili non eviscerati sono trasportati immediatamente e se necessario refrigerati in un macello o in un laboratorio di sezionamento. Essi devono essere eviscerati entro 24 ore dalla macellazione sotto il controllo dell'autorità competente.

9. Il pollame a eviscerazione differita ottenuto presso l'azienda agricola di produzione può essere conservato fino a 15 giorni a una temperatura non superiore a 4 °C. Successivamente esso deve essere eviscerato in un macello o in un laboratorio di sezionamento situato nello stesso Stato membro dell'azienda di produzione.

▼M1

CAPITOLO VII: AGENTI DI RITENZIONE IDRICA

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

▼C1

SEZIONE III: CARNI DI SELVAGGINA D'ALLEVAMENTO

▼M23

1. Le disposizioni della sezione I si applicano alla produzione e all'immissione sul mercato delle carni di artiodattili selvatici d'allevamento, a meno che l'autorità competente non le consideri inadeguate.

▼C1

2. Le disposizioni della sezione II si applicano alla produzione e alla commercializzazione delle carni di ratiti. Tuttavia, quelle della sezione I si applicano se l'autorità competente le ritiene adeguate. Devono essere previste strutture adeguate, adattate alle dimensioni degli animali.

3. In deroga ai punti 1 e 2, gli operatori del settore alimentare possono macellare i ratiti e ungulati d'allevamento di cui al punto 1 nel luogo di origine, con l'autorizzazione dell'autorità competente, se:

a) gli animali non possono essere trasportati, per evitare che chi li manipola corra dei rischi o per proteggere il benessere degli animali;

b) l'allevamento è periodicamente sottoposto ad ispezione veterinaria;

c) il proprietario degli animali presenta una domanda;

d) l'autorità competente viene informata in anticipo della data e dell'ora di macellazione di questi animali;

e) l'azienda dispone di procedimenti per la raccolta degli animali ai fini di un'ispezione ante mortem del gruppo da macellare;

f) l'azienda dispone di strutture per la macellazione, il dissanguamento, e, dove i ratiti debbano essere spiumati, la spiumatura degli animali;

g) sono rispettate le disposizioni relative al benessere degli animali;

▼M27

h) gli animali macellati e dissanguati sono trasportati al macello o a un centro di lavorazione della selvaggina, a seconda dei casi, in condizioni igieniche soddisfacenti e senza indebito ritardo. Qualora il trasporto impieghi più di due ore, gli animali devono essere refrigerati; se le condizioni climatiche lo consentono, la refrigerazione attiva non è necessaria. L'eviscerazione può essere effettuata sul posto sotto la supervisione del veterinario ufficiale;

▼M27

_____

j) il certificato sanitario di cui all'allegato IV, capitolo 3, del regolamento di esecuzione (UE) 2020/2235, rilasciato e firmato dal veterinario ufficiale, attestante l'esito favorevole dell'ispezione ante mortem, la corretta esecuzione della macellazione e del dissanguamento nonché la data e l'ora della macellazione, deve accompagnare al macello o a un centro di lavorazione della selvaggina, a seconda dei casi, l'animale macellato o deve essere inviato in anticipo in qualsiasi formato.

3 *bis*. In deroga al punto 3, lettera j), l'autorità competente può autorizzare che la certificazione della corretta esecuzione della macellazione e del dissanguamento nonché della data e dell'ora della macellazione sia inclusa solo nelle informazioni sulla catena alimentare conformemente all'allegato II, sezione III, del presente regolamento, a condizione che:

a) l'azienda non sia situata in una zona soggetta a restrizioni quale definita all'articolo 4, punto 41), del regolamento (UE) 2016/429;

b) l'operatore del settore alimentare abbia dimostrato di possedere un adeguato livello di competenza per la macellazione di animali senza causare dolore, ansia o sofferenze evitabili, a norma dell'articolo 7, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 1099/2009 e fatto salvo l'articolo 12 di tale regolamento.

▼C1

4. Gli operatori del settore alimentare hanno inoltre la facoltà di macellare i bisonti nell'azienda in circostanze eccezionali a norma del punto 3.

SEZIONE IV: CARNI DI SELVAGGINA SELVATICA

▼M23

Ai fini della presente sezione, per "centro di raccolta" si intende uno stabilimento adibito al magazzinaggio delle carcasse e dei visceri della selvaggina selvatica prima del loro trasporto a un centro di lavorazione della selvaggina.

▼C1

CAPITOLO I: CORSI DI FORMAZIONE PER CACCIATORI IN MATERIA DI IGIENE E DI SANITÀ

1. Le persone che cacciano selvaggina selvatica al fine di commercializzarla per il consumo umano devono disporre di sufficienti nozioni in materia di patologie della selvaggina e di produzione e trattamento della selvaggina e delle carni di selvaggina dopo la caccia per poter eseguire un esame preliminare della selvaggina stessa sul posto.

2. Tuttavia è sufficiente se almeno una persona tra i componenti di un gruppo di cacciatori dispone delle nozioni di cui al punto 1. I riferimenti a una «persona formata» contenuti nella presente sezione riguardano tali persone.

3. La persona formata potrebbe anche essere il responsabile di una riserva venatoria o un allevatore di selvaggina, se fanno parte del gruppo di cacciatori o si trovano nelle immediate vicinanze del luogo in cui avviene la caccia. In quest'ultimo caso il cacciatore deve presentare la selvaggina al responsabile della riserva venatoria o all'allevatore di selvaggina ed informarli di qualsiasi comportamento anomalo osservato prima dell'abbattimento.

▼C1

4. La formazione deve essere dispensata in modo tale da garantire all'autorità competente che i cacciatori dispongano delle necessarie nozioni. Essa dovrebbe contemplare almeno le seguenti materie:

   a) normale quadro anatomico, fisiologico e comportamentale della selvaggina selvatica;

   b) comportamenti anomali e modificazioni patologiche riscontrabili nella selvaggina selvatica a seguito di malattie, contaminazioni ambientali o altri fattori che possono incidere sulla salute umana dopo il consumo;

   c) norme igienico-sanitarie e tecniche adeguate per la manipolazione, il trasporto, l'eviscerazione ecc. di capi di selvaggina selvatica dopo l'abbattimento;

   e

   d) disposizioni legislative ed amministrative concernenti le condizioni di sanità e igiene pubblica e degli animali per la commercializzazione della selvaggina selvatica.

5. L'autorità competente dovrebbe incoraggiare le associazioni venatorie a dispensare tale formazione.

CAPITOLO II: TRATTAMENTO DELLA SELVAGGINA SELVATICA GROSSA

1. Dopo l'abbattimento, la selvaggina selvatica grossa deve essere privata dello stomaco e dell'intestino il più rapidamente possibile e, se necessario, essere dissanguata.

2. La persona formata deve effettuare un esame della carcassa e dei visceri asportati volto a individuare eventuali caratteristiche indicanti che la carne presenta un rischio per la salute. L'esame deve essere eseguito al più presto dopo l'abbattimento.

3. Le carni di selvaggina selvatica grossa possono essere immesse sul mercato soltanto se la carcassa è trasportata a un centro di lavorazione della selvaggina al più presto possibile dopo l'esame di cui al punto 2. I visceri devono accompagnare la carcassa come è specificato nel punto 4. I visceri devono essere identificabili come appartenenti a un determinato animale.

▼M10

4. a) Se durante l'esame, di cui al punto 2, non è stata riscontrata alcuna caratteristica anomala né sono stati rilevati comportamenti anomali prima dell'abbattimento e non vi è un sospetto di contaminazione ambientale, la persona formata deve allegare alla carcassa un'apposita dichiarazione con numero di serie che attesti quanto sopra. Questa dichiarazione deve inoltre indicare la data, l'ora e il luogo dell'abbattimento.

   Non è necessario che tale dichiarazione sia allegata alla carcassa dell'animale ed essa può riguardare più carcasse, a condizione che ciascuna di esse sia adeguatamente identificata e che nella dichiarazione figurino il numero di identificazione di ciascuna carcassa cui si riferisce, specificandone la data, l'ora e il luogo dell'abbattimento. Tutte le carcasse per le quali viene redatta un'unica dichiarazione possono essere esclusivamente spedite ad un unico centro di lavorazione della selvaggina.

   Non è necessario che la testa e i visceri accompagnino la carcassa al centro di lavorazione della selvaggina, salvo si tratti di specie che possono essere soggette a Trichinosi (suini, solipedi ed altri), la cui testa (eccetto le zanne) e diaframma devono accompagnare la carcassa.

   Tuttavia, l'autorità competente può autorizzare la spedizione di teste di animali a rischio di contaminazione da Trichine a un centro tecnico per la produzione di trofei di caccia, riconosciuto a norma dell'articolo 18 del regolamento (CE) n. 1774/2002. L'impianto tecnico deve essere specificato nella dichiarazione della persona formata. Una copia della dichiarazione è inviata all'impianto tecnico. Qualora i risultati degli esami destinati ad individuare la presenza di Trichine siano positivi, l'autorità competente effettua un controllo ufficiale al fine di verificare la corretta manipolazione della testa presso l'impianto tecnico.

▼M10

Tuttavia, i cacciatori devono soddisfare i requisiti supplementari imposti nello Stato membro dove ha luogo la caccia, in particolare per permettere il controllo di taluni residui e sostanze ai sensi della direttiva 96/23/CE.

▼C1

b) In altre circostanze la testa (eccetto le zanne, i palchi e le corna) e tutti i visceri eccetto lo stomaco e l'intestino, devono accompagnare la carcassa. La persona formata che ha effettuato l'esame deve informare l'autorità competente delle caratteristiche anomale, del comportamento anormale o del sospetto di contaminazione ambientale che gli hanno impedito di rilasciare una dichiarazione ai sensi della lettera a).

▼M23

c) Se nessuna persona formata è disponibile per effettuare l'esame di cui al punto 2 in un caso specifico, la testa (eccetto le zanne, i palchi e le corna) e tutti i visceri (eccetto lo stomaco e gli intestini) devono accompagnare la carcassa che deve essere trasportata a un centro di lavorazione della selvaggina al più presto dopo l'abbattimento.

▼C1

5. La refrigerazione deve iniziare entro un ragionevole lasso di tempo dall'abbattimento e raggiungere una temperatura in tutta la carne non superiore a 7 °C. Se le condizioni climatiche lo consentono, la refrigerazione attiva non è necessaria.

6. Durante il trasporto al centro di lavorazione della selvaggina, è vietato ammucchiare le carcasse.

7. La selvaggina selvatica grossa consegnata a un centro di lavorazione della selvaggina deve essere presentata all'autorità competente per ispezione.

▼M16

8. Inoltre, la selvaggina grossa non scuoiata può:

a) essere scuoiata e commercializzata solo a condizione che:

i) prima dello scuoiamento sia immagazzinata e lavorata separatamente dagli altri prodotti alimentari e non sia congelata;

ii) dopo lo scuoiamento sia sottoposta ad un'ispezione finale presso un centro di lavorazione della selvaggina a norma del regolamento (CE) n. 854/2004;

▼M23

b) essere spedita a un centro di lavorazione della selvaggina situato in un altro Stato membro soltanto se, nel corso del trasporto a tale centro, è accompagnata da un certificato ufficiale di cui all'allegato II, capitolo 2, del regolamento di esecuzione (UE) 2020/2235 della Commissione, rilasciato e firmato da un veterinario ufficiale, attestante il rispetto dei requisiti di cui al punto 4 del presente capitolo per quanto riguarda la disponibilità di una dichiarazione, se del caso, e l'accompagnamento delle parti pertinenti della carcassa.

▼M16

In applicazione dell'articolo 3, paragrafo 1, della direttiva 89/662/CEE, nel caso di trasporto verso un centro di lavorazione della selvaggina vicino alla zona di caccia situato in un altro Stato membro non è necessario un certificato di accompagnamento, bensì la dichiarazione della persona formata di cui al punto 2, tenendo conto dello status di polizia veterinaria di cui gode lo Stato membro d'origine in fatto.

▼C1

9. Le disposizioni di cui alla sezione I, capitolo V, si applicano alle operazioni di sezionamento e di disosso della selvaggina selvatica grossa.

▼M23

10. Le carcasse e i visceri della selvaggina selvatica grossa possono essere trasportati e immagazzinati in un centro di raccolta prima di essere spediti a un centro di lavorazione della selvaggina purché:

▼M23

a) il centro di raccolta sia:

1) registrato presso l'autorità competente come azienda del settore alimentare che effettua produzione primaria di cui all'articolo 4, paragrafo 2, lettera a), quando riceve le carcasse esclusivamente come primo centro di raccolta, o

2) riconosciuto dall'autorità competente come azienda del settore alimentare conformemente all'articolo 4, paragrafo 2, quando riceve carcasse da altri centri di raccolta;

b) se gli animali sono eviscerati, sia vietato ammucchiarli durante il trasporto al centro di raccolta e durante il loro magazzinaggio in tale centro;

c) gli animali abbattuti siano trasportati al centro di raccolta nel rispetto delle norme di igiene e senza indugio;

d) siano rispettate le condizioni di temperatura di cui al punto 5;

e) il tempo di magazzinaggio sia ridotto al minimo possibile;

f) nessuna altra manipolazione sia effettuata sulle carcasse e sui visceri della selvaggina selvatica grossa; sono tuttavia consentiti l'esame da parte di una persona formata e l'asportazione dei visceri alle condizioni di cui ai punti 2, 3 e 4.

▼C1

CAPITOLO III: TRATTAMENTO DELLA SELVAGGINA SELVATICA PICCOLA

1. La persona formata deve effettuare un esame volto a individuare eventuali caratteristiche indicanti che la carne presenta un rischio per la salute. L'esame deve essere eseguito al più presto dopo l'abbattimento.

2. Se vengono riscontrate caratteristiche anomale durante l'esame, rilevati comportamenti anomali prima dell'abbattimento o vi siano sospetti di contaminazione ambientale, la persona formata provvede a informarne l'autorità competente.

▼M23

3. Le carni di selvaggina selvatica piccola possono essere immesse sul mercato soltanto se la carcassa è trasportata a un centro di lavorazione della selvaggina il più presto possibile dopo l'esame di cui al punto 1.

▼C1

4. La refrigerazione deve iniziare entro un ragionevole lasso di tempo dall'abbattimento e raggiungere una temperatura in tutta la carne non superiore a 4 °C. Se le condizioni climatiche lo consentono, la refrigerazione attiva non è necessaria.

5. L'eviscerazione deve essere effettuata o completata senza ritardi indebiti all'arrivo nel centro di lavorazione della selvaggina, a meno che l'autorità competente non autorizzi diversamente.

6. La selvaggina selvatica piccola consegnata a un centro di lavorazione della selvaggina deve essere presentata all'autorità competente per ispezione.

7. Le disposizioni di cui alla sezione II, capitolo V, si applicano alle operazioni di sezionamento e di disosso della selvaggina selvatica piccola.

▼M23

8. Le carcasse, compresi i visceri, della selvaggina selvatica piccola possono essere trasportate e immagazzinate in un centro di raccolta prima di essere spedite a un centro di lavorazione della selvaggina purché:

a) il centro di raccolta sia:

1) registrato presso l'autorità competente come azienda del settore alimentare che effettua produzione primaria di cui all'articolo 4, paragrafo 2, lettera a), quando riceve le carcasse esclusivamente come primo centro di raccolta, o

2) riconosciuto dall'autorità competente come azienda del settore alimentare conformemente all'articolo 4, paragrafo 2, quando riceve carcasse da altri centri di raccolta;

b) se gli animali sono eviscerati, sia vietato ammucchiarli durante il trasporto al centro di raccolta e durante il loro magazzinaggio in tale centro;

c) gli animali abbattuti siano trasportati al centro di raccolta nel rispetto delle norme di igiene e senza indugio;

d) siano rispettate le condizioni di temperatura di cui al punto 4;

e) il tempo di magazzinaggio sia ridotto al minimo possibile;

f) nessuna altra manipolazione sia effettuata sulle carcasse, compresi i visceri, della selvaggina selvatica piccola; sono tuttavia consentiti l'esame da parte di una persona formata e l'asportazione dei visceri alle condizioni di cui ai punti 1 e 2.

▼C1

SEZIONE V: CARNI MACINATE, PREPARAZIONI DI CARNI E CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE (CSM)

CAPITOLO I: REQUISITI DEGLI STABILIMENTI DI PRODUZIONE

Gli operatori del settore alimentare che gestiscono stabilimenti che producono carni macinate, preparazioni di carni e carni separate meccanicamente devono garantire che questi ultimi:

1) siano costruiti in modo tale da evitare la contaminazione delle carni e dei prodotti, in particolare:

a) consentendo il costante avanzamento delle operazioni;

o

b) garantendo una separazione nella lavorazione dei diversi lotti di produzione;

2) dispongano di locali per il magazzinaggio separato di carni e prodotti confezionati e non confezionati, salvo qualora tali prodotti siano immagazzinati in momenti diversi o in maniera tale che il materiale di confezionamento e le modalità di magazzinaggio non possano provocare la contaminazione delle carni o dei prodotti;

3) dispongano di locali attrezzati in modo da garantire il rispetto dei requisiti di temperatura di cui al capitolo III;

4) dispongano di lavabi utilizzati dal personale addetto alla manipolazione di carni e prodotti non confezionati concepiti in modo da evitare il diffondersi di contaminazioni;

5) dispongano di strutture per la disinfezione degli attrezzi da lavoro in cui l'acqua deve avere una temperatura non inferiore a 82 °C o un sistema alternativo con effetto equivalente.

▼C1

CAPITOLO II: REQUISITI DELLE MATERIE PRIME

Gli operatori del settore alimentare che producono carni macinate, preparazioni di carni e carni separate meccanicamente devono garantire che le materie prime impiegate soddisfino i seguenti requisiti.

1. Le materie prime utilizzate per la preparazione di carni macinate:

   a) devono essere conformi ai requisiti fissati per le carni fresche;

   b) devono provenire da muscoli scheletrici, compresi tessuti grassi aderenti;

   c) non devono derivare:

      i) da resti di sezionamento, raschiatura (ad eccezione dei muscoli interi);

      ii) da carni separate meccanicamente;

      iii) da carni contenenti frammenti di ossa o pelle;

      o

      iv) da carni della testa, esclusi i masseteri, parte non muscolosa della linea alba, regione del carpo e del tarso, raschiatura delle ossa e muscoli del diaframma (a meno che siano state asportate le sierose).

2. Le seguenti materie prime possono essere utilizzate per le preparazioni di carni:

   a) carni fresche;

   b) carni che devono soddisfare i requisiti di cui al punto 1;

   e

   c) se è evidente che le preparazioni di carni non sono destinate ad essere consumate prima di aver subito un trattamento termico:

      i) carni derivate dalla macinazione o triturazione di carni che ottemperano ai requisiti di cui al punto 1, diversi dal punto 1, lettera c), punto i);

      e

      ii) carni separate meccanicamente che ottemperano ai requisiti di cui al capitolo III, punto 3, lettera d).

3. Le materie prime utilizzate per produrre carni separate meccanicamente devono soddisfare i requisiti seguenti:

   a) devono soddisfare le condizioni previste per le carni fresche;

   b) le seguenti materie prime non devono essere utilizzate per produrre carni separate meccanicamente:

      i) nel caso dei volatili da cortile: le zampe, la pelle del collo e la testa;

      e

      ii) nel caso di altri animali: le ossa della testa, le zampe, le code, il femore, la tibia, il perone, l'omero, il radio e l'ulna.

CAPITOLO III: IGIENE DURANTE E DOPO LA PRODUZIONE

Gli operatori del settore alimentare che producono carni macinate, preparazioni di carne e carni separate meccanicamente devono garantire il rispetto dei seguenti requisiti.

1. Tali operazioni devono essere organizzate in modo da prevenire o minimizzare la contaminazione. A tal fine gli operatori del settore alimentare devono garantire in particolare che le carni utilizzate:

   a) siano ad una temperatura non superiore a 4 °C per i volatili da cortile, a 3 °C per le frattaglie e a 7 °C per le altre carni;

   e

   b) siano portate gradualmente nei locali di preparazione, secondo necessità.

▼C1

2. Alla produzione di carni macinate e preparazioni di carni si applicano i requisiti seguenti:

a) a meno che l'autorità competente autorizzi il disosso immediatamente prima della macinazione, le carni congelate o surgelate usate per la produzione di carni macinate o preparazioni di carni devono essere disossate prima del congelamento e possono essere immagazzinate soltanto per un periodo di tempo limitato;

b) qualora siano preparate con carni refrigerate, le carni macinate devono essere preparate:

i) nel caso del pollame, entro un periodo massimo di 3 giorni dalla macellazione;

ii) nel caso di animali diversi dal pollame entro un periodo massimo di 6 giorni dalla macellazione;

oppure

iii) entro un periodo massimo di 15 giorni dalla macellazione degli animali per le carni bovine disossate e imballate sotto vuoto;

c) immediatamente dopo la produzione le carni macinate e preparazioni di carni devono essere confezionate o imballate ed essere:

i) refrigerate a una temperatura interna non superiore a 2 °C per le carni macinate e a 4 °C per le preparazioni di carni;

oppure

ii) congelate a una temperatura interna non superiore a – 18 °C.

Queste condizioni di temperatura devono essere mantenute durante l'immagazzinamento e il trasporto.

3. I seguenti requisiti si applicano alla produzione e all'utilizzazione di carni separate meccanicamente prodotte con tecniche che non alterano la struttura delle ossa utilizzate per produrre le stesse e il cui tenore di calcio non è molto più elevato di quello delle carni macinate.

a) Le materie prime da disossare provenienti da un macello in situ non devono avere più di 7 giorni; negli altri casi le materie prime da disossare non devono avere più di 5 giorni. Tuttavia le carcasse di pollame non devono avere più di 3 giorni.

b) La separazione meccanica deve avvenire immediatamente dopo il disosso.

c) Se non sono utilizzate immediatamente dopo essere state ottenute, le carni separate meccanicamente devono essere confezionate o imballate e successivamente refrigerate ad una temperatura non superiore a 2 °C o congelate ad una temperatura interna non superiore a – 18 °C. Tali requisiti di temperatura devono essere mantenuti durante la conservazione e il trasporto.

d) Se l'operatore del settore alimentare ha svolto analisi che dimostrano che le carni separate meccanicamente soddisfano i criteri microbiologici stabiliti per le carni macinate adottati ai sensi del regolamento (CE) n. 852/2004, esse possono essere utilizzate nelle preparazioni di carne che chiaramente non sono destinate ad essere consumate prima di aver subito un trattamento termico e nei prodotti a base di carne.

e) Le carni separate meccanicamente per cui non si dimostri che soddisfano i criteri di cui alla lettera d) possono essere utilizzate esclusivamente per la fabbricazione di prodotti a base di carne trattati termicamente in stabilimenti riconosciuti conformemente al presente regolamento.

▼C1

4. Alla produzione e all'utilizzazione di carni separate meccanicamente prodotte con tecniche diverse da quelle di cui al punto 3 si applicano i requisiti seguenti:

   a) le materie prime da disossare provenienti da un macello in situ non devono avere più di 7 giorni. In caso diverso, le materie prime da disossare non devono avere più di 5 giorni. Tuttavia, le carcasse di pollame non devono avere più di 3 giorni;

   b) se la separazione meccanica non avviene immediatamente dopo il disosso, le ossa carnose devono essere immagazzinate e trasportate ad una temperatura non superiore a 2 °C o, se congelate, ad una temperatura non superiore a – 18 °C;

   c) le ossa carnose ottenute da carcasse congelate non devono essere ricongelate;

   d) le carni separate meccanicamente, se non sono utilizzate entro un'ora dall'operazione, devono essere refrigerate immediatamente ad una temperatura non superiore a 2 °C;

   e) se, dopo la refrigerazione, non sono lavorate entro 24 ore, le carni separate meccanicamente devono essere congelate entro 12 ore della produzione e devono raggiungere una temperatura interna non superiore a – 18 °C entro sei ore;

   f) le carni separate meccanicamente e congelate devono essere confezionate o imballate prima dell'immagazzinamento o del trasporto, non devono essere conservate per più di tre mesi e devono essere mantenute ad una temperatura non superiore a – 18 °C durante la conservazione e il trasporto;

   g) le carni separate meccanicamente possono essere utilizzate esclusivamente per la fabbricazione di prodotti a base di carne trattati termicamente, in stabilimenti riconosciuti conformemente al presente regolamento.

5. Le carni macinate, le preparazioni di carne e le carni separate meccanicamente non devono essere ricongelate dopo il decongelamento.

▼M27

6. Le preparazioni di carne sottoposte a frollatura a secco devono soddisfare i requisiti di cui alla sezione I, capitolo VII, punto 2 *bis*, del presente allegato III.

▼C1

CAPITOLO IV: ETICHETATTURA

1. In aggiunta ai requisiti di cui alla direttiva 2000/13/CE ([1]), gli operatori del settore alimentare devono garantire la conformità con il requisito di cui al punto 2, sempre che e nella misura in cui lo richiedano le disposizioni nazionali dello Stato membro nel cui territorio il prodotto è commercializzato.

2. Gli imballaggi destinati al consumatore finale contenenti carni macinate di pollame o di solipedi o preparazioni di carni contenenti carni separate meccanicamente devono recare un avvertimento indicante che siffatti prodotti devono essere cotti prima del consumo.

SEZIONE VI: PRODOTTI A BASE DI CARNE

1. Gli operatori del settore alimentare devono garantire che non siano utilizzati per la preparazione di prodotti a base di carne:

   a) gli organi dell'apparato genitale maschile e femminile, ad esclusione dei testicoli;

   b) gli organi dell'apparato urinario, ad esclusione dei reni e della vescica;

   c) la cartilagine della laringe, della trachea e dei bronchi extralobulari;

   d) gli occhi e le palpebre;

   e) il condotto auditivo esterno;

([1]) 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 (GU L 109 del 6.5.2000, pag. 29). Direttiva modificata da ultimo dalla direttiva 2003/89/CE (GU L 308 del 25.11.2003, pag. 15).

▼C1

f) i tessuti cornei;

g) nei volatili, la testa — ad eccezione della cresta e delle orecchie, dei barbigli e della caruncola — l'esofago, il gozzo, gli intestini e gli organi dell'apparato genitale.

2. Tutte le carni incluse le carni macinate e le preparazioni di carni, utilizzate per la produzione di prodotti a base di carne devono soddisfare i requisiti prescritti per le carni fresche. Tuttavia le carni macinate e le preparazioni a base di carne utilizzate per la produzione di prodotti a base di carne non devono soddisfare altri requisiti specifici di cui alla sezione V.

SEZIONE VII: MOLLUSCHI BIVALVI VIVI

▼M19

1. La presente sezione si applica ai molluschi bivalvi vivi. Fatta eccezione per le disposizioni relative alla depurazione, essa si applica anche agli echinodermi vivi, ai tunicati vivi e ai gasteropodi marini vivi. Le disposizioni relative alla classificazione delle zone di produzione di cui al capitolo II, parte A, della stessa sezione non si applicano ai gasteropodi marini e agli echinodermi che non sono filtratori.

▼M23

1 *bis*. Ai fini della presente sezione, per "operatore intermedio" si intende un operatore del settore alimentare, compresi i commercianti, diverso dal primo fornitore, provvisto o meno di locali, che svolge le proprie attività tra le zone di produzione, le zone di stabulazione o gli stabilimenti.

▼C1

2. I capitoli da I a VIII si applicano agli animali raccolti nelle zone di produzione che l'autorità competente ha classificato ai sensi del regolamento (CE) n. 854/2004. Il capitolo IX si applica ai pettinidi raccolti fuori da queste zone.

3. I capitoli V, VI, VIII e IX, nonché il punto 3 del capitolo VII, si applicano alla vendita al dettaglio.

4. I requisiti della presente sezione integrano quelli fissati nel regolamento (CE) n. 852/2004:

a) nel caso di operazioni che hanno luogo prima che i molluschi bivalvi vivi arrivino a un centro di spedizione o a un centro di depurazione, integrano i requisiti fissati nell'allegato I del presente regolamento;

b) nel caso di altre operazioni, integrano i requisiti fissati nell'allegato II del presente regolamento.

CAPITOLO I: REQUISITI GENERALI PER L'IMMISSIONE SUL MERCATO DEI MOLLUSCHI BIVALVI VIVI

1. I molluschi bivalvi vivi non possono essere immessi sul mercato per la vendita al dettaglio se non attraverso un centro di spedizione in cui deve essere apposto un marchio di identificazione a norma del capitolo VII.

2. Gli operatori del settore alimentare possono accettare lotti di molluschi bivalvi vivi solo se sono soddisfatti i requisiti documentali di cui ai punti da 3 a 7.

▼M23

3. Quando un operatore del settore alimentare sposta un lotto di molluschi bivalvi vivi tra le zone di produzione, le zone di stabulazione o gli stabilimenti, il lotto deve essere accompagnato da un documento di registrazione.

▼C1

4. Il documento di registrazione deve essere redatto in almeno una delle lingue ufficiali dello Stato membro in cui è situato lo stabilimento ricevente e deve contenere almeno le indicazioni specificate in appresso.

▼C1

a) In caso di un lotto di molluschi bivalvi vivi inviato da un'area di produzione, il documento di registrazione deve contenere almeno le seguenti informazioni:

i) identità e indirizzo del produttore;

ii) data di raccolta;

iii) ubicazione della zona di produzione, definita nel modo più circostanziato possibile, oppure con un numero di codice;

iv) status sanitario della zona di produzione;

v) specie di molluschi e quantità ispettiva;

e

vi) destinazione del lotto.

b) In caso di lotto di molluschi bivalvi vivi inviato da una zona di stabulazione, il documento di registrazione deve contenere almeno le informazioni di cui alla lettera a) e le informazioni seguenti:

i) ubicazione della zona di stabulazione;

e

ii) durata della stabulazione.

c) In caso di un lotto di molluschi bivalvi vivi inviato da un centro di depurazione, il documento di registrazione deve contenere almeno le informazioni di cui alla lettera a) e le informazioni seguenti:

i) indirizzo del centro di depurazione;

ii) durata della depurazione;

e

iii) date in cui il lotto è entrato e uscito dal centro di depurazione.

▼M23

d) In caso di un lotto di molluschi bivalvi vivi inviato da un operatore intermedio, il lotto deve essere accompagnato da un nuovo documento di registrazione compilato dall'operatore intermedio. Il documento di registrazione deve contenere almeno le informazioni di cui alle lettere a), b) e c) e le informazioni seguenti:

i) nome e indirizzo dell'operatore intermedio;

ii) in caso di rifinitura o in caso di nuova immersione a fini di conservazione, la data di inizio, la data di fine e il luogo della rifinitura o della nuova immersione;

iii) se è stata effettuata una rifinitura in un bacino naturale, l'operatore intermedio deve confermare che il bacino naturale in cui questa è avvenuta era classificato, al momento della rifinitura, come zona di produzione di classe A aperta per la raccolta;

iv) se è stata effettuata una nuova immersione in un bacino naturale, l'operatore intermedio deve confermare che il bacino naturale in cui questa è avvenuta aveva la stessa classificazione, al momento della nuova immersione, della zona di produzione in cui erano stati raccolti i molluschi bivalvi vivi;

v) se è stata effettuata una nuova immersione in uno stabilimento, l'operatore intermedio deve confermare che lo stabilimento, al momento della nuova immersione, era riconosciuto. La nuova immersione non deve contaminare ulteriormente i molluschi bivalvi vivi;

vi) in caso di raggruppamento, la specie, le date di inizio e di fine del raggruppamento, lo status della zona in cui sono stati raccolti i molluschi bivalvi vivi e il lotto del raggruppamento, costituito sempre dalla stessa specie, catturata alla stessa data e nella stessa zona di produzione.

▼C1

5. Gli operatori del settore alimentare che inviano lotti di molluschi bivalvi vivi devono compilare le pertinenti sezioni del documento di registrazione in maniera facilmente leggibile e non alterabile. Gli operatori del settore alimentare che ricevono i lotti devono apporre sul documento un timbro con la data al ricevimento del lotto o registrare la data di ricevimento in altro modo.

6. Gli operatori del settore alimentare devono conservare una copia del documento di registrazione per ciascun lotto inviato e ricevuto per almeno dodici mesi dall'invio o dalla ricezione (o per il periodo eventualmente specificato dalla competente autorità).

7. Tuttavia se:

   a) il personale che raccoglie molluschi bivalvi vivi gestisce anche il centro di spedizione, il centro di depurazione, la zona di stabulazione o lo stabilimento di trasformazione che riceve i molluschi bivalvi vivi;

   e

   b) un'unica autorità competente controlla tutti gli stabilimenti in questione,

   i documenti di registrazione non sono necessari, se tale autorità competente lo permette.

▼M23

8. Gli operatori intermedi devono essere:

   a) registrati presso l'autorità competente come aziende del settore alimentare che effettuano produzione primaria di cui all'articolo 4, paragrafo 2, lettera a), se non dispongono di locali o se dispongono di locali in cui effettuano unicamente la manipolazione, il lavaggio e la conservazione a temperatura ambiente dei molluschi bivalvi vivi, senza raggruppamento né rifinitura, o

   b) riconosciuti dall'autorità competente come operatori del settore alimentare conformemente all'articolo 4, paragrafo 2, se, oltre a svolgere le attività di cui alla lettera a), dispongono di un deposito frigorifero oppure raggruppano o suddividono i lotti di molluschi bivalvi vivi oppure effettuano la rifinitura o la nuova immersione.

9. Gli operatori intermedi possono ricevere molluschi bivalvi vivi dalle zone di produzione classificate come A, B o C, dalle zone di stabulazione o da altri operatori intermedi. Gli operatori intermedi possono inviare molluschi bivalvi vivi:

   a) dalle zone di produzione di classe A ai centri di spedizione o a un altro operatore intermedio;

   b) dalle zone di produzione di classe B unicamente ai centri di depurazione, agli stabilimenti di trasformazione o a un altro operatore intermedio;

   c) dalle zone di produzione di classe C agli stabilimenti di trasformazione o a un altro operatore intermedio provvisto di locali.

▼C1

CAPITOLO II: REQUISITI IN MATERIA DI IGIENE APPLICABILI ALLA PRODUZIONE E ALLA RACCOLTA DI MOLLUSCHI BIVALVI VIVI

A. REQUISITI DELLE ZONE DI PRODUZIONE

1. I produttori possono raccogliere i molluschi bivalvi vivi soltanto nelle zone di produzione la cui ubicazione e i cui confini sono fissati e classificati dall'autorità competente – se del caso in cooperazione con gli operatori del settore alimentare – come appartenenti alle classi A, B o C, ai sensi del regolamento (CE) n. 854/2004.

2. Gli operatori del settore alimentare possono immettere sul mercato i molluschi bivalvi vivi, destinati al consumo umano diretto, raccolti nelle zone di produzione della classe A solo se soddisfano i requisiti di cui al capitolo V.

3. Gli operatori del settore alimentare possono immettere sul mercato ai fini del consumo umano i molluschi bivalvi vivi raccolti nelle zone di produzione della classe B soltanto dopo averli sottoposti a un trattamento in un centro di depurazione o previa stabulazione.

▼C1

4. Gli operatori del settore alimentare possono immettere sul mercato ai fini del consumo umano i molluschi bivalvi vivi raccolti nelle zone di produzione della classe C soltanto previa stabulazione di lunga durata, conformemente alla parte C del presente capitolo.

5. Dopo la depurazione o la stabulazione, i molluschi bivalvi vivi provenienti da zone di produzione delle classi B o C devono soddisfare tutti i requisiti previsti al capitolo V. Tuttavia, i molluschi bivalvi vivi provenienti da dette zone che non sono stati sottoposti a depurazione o stabulazione possono essere inviati a uno stabilimento di trasformazione, dove devono essere sottoposti ad un trattamento per l'eliminazione dei microrganismi patogeni (se del caso, previa asportazione di sabbia, fanghi o muco nello stesso o in altro stabilimento). I metodi di trattamento consentiti sono i seguenti:

   a) trattamento sterilizzante in contenitori ermeticamente chiusi;

      e

   b) trattamenti termici comprendenti:

      i) immersione in acqua bollente per il tempo necessario a portare la temperatura interna della loro carne ad un minimo di 90 °C e mantenimento di questa temperatura interna minima per almeno 90 secondi;

      ii) cottura, da 3 a 5 minuti, in un contenitore chiuso la cui temperatura sia compresa fra 120 e 160 °C e la pressione compresa fra 2 e 5 kg/cm^2, con successiva sgusciatura nonché congelamento della carne a – 20 °Cal centro della massa;

      iii) cottura a vapore sotto pressione, in un contenitore chiuso in cui siano rispettati i requisiti di cui al punto i), per quanto riguarda il tempo di cottura e la temperatura interna della carne dei molluschi. Dev'essere utilizzata una metodologia convalidata. Devono essere definite procedure basate sui principi del sistema HACCP per verificare la omogenea distribuzione del calore.

6. Gli operatori del settore alimentare non devono produrre, né raccogliere, molluschi bivalvi vivi in zone che non sono state classificate dall'autorità competente o che sono inadatte per ragioni sanitarie. Gli operatori del settore alimentare devono tener conto di tutte le pertinenti informazioni relativamente all'adeguatezza delle zone per quanto riguarda la produzione e la raccolta, comprese le informazioni ottenute attraverso gli autocontrolli e l'autorità competente. Essi debbono utilizzare tali informazioni, segnatamente quelle sulle condizioni ambientali e meteorologiche, per stabilire il trattamento appropriato cui sottoporre i lotti raccolti.

B. REQUISITI PER LA RACCOLTA E IL SUCCESSIVO TRATTAMENTO

Gli operatori del settore alimentare che raccolgono molluschi bivalvi o li manipolano immediatamente dopo la raccolta, devono conformarsi ai seguenti requisiti.

1. Le tecniche di raccolta e le successive manipolazioni non devono provocare una contaminazione ulteriore del prodotto o danni eccessivi ai gusci o ai tessuti dei molluschi bivalvi vivi, o cambiamenti tali da comprometterne la possibilità di depurazione, trasformazione o stabulazione. In particolare gli operatori del settore alimentare:

   a) devono proteggere in modo adeguato i molluschi bivalvi da compressioni, abrasioni o vibrazioni;

   b) non devono esporre i molluschi bivalvi vivi a temperature eccessive;

▼C1

c) non devono immergere nuovamente i molluschi bivalvi vivi in acqua che potrebbe contaminarli ulteriormente;

d) se la rifinitura avviene in bacini naturali, devono utilizzare unicamente le zone che l'autorità competente ha definito di classe A.

2. I mezzi di trasporto devono consentire un adeguato drenaggio, devono essere attrezzati in modo da garantire le migliori condizioni di sopravvivenza e devono fornire una protezione efficace contro la contaminazione.

C. REQUISITI PER LA STABULAZIONE DEI MOLLUSCHI BIVALVI VIVI

Gli operatori del settore alimentare che procedono alla stabulazione dei molluschi bivalvi vivi devono conformarsi ai seguenti requisiti.

1. Gli operatori del settore alimentare possono utilizzare soltanto le zone riconosciute dall'autorità competente per la stabulazione dei molluschi bivalvi vivi. I confini di tali zone devono essere chiaramente segnalati con boe, pali o altri materiali fissi; una distanza minima deve separare le zone di stabulazione tra di loro e queste ultime dalle zone di produzione, in modo da ridurre al minimo i rischi di estensione della contaminazione.

2. Nelle zone di stabulazione devono essere assicurate condizioni ottimali di depurazione. In particolare, gli operatori del settore alimentare:

a) devono usare tecniche di manipolazione dei molluschi bivalvi vivi destinati alla stabulazione che permettano loro di riprendere a nutrirsi con il processo di filtrazione una volta immersi in acque naturali;

b) non devono procedere alla stabulazione dei molluschi bivalvi vivi ad una densità che ne impedisca la depurazione;

c) devono immergere i molluschi bivalvi vivi in acqua di mare nella zona di stabulazione per un adeguato periodo di tempo stabilito in funzione della temperatura dell'acqua, periodo che non può essere inferiore a due mesi salvo qualora l'autorità competente decida altrimenti sulla scorta dell'analisi di rischio dell'operatore del settore alimentare;

e

d) nell'ambito della zona di stabulazione, devono provvedere ad una separazione dei settori sufficiente ad impedire che i diversi lotti si mescolino tra loro; si deve ricorrere al sistema «tutto dentro, tutto fuori» in modo che non sia possibile introdurre un nuovo lotto prima che sia stata estratta la totalità di quello precedente.

3. Gli operatori del settore alimentare che gestiscono le zone di stabulazione devono tenere a disposizione dell'autorità competente a fini ispettivi i registri in cui annotano regolarmente la provenienza dei molluschi bivalvi vivi, i periodi di stabulazione, i settori di stabulazione impiegati e la successiva destinazione di ciascun lotto stabulato.

CAPITOLO III: REQUISITI STRUTTURALI PER I CENTRI DI SPEDIZIONE E DI DEPURAZIONE

1. Gli impianti sulla terraferma non devono essere situati in aree soggette a inondazioni in seguito a normali alte maree o allo scolo delle acque dalle zone circostanti.

2. I bacini e i serbatoi per l'acqua devono soddisfare i seguenti requisiti:

a) le superfici interne devono essere lisce, resistenti e impermeabili, nonché facili da pulire;

▼C1

b) devono essere costruiti in modo tale da consentire lo scolo completo dell'acqua;

c) i punti di alimentazione dell'acqua devono essere situati in modo da evitare contaminazioni nell'approvvigionamento idrico.

3. Inoltre, nei centri di depurazione, i bacini devono essere adatti al volume e al tipo di prodotto da depurare.

CAPITOLO IV: REQUISITI D'IGIENE PER I CENTRI DI DEPURAZIONE E DI SPEDIZIONE

A. REQUISITI PER I CENTRI DI DEPURAZIONE

Gli operatori del settore alimentare che depurano i molluschi bivalvi devono conformarsi ai seguenti requisiti.

▼M23

1. Prima della depurazione i molluschi bivalvi vivi devono essere liberati dal fango e dai detriti accumulati e lavati, se necessario, con acqua pulita.

▼C1

2. Il sistema di depurazione deve consentire che i molluschi bivalvi vivi riprendano rapidamente e continuino a nutrirsi mediante filtrazione, eliminino la contaminazione residua, non vengano ricontaminati e siano in grado, una volta depurati, di mantenere la propria vitalità in condizioni idonee per il confezionamento, la conservazione e il trasporto prima di essere commercializzati.

3. La quantità di molluschi bivalvi vivi da depurare non deve essere superiore alla capacità del centro di depurazione. I molluschi devono essere depurati ininterrottamente per il periodo necessario affinché siano conformi alle norme sanitarie di cui al capitolo V e ai requisiti microbiologici adottati ai sensi del regolamento (CE) n. 854/2004.

4. Qualora un bacino di depurazione contenga diversi lotti di molluschi bivalvi vivi, gli stessi debbono essere della medesima specie e il trattamento deve estendersi in funzione del periodo richiesto dal lotto che necessita della depurazione più lunga.

5. I contenitori in cui vengono collocati i molluschi bivalvi vivi negli impianti di depurazione devono essere costruiti in modo che l'acqua di mare pulita possa passare; lo spessore degli strati di molluschi bivalvi vivi non deve ostacolare l'apertura dei gusci durante il processo di depurazione.

6. Nel bacino in cui sono sottoposti a depurazione molluschi bivalvi vivi non devono essere tenuti crostacei, pesci o altri animali marini.

7. Ogni confezione di molluschi bivalvi vivi depurati inviata a un centro di spedizione deve essere munita di un'etichetta attestante che i molluschi sono stati depurati.

B. REQUISITI PER I CENTRI DI SPEDIZIONE

Gli operatori del settore alimentare che lavorano nei centri di spedizione devono conformarsi ai seguenti requisiti.

1. Le operazioni di manipolazione dei molluschi bivalvi vivi, in particolare la rifinitura, la cernita, il confezionamento e l'imballaggio non devono provocare contaminazioni del prodotto né alterarne la vitalità.

2. Prima della spedizione, i gusci dei molluschi bivalvi vivi devono essere accuratamente lavati con acqua pulita.

▼C1

3. I molluschi bivalvi vivi devono provenire da:

a) una zona di produzione di classe A;

b) una zona di stabulazione;

c) un centro di depurazione;

o

d) un altro centro di spedizione.

4. I requisiti di cui ai punti 1 e 2 si applicano anche ai centri di spedizione che si trovano a bordo dei pescherecci. I molluschi manipolati in tali centri devono provenire da una zona di produzione di classe A o da una zona di stabulazione.

CAPITOLO V: NORME SANITARIE PER I MOLLUSCHI BIVALVI VIVI

Oltre a garantire la conformità ai requisiti microbiologici adottati ai sensi del regolamento (CE) n. 852/2004, gli operatori del settore alimentare devono garantire che i molluschi bivalvi vivi immessi sul mercato e destinati al consumo umano soddisfino i requisiti contenuti nel presente capitolo.

1. Essi devono presentare caratteristiche organolettiche tipiche del prodotto fresco e vitale, in particolare gusci privi di sudiciume, reazione adeguata a percussioni e livelli normali di liquido intervalvolare.

2. Essi non devono contenere biotossine marine in quantità totali (misurate nel corpo intero o nelle parti consumabili separatamente) superiori ai seguenti limiti:

▼M23

a) («Paralytic Shellfish Poison»): 800 µg di equivalente sassitossina diHCl/kg;

▼C1

b) ASP («Amnesic Shellfish Poison»): 20 mg/kg di acido domoico;

▼M23

c) acido okadaico e dinophysitossine complessivamente: 160 µg di equivalente acido okadaico/kg;

▼M14

d) yessotossine: 3,75 mg di equivalente yessotossine/kg;

▼C1

e) azaspiracidi: 160 µg di equivalente azaspiracido/kg.

CAPITOLO VI: CONFEZIONAMENTO E IMBALLAGGIO DEI MOLLUSCHI BIVALVI VIVI

1. Le ostriche devono essere confezionate o imballate con la parte concava del guscio rivolta verso il basso.

▼M9

2. Tutti i colli di molluschi bivalvi vivi che lasciano i centri di spedizione o sono destinati ad un altro centro di spedizione, devono essere chiusi. I colli di molluschi bivalvi vivi, destinati alla vendita al dettaglio diretta, devono restare chiusi fino alla presentazione per la vendita al consumatore finale.

▼C1

CAPITOLO VII: MARCHIATURA DI IDENTIFICAZIONE ED ETICHETTATURA

▼C3

1. L'etichetta, compreso il marchio di identificazione, deve essere resistente all'acqua.

▼C1

2. Ferme restando le disposizioni generali in materia di marchi di identificazione di cui all'allegato II, sezione I, l'etichetta deve recare le seguenti informazioni:

a) specie di molluschi bivalvi (denominazione comune e denominazione scientifica);

b) data di imballaggio, con indicazione almeno del giorno e del mese.

In deroga alla direttiva 2000/13/CE, il termine minimo di conservazione può essere sostituito dalla menzione «Questi animali devono essere vivi al momento dell'acquisto».

3. Una volta che ne abbia frazionato il contenuto, il venditore al dettaglio deve conservare per almeno 60 giorni l'etichetta apposta su ogni imballaggio di molluschi bivalvi vivi che non siano imballati in colli per la vendita al minuto.

CAPITOLO VIII: ALTRI REQUISITI

1. Gli operatori del settore alimentare che conservano e trasportano molluschi bivalvi vivi devono garantire che questi ultimi siano mantenuti ad una temperatura che non pregiudichi la sicurezza alimentare e la loro vitalità.

2. Una volta imballati per la vendita al dettaglio e usciti dal centro di spedizione, i molluschi bivalvi vivi non devono essere immersi nuovamente in acqua o aspersi d'acqua.

▼M25

CAPITOLO IX: REQUISITI SPECIFICI PER I PETTINIDI, I GASTEROPODI MARINI E GLI ECHINODERMI CHE NON SONO FILTRATORI RACCOLTI AL DI FUORI DELLE ZONE DI PRODUZIONE CLASSIFICATE

Gli operatori del settore alimentare che raccolgono pettinidi, gasteropodi marini ed echinodermi non filtratori al di fuori delle zone di produzione classificate o che manipolano tali pettinidi e/o gasteropodi marini e/o echinodermi devono conformarsi ai seguenti requisiti.

1. I pettinidi, i gasteropodi marini e gli echinodermi non filtratori possono essere immessi sul mercato soltanto se sono stati raccolti e manipolati conformemente al capitolo II, parte B, e se rispettano le norme fissate al capitolo V, come comprovato da un sistema di autocontrolli da parte degli operatori del settore alimentare che gestiscono un’asta ittica, un centro di spedizione o uno stabilimento di trasformazione.

2. In aggiunta al punto 1, se i dati risultanti dai programmi di monitoraggio ufficiali consentono all’autorità competente di classificare i fondali, se del caso in collaborazione con gli operatori del settore alimentare, le disposizioni del capitolo II, parte A, si applicano per analogia ai pettinidi.

3. I pettinidi, i gasteropodi marini e gli echinodermi non filtratori possono essere immessi sul mercato per il consumo umano soltanto attraverso un’asta ittica, un centro di spedizione o uno stabilimento di trasformazione. Quando manipolano pettinidi e/o tali gasteropodi marini e/o echinodermi, gli operatori del settore alimentare che gestiscono questi stabilimenti devono informare l’autorità competente e, per quanto concerne i centri di spedizione, conformarsi ai requisiti pertinenti dei capitoli III e IV.

4. Gli operatori del settore alimentare che manipolano pettinidi, gasteropodi marini ed echinodermi non filtratori devono conformarsi:

▼M25

a) ai requisiti documentali di cui al capitolo I, punti da 3 a 7, ove applicabili. In tal caso il documento di registrazione deve indicare chiaramente l'ubicazione della zona in cui i pettinidi vivi e/o i gasteropodi marini vivi e/o gli echinodermi vivi sono stati raccolti, indicando il sistema utilizzato per la descrizione delle coordinate; o

b) ai requisiti di cui al capitolo VI, punto 2, concernenti la chiusura di tutti i colli di pettinidi vivi, gasteropodi marini vivi ed echinodermi vivi spediti per la vendita al dettaglio e ai requisiti di cui al capitolo VII concernenti la marchiatura di identificazione e l'etichettatura.

▼M23

CAPITOLO X: MODELLO DI DOCUMENTO DI REGISTRAZIONE DEI MOLLUSCHI BIVALVI VIVI, DEGLI ECHINODERMI VIVI, DEI TUNICATI VIVI E DEI GASTEROPODI MARINI VIVI

DOCUMENTO DI REGISTRAZIONE DEI MOLLUSCHI BIVALVI VIVI, DEGLI ECHINODERMI VIVI, DEI TUNICATI VIVI E DEI GASTEROPODI MARINI VIVI

Parte I – Fornitore

I.1 Numero di riferimento IMSOC	**I.2 Numero di riferimento interno**
I.3 Fornitore Nome Indirizzo N. di registrazione o di riconoscimento Paese Codice ISO del paese Attività	**I.4 Operatore del settore alimentare ricevente** Nome Indirizzo N. di registrazione o di riconoscimento Paese Codice ISO del paese Attività
I.5 Descrizione delle merci **Acquacoltura** Banchi naturali • Codice NC o codice FAO alfa-3 | specie | quantità | imballaggio | lotto | data di raccolta | data di inizio della rifinitura | data di fine della rifinitura | luogo della rifinitura | data di inizio della nuova immersione | data di fine della nuova immersione |luogo della nuova immersione | data di inizio del raggruppamento | data di fine del raggruppamento | zona di produzione | status sanitario e indicazione, ove applicabile, che la raccolta è stata effettuata conformemente all'articolo 62, paragrafo 2, del regolamento di esecuzione (UE) 2019/627	
I.6 A partire da una zona di stabulazione Sì □ No □ Zona di stabulazione Durata della stabulazione Data di inizio Data di fine	**I.7 A partire da un centro di depurazione/centro di spedizione** Sala d'asta Sì □ No □ **Numero di riconoscimento del centro di depurazione/centro di spedizione/sala d'asta** **Data di ingresso** **Data di uscita** **Durata della depurazione**
I.8 A partire da un operatore intermedio **Sì □ No □** **Nome** **Indirizzo** **N. di registrazione o di riconoscimento** **Paese** **Codice ISO del paese** **Attività** **Data di arrivo** **Data di uscita**	
I.9 Dichiarazione del fornitore Il sottoscritto, operatore del settore alimentare responsabile della spedizione della partita, dichiara che, a sua conoscenza, le informazioni fornite nella parte I del presente documento sono veritiere e complete.	

▼M23

DOCUMENTO DI REGISTRAZIONE DEI MOLLUSCHI BIVALVI VIVI, DEGLI ECHINODERMI VIVI, DEI TUNICATI VIVI E DEI GASTEROPODI MARINI VIVI

	Data	Nome del firmatario	Firma
Parte II – Operatore ricevente	**II.1 Numero di riferimento interno (ricevimento)**		
	II.2 Dichiarazione dell'operatore del settore alimentare ricevente Il sottoscritto, operatore del settore alimentare responsabile del ricevimento della partita, dichiara che la partita è arrivata il [DATA] nei suoi locali.		
	Nome del firmatario	Firma	

Note esplicative

Casella	Descrizione
	Parte I – Fornitore Questa parte del documento deve essere compilata dall'operatore del settore alimentare che spedisce un lotto di molluschi bivalvi vivi.
I.1	**Numero di riferimento IMSOC** È il codice alfanumerico unico assegnato dal sistema IMSOC.
I.2	**Numero di riferimento interno** Questa casella può essere utilizzata dall'operatore del settore alimentare che effettua la **spedizione** per indicare un numero di riferimento interno.
I.3	►M25 **Fornitore** Indicare il nome e l'indirizzo (via, città e regione/provincia/Stato, a seconda dei casi), il paese e il codice ISO del paese dello stabilimento di origine. In caso di zone di produzione, indicare la zona autorizzata dalle autorità competenti. In caso di pettinidi, gasteropodi marini o echinodermi vivi, indicare l'ubicazione della zona di raccolta. Ove applicabile, indicare il numero di registrazione o di riconoscimento dello stabilimento. Indicare l'attività (produttore, centro di depurazione, centro di spedizione, sala d'asta o attività intermedie). Se il lotto di molluschi bivalvi vivi è inviato a partire da un centro di depurazione/centro di spedizione o, in caso di pettinidi, gasteropodi marini ed echinodermi non filtratori raccolti al di fuori delle zone di produzione classificate, da un'asta ittica, indicare il numero di riconoscimento e l'indirizzo del centro di depurazione/centro di spedizione o dell'asta ittica. ◄
I.4	**Operatore del settore alimentare ricevente** Indicare il nome e l'indirizzo (via, città e regione/provincia/Stato, a seconda dei casi), il paese e il codice ISO del paese dello stabilimento di destinazione. In caso di zone di produzione o di stabulazione, indicare la zona autorizzata dalle autorità competenti. Ove applicabile, indicare il numero di registrazione o di riconoscimento dello stabilimento. Indicare l'attività (produttore, centro di depurazione, centro di spedizione, stabilimento di trasformazione o attività intermedie).
I.5	**Descrizione delle merci** Indicare, come richiesto, il codice della nomenclatura combinata o il codice FAO alfa-3, la specie, la quantità, il tipo di imballaggio (sacchi, prodotti sfusi ecc.), il lotto, la data di raccolta, le date di inizio e di fine della rifinitura (ove applicabile), il luogo della rifinitura (indicare la classificazione della zona di produzione e la sua ubicazione o il numero di riconoscimento dello stabilimento, ove applicabile), le date di inizio e di fine della nuova immersione (ove applicabile), il luogo della nuova immersione (indicare la classificazione della zona di produzione e la sua ubicazione o il numero di riconoscimento dello stabilimento, ove applicabile), le date di inizio e di fine del raggruppamento (ove applicabile), la zona di produzione e il suo status sanitario (classificazione della zona di produzione ove applicabile). Se i molluschi bivalvi vivi sono stati raccolti conformemente all'articolo 62, paragrafo 2, del regolamento di esecuzione (UE) 2019/627, ciò dovrebbe essere esplicitamente indicato.

▼M23

Casella	Descrizione
	In caso di raggruppamento dei molluschi bivalvi vivi, il lotto deve riferirsi a bivalvi della stessa specie, raccolti lo stesso giorno e provenienti dalla stessa zona di produzione. Cancellare la dicitura non pertinente.
I.6	**A partire da una zona di stabulazione** Se il lotto di molluschi bivalvi vivi è spedito a partire da una zona di stabulazione, indicare la zona di stabulazione autorizzata dalle autorità competenti e la durata della stabulazione (date di inizio e di fine).
I.7	►M25 **A partire da un centro di depurazione/centro di spedizione o da un'asta ittica** Se il lotto di molluschi bivalvi vivi è inviato a partire da un centro di depurazione/centro di spedizione o, in caso di pettinidi, gasteropodi marini ed echinodermi non filtratori raccolti al di fuori delle zone di produzione classificate, da una sala d'asta, indicare il numero di riconoscimento e l'indirizzo del centro di depurazione/centro di spedizione o della sala d'asta. In caso di spedizione a partire da un centro di depurazione, la durata della depurazione e le date in cui il lotto è entrato e uscito dal centro di depurazione. Cancellare la dicitura non pertinente. ◄
I.8	**A partire da un operatore intermedio** Indicare il nome e l'indirizzo (via, città e regione/provincia/Stato, a seconda dei casi), il paese e il codice ISO dell'operatore intermedio. Se applicabile, indicare il numero di registrazione o di riconoscimento e l'attività.
I.9	**Dichiarazione del fornitore** Inserire la data, il nome del firmatario e la firma.

Parte II – Operatore del settore alimentare ricevente

Questa parte del documento deve essere compilata dall'operatore del settore alimentare che riceve un lotto di molluschi bivalvi vivi.

II.1	**Numero di riferimento interno (ricevimento)** Questa casella può essere utilizzata dall'operatore del settore alimentare che riceve il lotto per indicare un numero di riferimento interno.
II.2	**Dichiarazione dell'operatore del settore alimentare ricevente** Indicare la data di arrivo del lotto di molluschi bivalvi vivi nei locali dell'operatore del settore alimentare ricevente. Nel caso di un operatore intermedio che non dispone di locali, indicare la data di acquisto del lotto. Inserire il nome del firmatario e la firma.

▼C1

SEZIONE VIII: PRODOTTI DELLA PESCA

▼M25

1. La presente sezione non si applica ai molluschi bivalvi, agli echinodermi, ai tunicati e ai gasteropodi marini se sono ancora vivi al momento dell'immissione sul mercato. Fatta eccezione per i capitoli I e II, essa si applica a detti animali quando non sono immessi vivi sul mercato, nel qual caso essi devono essere stati ottenuti a norma della sezione VII.

   Ai fini della presente sezione per «*superchilling*» si intende un processo mediante il quale la temperatura dei prodotti della pesca freschi è abbassata tra il punto di congelamento iniziale del pesce e circa 1-2 °C al di sotto di detto punto di congelamento.

   La presente sezione si applica ai prodotti della pesca non trasformati decongelati e ai prodotti della pesca freschi cui sono stati aggiunti additivi alimentari conformemente alla pertinente legislazione dell'Unione.

▼M6

2. Il capitolo III, parti A, C e D, il capitolo IV, parte A e il capitolo V si applicano alle vendite al dettaglio.

▼C1

3. I requisiti della presente sezione integrano quelli definiti nel regolamento (CE) n. 852/2004:

   a) nel caso di stabilimenti, incluse le navi, impegnati nella produzione primaria e operazioni connesse essi integrano i requisiti di cui all'allegato I di detto regolamento;

▼C1

b) nel caso di altri stabilimenti, incluse le navi, essi integrano i requisiti di cui all'allegato II di detto regolamento;

▼M6

c) Nel caso di rifornimento idrico, essi completano i requisiti dell'allegato II, capitolo VII, di tale regolamento; l'acqua di mare pulita può essere usata per trattare e lavare i prodotti della pesca, produrre ghiaccio destinato alla refrigerazione dei prodotti della pesca e a raffreddare rapidamente i crostacei e i molluschi dopo la loro cottura.

▼M5

In deroga al punto a), è possibile non applicare il punto 7 della parte A dell'allegato I del regolamento (CE) n. 852/2004 agli operatori impegnati nella piccola pesca costiera ai sensi dell'articolo 26, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 1198/2006 del Consiglio ([1]) e che svolgono le loro attività solo per periodi brevi, inferiori a 24 ore.

▼C1

4. In relazione ai prodotti della pesca:

a) la produzione primaria comprende l'allevamento, la pesca e la raccolta di prodotti vivi della pesca in vista dell'immissione sul mercato;

e

b) le operazioni connesse comprendono una qualsiasi delle operazioni indicate in appresso, se svolte a bordo di navi da pesca: macellazione, dissanguamento, decapitazione, eviscerazione, taglio delle pinne, refrigerazione e confezionamento; esse includono anche:

1) il trasporto e il magazzinaggio di prodotti della pesca la cui natura non sia stata sostanzialmente alterata, inclusi i prodotti vivi della pesca, nelle aziende acquicole di terra;

e

2) il trasporto dei prodotti della pesca la cui natura non sia stata sostanzialmente alterata, inclusi i prodotti vivi della pesca, dal luogo di produzione al primo stabilimento di destinazione.

CAPITOLO I: REQUISITI APPLICABILI ALLE NAVI

Gli operatori del settore alimentare devono garantire:

▼M23

1. che le navi utilizzate per prelevare i prodotti della pesca dal loro ambiente naturale, o per manipolarli o trasformarli dopo averli prelevati, e le navi reefer siano conformi ai requisiti strutturali e ai requisiti relativi alle attrezzature di cui alla parte I; e

▼C1

2. che le operazioni effettuate a bordo delle navi si svolgano conformemente alle norme di cui alla parte II.

I. REQUISITI STRUTTURALI E REQUISITI RELATIVI ALLE ATTREZZATURE

A. **Requisiti applicabili a tutte le navi**

1. Le navi devono essere concepite in modo da evitare qualsiasi contaminazione dei prodotti con acque di sentina, acque residue, fumo, carburante, olio, grasso o altre sostanze nocive.

2. Le superfici che possono venire a contatto con i prodotti della pesca devono essere fabbricate con materiale appropriato, resistente alla corrosione, liscio e facile da pulire; esse devono essere dotate di un rivestimento solido e non tossico.

3. Le attrezzature e il materiale per la lavorazione dei prodotti della pesca devono essere fabbricati con materiale resistente alla corrosione, facile da pulire e da disinfettare.

([1]) GU L 223 del 15.8.2006, pag. 1.

▼C1

4. Se le navi hanno un punto di alimentazione dell'acqua utilizzato per i prodotti della pesca, esso deve essere situato in modo da evitare contaminazioni nell'approvvigionamento idrico.

▼M23

5. Le navi devono essere progettate e costruite in modo da evitare qualsiasi contaminazione dei prodotti della pesca con acque di sentina, acque residue, fumo, carburante, olio, grasso o altre sostanze nocive. Le stive, le cisterne o i contenitori utilizzati per conservare, raffreddare o congelare i prodotti della pesca non protetti, compresi quelli destinati alla produzione di mangimi, non possono essere utilizzati per scopi diversi dalla conservazione, dal raffreddamento o dal congelamento di tali prodotti, come pure il ghiaccio o la salamoia utilizzati per tali scopi. Nel caso delle navi reefer, le disposizioni applicabili ai prodotti della pesca non protetti si applicano a tutti i prodotti trasportati.

▼C1

B. **Requisiti applicabili alle navi progettate e attrezzate per la conservazione dei prodotti della pesca freschi a bordo per oltre 24 ore**

1. Le navi progettate e attrezzate per la conservazione dei prodotti della pesca a bordo per oltre 24 ore devono essere dotate di stive, cisterne o contenitori per la conservazione dei prodotti della pesca alle temperature prescritte al capitolo VII.

2. Le stive devono essere separate dal comparto macchine e dai locali riservati all'equipaggio da paratie sufficienti a evitare qualsiasi contaminazione dei prodotti della pesca stivati. Le stive e i contenitori usati per la conservazione dei prodotti della pesca devono poterne assicurare il mantenimento in soddisfacenti condizioni igieniche e, ove necessario, devono garantire che l'acqua di fusione del ghiaccio non rimanga a contatto con i prodotti.

3. Nelle navi attrezzate per la refrigerazione dei prodotti della pesca in acqua di mare pulita refrigerata, le cisterne devono avere un sistema che assicuri al loro interno una temperatura uniforme. Tali dispositivi devono ottenere un grado di refrigerazione che possa far raggiungere alla massa di pesci e acqua di mare pulita una temperatura non superiore a 3 °C sei ore dopo il carico e non superiore a 0 °C sedici ore dopo e devono consentire il monitoraggio e, ove necessario, la registrazione delle temperature.

C. **Requisiti applicabili alle navi frigorifero**

Le navi frigorifero devono:

▼M23

1. disporre di attrezzature per il congelamento con una capacità sufficiente a congelare il più rapidamente possibile in un processo continuo e con un periodo di sosta termica il più breve possibile, in modo da raggiungere una temperatura al centro non superiore a –18 °C;

2. disporre di attrezzature per la refrigerazione con una capacità sufficiente a mantenere i prodotti della pesca nelle stive di magazzinaggio a una temperatura non superiore a –18 °C. Le stive di magazzinaggio non devono essere utilizzate per il congelamento tranne qualora soddisfino le condizioni di cui al punto 1 e devono essere dotate di un dispositivo di registrazione della temperatura posto in un luogo dove sia facilmente leggibile. Il sensore di temperatura del lettore deve essere posto nella zona della stiva in cui la temperatura è la più elevata;

▼C1

3. rispettare i requisiti applicabili alle navi progettate e attrezzate per la conservazione dei prodotti della pesca a bordo per oltre 24 ore di cui alla parte B, punto 2.

D. **Requisiti applicabili alle navi officina**

1. Le navi officina devono disporre almeno:

▼C1

a) di una zona di raccolta riservata all'imbarco dei prodotti della pesca, progettata in modo da poter separare le successive cattture; essa deve essere facile da pulire e atta a proteggere i prodotti dall'azione del sole o delle intemperie nonché da qualunque fonte di contaminazione;

b) di un sistema di convogliamento dei prodotti della pesca dalla zona di raccolta verso i reparti di lavoro, conforme alle norme d'igiene;

c) di reparti di lavoro di dimensioni sufficienti a consentire di realizzare la preparazione e la trasformazione dei prodotti della pesca nel rispetto delle norme d'igiene, facili da pulire e da disinfettare, progettati e disposti in modo da evitare qualsiasi contaminazione dei prodotti;

d) di reparti destinati alla conservazione dei prodotti finiti, di dimensioni sufficienti, progettati in modo da poter essere facilmente puliti; se a bordo funziona un'unità di trattamento dei rifiuti, una stiva separata deve essere destinata al magazzinaggio di tali rifiuti;

e) di un locale destinato al magazzinaggio dei materiali di imballaggio, separato dai locali adibiti alla preparazione e alla trasformazione dei prodotti;

f) di attrezzature speciali per evacuare direttamente in mare o, se le circostanze lo richiedono, in una cisterna a tenuta stagna riservata a tal fine, i rifiuti e prodotti della pesca non idonei al consumo umano; se i rifiuti sono conservati e trattati a bordo per essere igienizzati, devono essere previsti locali separati adibiti a tal fine;

g) di una bocca di pompaggio dell'acqua situata in modo tale da evitare contaminazioni dei rifornimenti idrici;

e

h) di dispositivi per il lavaggio delle mani ad uso del personale addetto alla manipolazione dei prodotti della pesca non confezionati, i cui rubinetti devono essere concepiti in modo tale da evitare il diffondersi di contaminazioni.

2. Tuttavia le navi officina che praticano a bordo la cottura, la refrigerazione e il confezionamento di crostacei e molluschi non sono tenute a soddisfare i requisiti di cui al punto 1 se a bordo di tali navi non è effettuata nessuna altra forma di trattamento o trasformazione.

3. Le navi officina che congelano i prodotti della pesca devono disporre di attrezzature conformi alle disposizioni applicabili alle navi frigorifere di cui alla parte C, punti 1 e 2.

▼M23

E. **Requisiti applicabili alle navi reefer**

Le navi reefer che trasportano e/o conservano prodotti della pesca congelati sfusi devono disporre di attrezzature conformi ai requisiti applicabili alle navi frigorifero di cui alla parte C, punto 2, per quanto riguarda la loro capacità di mantenere la temperatura.

▼C1

II. REQUISITI APPLICABILI IN MATERIA DI IGIENE

1. Al momento della loro utilizzazione le parti delle navi o i contenitori riservati alla conservazione dei prodotti della pesca devono essere mantenuti puliti e in buono stato di manutenzione. In particolare, non devono essere contaminati da carburante o da acque di sentina.

▼C1

2. Appena possibile dopo il caricamento a bordo, i prodotti della pesca devono essere posti al riparo dalle contaminazioni e dall'azione del sole o di qualsiasi altra fonte di calore. ►M6 ——————— ◄

3. I prodotti della pesca devono essere manipolati e conservati evitandone danneggiamenti. Gli operatori possono utilizzare strumenti pungenti per spostare pesci di grande taglia o pesci che comportano un rischio di ferimento per gli operatori stessi, purché le carni dei prodotti in questione non debbano subire danneggiamenti.

4. I prodotti della pesca, ad eccezione dei prodotti mantenuti vivi, devono essere refrigerati il più rapidamente possibile dopo essere stati caricati a bordo. Se tuttavia la refrigerazione non è realizzabile, i prodotti della pesca devono essere sbarcati appena possibile.

▼M6

———————

▼M23

6. Quando i pesci sono decapitati e/o eviscerati a bordo, tali operazioni devono essere effettuate, nel rispetto delle norme di igiene, appena possibile dopo la cattura e i prodotti della pesca devono essere lavati immediatamente. I visceri e le parti che possono costituire un pericolo per la salute pubblica devono essere rimossi appena possibile e tenuti separati dai prodotti della pesca destinati al consumo umano. Fegati, uova e lattimi destinati al consumo umano devono essere refrigerati o conservati sotto ghiaccio, a una temperatura vicina a quella del ghiaccio fondente, o congelati.

7. Qualora si pratichi il congelamento in salamoia di pesci interi destinati alla fabbricazione di conserve, occorre raggiungere una temperatura non superiore a –9 °C per tali prodotti della pesca. Anche qualora siano poi congelati ad una temperatura di –18°°C, i pesci interi inizialmente congelati in salamoia a una temperatura non superiore a –9 °C devono essere destinati alla fabbricazione di conserve. La salamoia non deve costituire una fonte di contaminazione per i pesci.

▼C1

CAPITOLO II: REQUISITI APPLICABILI DURANTE E DOPO LE OPERAZIONI DI SBARCO

1. Gli operatori del settore alimentare responsabili delle operazioni di scarico e di sbarco dei prodotti della pesca devono:

   a) garantire che le attrezzature utilizzate per le operazioni di scarico e di sbarco che vengono a contatto con i prodotti della pesca siano costruite con materiale facile da pulire e da disinfettare e siano in buono stato di manutenzione e di pulizia; nonché;

   b) evitare la contaminazione dei prodotti della pesca durante le operazioni di scarico e di sbarco, in particolare:

      i) effettuando lo scarico e lo sbarco rapidamente;

      ii) ponendo i prodotti della pesca immediatamente in un ambiente protetto, alla temperatura di cui al capitolo VII;

      e

      iii) non utilizzando attrezzature né ricorrendo a manipolazioni che possano provocare inutili deterioramenti delle parti commestibili dei prodotti della pesca.

2. Gli operatori del settore alimentare responsabili degli impianti collettivi per le aste e dei mercati all'ingrosso, o delle loro parti, in cui i prodotti della pesca vengono esposti per la vendita devono garantire la conformità ai seguenti requisiti:

   a) i) devono essere disponibili strutture, che si possano chiudere a chiave, riservate al deposito refrigerato dei prodotti della pesca trattenuti in osservazione e strutture separate, che si possano chiudere a chiave per il deposito dei prodotti della pesca dichiarati non idonei al consumo umano;

▼C1

ii) ove richiesto dall'autorità competente, deve essere disponibile un'adeguata struttura che si possa chiudere a chiave o, se necessario, un locale ad uso esclusivo dell'autorità competente.

b) Durante l'esposizione o il deposito dei prodotti della pesca:

i) i locali non devono essere utilizzati ad altri fini;

ii) i veicoli i cui gas di scarico possono influire negativamente sulla qualità dei prodotti della pesca non devono avere accesso ai locali;

iii) le persone che hanno accesso ai locali non vi devono introdurre altri animali;

iv) i locali devono essere ben illuminati al fine di facilitare i controlli ufficiali.

3. Se non è stato possibile effettuare la refrigerazione a bordo, i prodotti freschi della pesca, ad eccezione dei prodotti mantenuti vivi, devono essere refrigerati il più rapidamente possibile dopo lo sbarco e devono essere conservati a una temperatura che si avvicini a quella del ghiaccio fondente.

4. Gli operatori del settore alimentare devono cooperare con le autorità competenti per consentire loro di effettuare i controlli ufficiali ai sensi del regolamento (CE) n. 854/2004, in particolare per quanto concerne le procedure di notifica per lo sbarco dei prodotti della pesca che l'autorità competente dello Stato membro del quale la nave batte bandiera o l'autorità competente dello Stato membro in cui sono sbarcati i prodotti della pesca potrebbero ritenere necessarie.

CAPITOLO III: REQUISITI APPLICABILI AGLI STABILIMENTI, INCLUSE LE NAVI, PER LA LAVORAZIONE DEI PRODOTTI DELLA PESCA

Gli operatori del settore alimentare devono garantire la conformità ai requisiti in appresso, ove pertinenti, negli stabilimenti per la lavorazione dei prodotti della pesca.

▼M25

A. REQUISITI PER I PRODOTTI DELLA PESCA FRESCHI

1. I prodotti della pesca freschi interi ed eviscerati possono essere trasportati e conservati in acqua refrigerata a bordo delle navi. Si può continuare a trasportarli in acqua refrigerata dopo lo sbarco, e dagli stabilimenti di acquacoltura fino all'arrivo ad uno stabilimento a terra che effettua una qualsiasi attività diversa dal trasporto e dalla selezionatura. In caso di utilizzo di contenitori di polietilene a tre strati riempiti di acqua e ghiaccio, i prodotti della pesca freschi interi ed eviscerati possono essere trasportati dopo l'arrivo ad uno stabilimento a terra che effettua un'altra attività diversa dal trasporto, purché siano soddisfatti i requisiti di cui al capitolo VIII, punto 1, lettera a).

2. Se non vengono distribuiti, spediti, preparati o trasformati immediatamente dopo essere arrivati in uno stabilimento a terra, i prodotti refrigerati non imballati devono essere conservati sotto ghiaccio in strutture adeguate o, nel caso di prodotti della pesca freschi interi ed eviscerati, in contenitori di polietilene a tre strati costituiti da materiale isolante riempiti di ghiaccio e acqua.

3. Deve essere reimmesso ghiaccio ogniqualvolta sia necessario. Quando si utilizzano contenitori di polietilene a tre strati riempiti di acqua e ghiaccio, essi devono essere puliti e integri. L'acqua deve avere una temperatura il più possibile vicina a 0 °C e coprire tutti i pesci. Il ghiaccio deve coprire l'intera superficie dell'acqua all'interno dei contenitori, in modo che tutti i pesci si trovino al di sotto dello strato di ghiaccio.

4. I prodotti della pesca freschi imballati devono essere refrigerati a una temperatura che si avvicini a quella del ghiaccio fondente.

▼M25

5. Operazioni come la decapitazione e l'eviscerazione devono essere effettuate nel rispetto delle norme igieniche. Se possibile dal punto di vista tecnico e commerciale, l'eviscerazione deve essere praticata il più rapidamente possibile dopo la cattura o lo sbarco. Dopo queste operazioni, i prodotti devono essere immediatamente e abbondantemente lavati.

6. Operazioni come la sfilettatura e l'affettatura devono essere eseguite in modo da evitare la contaminazione o il deterioramento dei filetti e delle trance. I filetti e le trance non devono restare sui tavoli di lavoro più del tempo richiesto per la loro preparazione. Essi devono essere confezionati e se necessario imballati e devono essere refrigerati al più presto una volta preparati.

7. I contenitori utilizzati per la spedizione o la conservazione di prodotti della pesca freschi preparati non imballati e conservati sotto ghiaccio devono assicurare che l'acqua di fusione sia evacuata e non rimanga a contatto con prodotti della pesca.

▼M23

B. REQUISITI PER I PRODOTTI CONGELATI

Gli stabilimenti a terra che congelano o conservano prodotti della pesca congelati devono disporre di attrezzature, adeguate all'attività svolta, conformi ai requisiti applicabili alle navi frigorifero di cui alla sezione VIII, capitolo I, parte I.C, punti 1 e 2.

▼C1

C. REQUISITI PER I PRODOTTI DALLA PESCA SEPARATI MECCANICAMENTE

Gli operatori del settore alimentare che producono prodotti della pesca separati meccanicamente devono garantire la conformità ai requisiti in appresso.

1. Le materie prime utilizzate devono essere conformi ai seguenti requisiti:

   a) solo pesci interi e spine di pesce possono essere utilizzati per la produzione di prodotti della pesca separati meccanicamente;

   b) tutte le materie prime devono essere prive di intestini.

2. Il processo di fabbricazione deve essere conforme ai seguenti requisiti:

   a) la separazione meccanica deve essere effettuata senza indugio dopo la sfilettatura;

   b) se vengono utilizzati pesci interi, devono essere preventivamente eviscerati e lavati;

   c) una volta ultimata la separazione meccanica, i prodotti della pesca devono essere al più presto possibile congelati o incorporati in prodotti destinati alla congelazione o ad un trattamento stabilizzante.

▼M11

D. REQUISITI RELATIVI AI PARASSITI

1. Gli operatori del settore alimentare che immettono sul mercato i seguenti prodotti della pesca derivati da pesci pinnati o molluschi cefalopodi:

   a) i prodotti della pesca che vanno consumati crudi o praticamente crudi; oppure

   b) i prodotti della pesca marinati, salati e qualunque altro prodotto della pesca trattato, se il trattamento praticato non garantisce l'uccisione del parassita vivo,

▼M11

devono assicurarsi che il materiale crudo o il prodotto finito siano sottoposti ad un trattamento di congelamento che uccide i parassiti vivi potenzialmente rischiosi per la salute dei consumatori.

2. Per i parassiti diversi dai trematodi il congelamento deve consistere in un abbassamento della temperatura in ogni parte della massa del prodotto fino ad almeno:

   a) – 20 °C, per almeno 24 ore; oppure

   b) – 35 °C, per almeno 15 ore.

3. Gli operatori del settore alimentare non sono tenuti a praticare i trattamenti di congelamento di cui al punto 1 per i prodotti della pesca:

   a) sottoposti, o destinati ad essere sottoposti, ad un trattamento termico che uccide il parassita vivo prima del consumo. Nel caso di parassiti diversi dai trematodi il prodotto è riscaldato ad una temperatura al centro del prodotto superiore o uguale a 60 °C per almeno un minuto;

   b) che sono stati conservati come prodotti della pesca congelati per un periodo di tempo sufficiente ad uccidere i parassiti vivi;

   c) derivanti da cattura in zone di pesca non di allevamento, a condizione che:

      i) esistano dati epidemiologici indicanti che le zone di pesca d'origine non presentano rischi sanitari con riguardo alla presenza di parassiti; e

      ii) le autorità competenti lo autorizzino;

   d) derivati da piscicoltura, da colture di embrioni e nutriti esclusivamente secondo una dieta priva di parassiti vivi che rappresentano un rischio sanitario, e purché uno dei seguenti requisiti sia soddisfatto:

      i) sono stati allevati esclusivamente in un ambiente privo di parassiti vivi; oppure

      ii) l'operatore del settore alimentare verifica mediante procedure approvate dall'autorità competente che i prodotti della pesca non rappresentano un rischio sanitario con riguardo alla presenza di parassiti vivi.

4. a) Al momento dell'immissione sul mercato, a meno che non siano forniti al consumatore finale, i prodotti della pesca di cui al punto 1 devono essere accompagnati da un'attestazione dell'operatore del settore alimentare che ha effettuato il trattamento di congelamento, indicante il tipo di congelamento al quale sono stati sottoposti.

   b) Prima dell'immissione sul mercato dei prodotti di cui al punto 3, lettere c) e d), che non sono stati sottoposti al trattamento di congelamento o che non sono destinati ad essere sottoposti ad un trattamento, prima del consumo, volto ad uccidere i parassiti vivi che rappresentano un rischio sanitario, un operatore del settore alimentare deve assicurarsi che i prodotti della pesca in questione provengano da una zona di pesca o piscicoltura conforme alle condizioni specifiche di cui ai punti citati. La presente disposizione può essere ottemperata dalle informazioni presenti nel documento commerciale o da qualunque altra informazione che accompagna i prodotti della pesca.

▼M6

_____

CAPITOLO IV: REQUISITI PER TALUNI PRODOTTI DELLA PESCA TRASFORMATI

Negli stabilimenti che trattano taluni prodotti della pesca trasformati, gli operatori del settore alimentare devono garantire la conformità ai seguenti requisiti.

▼**M6**

A. REQUISITI PER LA COTTURA DI CROSTACEI E MOLLUSCHI

1. Alla cottura deve seguire un raffreddamento rapido. Se non si ricorre ad alcun altro metodo di conservazione, il raffreddamento deve proseguire fino a raggiungere la temperatura del ghiaccio fondente.

2. La sgusciatura deve essere effettuata in condizioni igieniche evitando la contaminazione dei prodotti. Se l'operazione viene eseguita a mano, gli addetti devono lavarsi accuratamente le mani.

3. Una volta sgusciati, i prodotti cotti devono essere congelati immediatamente o refrigerati appena possibile alla temperatura stabilita nel capitolo VII.

B. REQUISITI PER L'OLIO DI PESCE DESTINATO AL CONSUMO UMANO

1. Le materie prime usate nella preparazione dell'olio di pesce destinato al consumo umano devono:

a) provenire da stabilimenti, o da navi, registrati o riconosciuti ai sensi del regolamento (CE) n. 852/2004 o del presente regolamento;

b) derivare dai prodotti della pesca atti a essere destinati al consumo umano e conformi alle disposizioni stabilite in questa sezione;

c) essere trasportate e conservate in condizioni igieniche;

d) essere refrigerate appena possibile e restare alle temperature stabilite nel capitolo VII.

In deroga al punto 1, lettera d), l'operatore del settore alimentare può evitare di refrigerare i prodotti della pesca se tutti i prodotti della pesca sono usati direttamente nella preparazione di olio di pesce destinato al consumo umano e la materia prima è trasformata entro 36 ore dopo essere stata caricata a bordo, purché siano soddisfatti i criteri di freschezza e il valore dell'azoto basico volatile totale (ABVT) dei prodotti della pesca non trasformati non superi i limiti stabiliti all'allegato II, sezione II, capitolo I, punto 1 del regolamento (CE) n. 2074/2005 della Commissione ([1]).

2. Occorre garantire che, nel processo di produzione dell'olio di pesce, tutta la materia prima destinata alla produzione dell'olio di pesce grezzo sia soggetta a un trattamento comprendente, eventualmente, le fasi di riscaldamento, pressatura, separazione, centrifugazione, trasformazione, raffinamento e purificazione prima di essere commercializzata per il consumatore finale.

3. Se le materie prime e il processo di produzione soddisfano i requisiti che si applicano all'olio di pesce destinato al consumo umano, un operatore del settore alimentare può produrre e conservare nello stesso stabilimento sia l'olio di pesce destinato al consumo umano che l'olio e la farina di pesce non destinati al consumo umano.

4. In attesa della promulgazione di una specifica legislazione comunitaria, gli operatori del settore alimentare devono garantire la conformità alle norme nazionali dell'olio di pesce immesso sul mercato per il consumatore finale.

([1]) GU L 338 del 22.12.2005, pag. 27.

▼C1

CAPITOLO V: NORME SANITARIE PER I PRODOTTI DELLA PESCA

Oltre a garantire la conformità ai requisiti microbiologici adottati ai sensi del regolamento (CE) n. 852/2004, gli operatori del settore alimentare devono garantire, in funzione della natura del prodotto o delle specie, che i prodotti della pesca immessi sul mercato per il consumo umano soddisfino i requisiti contenuti nel presente capitolo. ►M6 I requisiti delle parti B e D non si applicano a tutti i prodotti della pesca usati direttamente per la preparazione dell'olio di pesce destinato al consumo umano. ◄

A. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEI PRODOTTI DELLA PESCA

Gli operatori del settore alimentare devono effettuare un esame organolettico dei prodotti della pesca. In particolare, tale esame deve garantire che i prodotti della pesca soddisfano tutti i criteri di freschezza.

B. ISTAMINA

Gli operatori del settore alimentare devono garantire che i limiti relativi all'istamina non siano superati.

C. AZOTO VOLATILE TOTALE

I prodotti della pesca non trasformati non devono essere immessi sul mercato se le analisi chimiche rivelano che i limiti relativi all'ABTV o al TMA-N sono stati superati.

D. PARASSITI

Gli operatori del settore alimentare devono assicurare che i prodotti della pesca siano sottoposti ad un controllo visivo alla ricerca di endoparassiti visibili prima dell'immissione sul mercato. Gli operatori non devono immettere sul mercato per il consumo umano i prodotti della pesca manifestamente infestati da parassiti.

E. TOSSINE NOCIVE PER LA SALUTE UMANA

▼M6

1. Non devono essere immessi sul mercato i prodotti della pesca ottenuti da pesci velenosi delle seguenti famiglie: *Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae* e *Canthigasteridae*.

   I prodotti della pesca freschi, preparati, congelati e trasformati appartenenti alla famiglia delle *Gempylidae*, in particolare il *Ruvettus pretiosus* e il *Lepidocybium flavobrunneum*, possono essere immessi sul mercato solo in forma di prodotti confezionati o imballati e devono essere opportunamente etichettati al fine di informare i consumatori sulle modalità di preparazione o cottura e sul rischio connesso alla presenza di sostanze con effetti gastrointestinali nocivi.

   Il nome scientifico dei prodotti della pesca deve accompagnare il nome comune sull'etichetta.

▼C1

2. Non devono essere immessi sul mercato i prodotti della pesca contenenti biotossine (ad esempio la ciguatossina o le tossine che paralizzano i muscoli). Tuttavia, i prodotti della pesca ottenuti da molluschi bivalvi, echinodermi, tunicati e gasteropodi marini possono essere immessi sul mercato se sono stati prodotti a norma della sezione VII e soddisfino i requisiti di cui al capitolo V, punto 2, di detta sezione.

CAPITOLO VI: CONFEZIONAMENTO E IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI DELLA PESCA

►C3 1. I vani di carico nei quali i prodotti della pesca freschi sono conservati sotto ghiaccio devono essere costruiti con materiali resistenti all'acqua ◄ e garantire che l'acqua di fusione non rimanga a contatto con i prodotti.

▼C1

2. I blocchi congelati preparati a bordo delle navi devono essere adeguatamente confezionati prima dello sbarco.

3. Quando i prodotti della pesca sono confezionati a bordo delle navi, gli operatori del settore alimentare devono garantire che il materiale di confezionamento:

   a) non sia fonte di contaminazione;

   b) sia depositato in modo tale da non essere esposto al rischio di contaminazione;

   c) se destinato ad essere riutilizzato, sia facile da pulire e, se del caso, da disinfettare.

CAPITOLO VII: CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI DELLA PESCA

Gli operatori del settore alimentare che effettuano la conservazione dei prodotti della pesca devono garantire la conformità ai requisiti in appresso.

1. I prodotti della pesca freschi, i prodotti della pesca non trasformati decongelati, nonché i prodotti di crostacei e molluschi cotti e refrigerati, devono essere mantenuti ad una temperatura vicina a quella del ghiaccio in fusione.

▼M9

2. I prodotti della pesca congelati devono essere mantenuti a una temperatura non superiore a – 18 °C in ogni parte della massa; tuttavia, i pesci interi inizialmente congelati in salamoia destinati alla fabbricazione di conserve possono essere mantenuti a una temperatura non superiore a – 9 °C.

▼C1

3. I prodotti della pesca mantenuti vivi devono essere mantenuti a una temperatura e in condizioni che non pregiudichino la sicurezza alimentare o la loro e vitalità.

▼M27

4. I prodotti della pesca freschi, i prodotti della pesca non trasformati decongelati o i prodotti della pesca trasformati, se devono essere a una temperatura inferiore a quella del ghiaccio fondente per consentire l'impiego di macchine per l'affettamento o il taglio di prodotti della pesca, possono essere mantenuti a tale temperatura necessaria per motivi tecnologici per un lasso di tempo il più breve possibile e in ogni caso non superiore a 96 ore. La conservazione e il trasporto a tale temperatura non sono consentiti.

   I prodotti della pesca congelati, se devono essere a una temperatura superiore a -18 °C per consentire l'impiego di macchine per l'affettamento o il taglio di prodotti della pesca, possono essere mantenuti a tale temperatura necessaria per motivi tecnologici per un lasso di tempo il più breve possibile e in ogni caso non superiore a 96 ore. La conservazione e il trasporto a tale temperatura non sono consentiti.

▼C1

CAPITOLO VIII: TRASPORTO DEI PRODOTTI DELLA PESCA

Gli operatori del settore alimentare che effettuano il trasporto di prodotti della pesca devono garantire la conformità ai requisiti in appresso.

▼M25

1. Durante il trasporto i prodotti della pesca devono essere mantenuti alle temperature prescritte. In particolare:

   a) i prodotti della pesca freschi, i prodotti della pesca non trasformati decongelati, nonché i prodotti di crostacei e molluschi cotti e refrigerati, devono essere mantenuti ad una temperatura vicina a quella del ghiaccio in fusione. Quando per il trasporto di prodotti della pesca freschi interi ed eviscerati sono utilizzati contenitori di polietilene a tre strati riempiti di acqua e ghiaccio, il ghiaccio deve essere presente per tutto il tempo di conservazione/trasporto, che devono essere effettuati a temperatura controllata. Il trasporto e la conservazione dei prodotti della pesca freschi interi ed eviscerati in contenitori di polietilene a tre strati riempiti di acqua e ghiaccio non devono superare i tre giorni;

▼M25

b) i prodotti della pesca congelati, eccetto i pesci interi inizialmente congelati in salamoia destinati alla fabbricazione di conserve, devono essere mantenuti, durante il trasporto, a una temperatura stabile non superiore a – 18 °C in ogni parte della massa, con eventuali brevi fluttuazioni verso l'alto di 3 °C al massimo;

c) se il processo di *superchilling* è utilizzato per il trasporto dei prodotti della pesca freschi, il trasporto in scatole senza ghiaccio è autorizzato a condizione che tali scatole indichino chiaramente di contenere prodotti della pesca sottoposti a *superchilling*. Durante il trasporto, i prodotti della pesca sottoposti a *superchilling* devono rispettare i requisiti di temperatura, la quale deve essere compresa in un intervallo tra – 0,5 e – 2 °C al centro del prodotto. Il trasporto e la conservazione dei prodotti della pesca sottoposti a *superchilling* non devono superare i cinque giorni.

2. Gli operatori del settore alimentare non sono tenuti a conformarsi al requisito di cui al punto 1, lettera b), se i prodotti della pesca congelati sono trasportati da un deposito frigorifero verso uno stabilimento riconosciuto per esservi decongelati al loro arrivo al fine della preparazione e/o trasformazione, se la distanza da percorrere è breve e se l'autorità competente lo autorizza.

3. Se i prodotti della pesca sono mantenuti sotto ghiaccio, l'acqua di fusione non deve rimanere a contatto con i prodotti.

4. I prodotti della pesca immessi vivi sul mercato devono essere trasportati in condizioni che non pregiudichino la sicurezza alimentare o la loro vitalità.

▼M3

SEZIONE IX: LATTE CRUDO, COLOSTRO, PRODOTTI LATTIERO-CASEARI E PRODOTTI OTTENUTI DAL COLOSTRO

Ai fini della presente sezione si intende per:

1. «colostro»: liquido secreto dalle ghiandole mammarie di femmine da latte nei 3-5 giorni dopo il parto, ricco di anticorpi e minerali e prodotto prima del latte crudo;

2. «prodotti ottenuti dal colostro»: prodotti trasformati ottenuti dalla trasformazione del colostro o dalla trasformazione secondaria di tali prodotti trasformati.

CAPITOLO I: LATTE CRUDO E COLOSTRO — PRODUZIONE PRIMARIA

Gli operatori del settore alimentare che producono o, se del caso, raccolgono latte crudo e colostro devono garantire l'osservanza dei requisiti contenuti nel presente capitolo.

I. REQUISITI SANITARI PER LA PRODUZIONE DI LATTE CRUDO E COLOSTRO

1. Il latte crudo e il colostro devono provenire da animali:

a) che non presentano sintomi di malattie infettive trasmissibili all'uomo attraverso il latte e il colostro;

b) che presentano uno stato di salute generale buono e non evidenziano sintomi di malattie che possano comportare una contaminazione del latte e del colostro e, in particolare, non sono affetti da infezioni del tratto genitale con perdite, enterite con diarrea accompagnata da febbre, o infiammazioni individuabili della mammella;

c) che non sono affetti da ulcerazioni della mammella tali da poter alterare il latte e il colostro;

d) ai quali non sono stati somministrati sostanze o prodotti non autorizzati e i quali non sono stati oggetto di un trattamento illecito ai sensi della direttiva 96/23/CE;

▼M3

e) per i quali, in caso di somministrazione di prodotti o sostanze autorizzati, siano stati rispettati i tempi di sospensione prescritti per tali prodotti o sostanze.

2. a) In particolare, per quanto riguarda la brucellosi, il latte crudo e il colostro devono provenire da:

i) vacche o bufale appartenenti ad un allevamento che è indenne o ufficialmente indenne da brucellosi ai sensi della direttiva 64/432/CEE ([1]);

ii) pecore o capre appartenenti a un allevamento ufficialmente indenne o indenne da brucellosi ai sensi della direttiva 91/68/CEE ([2]); oppure

iii) femmine di altre specie appartenenti, qualora si tratti di specie sensibili alla brucellosi, ad allevamenti regolarmente controllati per tale malattia in base a un piano di controllo approvato dall'autorità competente.

b) Per quanto riguarda la tubercolosi, il latte crudo e il colostro devono provenire da:

i) vacche o bufale appartenenti a un allevamento che è ufficialmente indenne da tubercolosi ai sensi della direttiva 64/432/CEE; oppure

ii) femmine di altre specie appartenenti, qualora si tratti di specie sensibili alla tubercolosi, ad allevamenti regolarmente controllati per tale malattia in base ad un piano di controllo approvato dall'autorità competente.

c) IIn caso di compresenza di capre e mucche, le capre devono essere sottoposte a un controllo e a un'analisi per la tubercolosi.

▼M27

3. Tuttavia il latte crudo o il colostro proveniente da animali che non soddisfano i requisiti di cui al punto 2 può essere utilizzato previa autorizzazione dell'autorità competente:

a) nel caso di vacche, bufale, pecore o capre o femmine di altre specie che non presentano una reazione positiva alle prove per la tubercolosi o la brucellosi né sintomi di tali malattie, e nel caso di pecore o capre che sono state vaccinate contro la brucellosi nel quadro di un programma approvato di eradicazione e non presentano sintomi di tale malattia, previo trattamento termico che consenta di ottenere, ove applicabile, una reazione negativa alla prova della fosfatasi alcalina. Se la prova della fosfatasi alcalina non è adeguata per dimostrare l'efficacia del trattamento termico applicato, come ad esempio nelle situazioni in cui il latte crudo è prodotto da specie non bovine o è separato in frazioni diverse prima di essere trattato termicamente, gli operatori del settore alimentare sono autorizzati a fornire all'autorità competente le necessarie garanzie e a tenere i relativi registri nell'ambito delle loro procedure sulla base dei principi del sistema dell'analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo (HACCP) conformemente all'articolo 5 del regolamento (CE) n. 852/2004;

b) nel caso di pecore o capre che non presentano una reazione positiva alle prove per la brucellosi, o che sono state vaccinate contro la brucellosi nel quadro di un programma approvato di eradicazione, e che non presentano sintomi di tale malattia, per la fabbricazione di formaggi che richiedono un periodo di maturazione di almeno due mesi.

([1]) 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 (GU 121 del 29.7.1964, pag. 1977/64). Direttiva modificata da ultimo dal regolamento (CE) n. 21/2004 (GU L 5 del 9.1.2004, pag. 8).

([2]) Direttiva 91/68/CEE del Consiglio, del 28 gennaio 1991, relativa alle condizioni di polizia sanitaria da applicare negli scambi intracomunitari di ovini e caprini (GU L 46 del 19.2.1991, pag. 19). Direttiva modificata da ultimo dalla decisione 2005/932/CE della Commissione (GU L 340 del 23.12.2005, pag. 68).

▼M3

4. Non devono essere utilizzati per il consumo umano il latte crudo e il colostro di animali che non soddisfano i requisiti pertinenti di cui ai punti da 1 a 3, in particolare di singoli animali che presentano una reazione positiva alle prove di carattere profilattico per la tubercolosi o la brucellosi eseguite a norma delle direttive 64/432/CEE e 91/68/CEE.

5. Deve essere efficacemente assicurato l'isolamento degli animali infettati o che si sospetta siano infettati da una delle malattie di cui al punto 1 o 2, in modo da evitare conseguenze negative per il latte e il colostro di altri animali.

II. IGIENE NELLE AZIENDE PRODUTTRICI DI LATTE E COLOSTRO

A. **Requisiti per i locali e le attrezzature**

1. Le attrezzature per la mungitura, e i locali in cui il latte e il colostro sono immagazzinati, manipolati o refrigerati devono essere situati e costruiti in modo da evitare rischi di contaminazione del latte e del colostro.

2. I locali per l'immagazzinamento del latte e del colostro devono essere opportunamente protetti dagli animali infestanti, essere separati dai locali in cui sono stabulati gli animali e, ove ciò sia necessario per soddisfare i requisiti di cui alla parte B, essere muniti di impianti di refrigerazione adeguati.

3. Le superfici delle attrezzature destinate a venire a contatto con il latte e il colostro (utensili, contenitori, bidoni, ecc., utilizzati per la mungitura, la raccolta o il trasporto) debbono essere facili da pulire ed eventualmente da disinfettare e debbono essere mantenute in buone condizioni. Ciò richiede l'impiego di materiali lisci, lavabili e atossici.

4. Dopo l'impiego, tali superfici debbono essere pulite e, se necessario, disinfettate. Dopo ogni viaggio o dopo ogni serie di viaggi se il lasso di tempo tra lo scarico e il carico successivo è estremamente contenuto, ma ad ogni modo almeno una volta al giorno, i contenitori e i bidoni usati per il trasporto del latte e del colostro devono essere puliti e disinfettati adeguatamente prima di essere riutilizzati.

B. **Igiene in fase di mungitura, raccolta e trasporto**

1. La mungitura deve essere effettuata nel rispetto delle norme d'igiene, curando in particolare:

a) prima dell'inizio della mungitura, che i capezzoli, la mammella e le parti adiacenti siano pulite;

b) che il latte e il colostro di ciascun animale siano controllati dal mungitore o con un metodo che dia risultati analoghi per escludere anomalie organolettiche o fisico-chimiche, e che non siano utilizzati per il consumo umano il latte e il colostro che presentino tali anomalie;

c) che per il consumo umano non siano utilizzati il latte e il colostro di animali che presentino segni clinici di malattie alla mammella, se non in conformità delle istruzioni di un veterinario;

d) che siano identificati gli animali sottoposti a un trattamento medico che rischia di trasferire residui nel latte e nel colostro e che non siano utilizzati per il consumo umano il latte e il colostro ottenuti da tali animali prima della fine del periodo di sospensione prescritto;

▼M3

e) che il trattamento per immersione o per vaporizzazione dei capezzoli sia utilizzato solo previa autorizzazione o registrazione secondo le procedure di cui alla direttiva 98/8/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 febbraio 1998, relativa all'immissione sul mercato dei biocidi ([1]);

f) che il colostro sia munto separatamente e non sia mescolato con il latte crudo.

2. Il latte e il colostro devono essere posti, immediatamente dopo la mungitura, in un luogo pulito, progettato e attrezzato in modo da evitare la contaminazione.

a) Il latte deve essere immediatamente raffreddato a una temperatura non superiore a 8 °C in caso di raccolta giornaliera e non superiore a 6 °C qualora la raccolta non sia effettuata giornalmente.

b) Il colostro deve essere immagazzinato separatamente e immediatamente raffreddato a una temperatura non superiore a 8 °C in caso di raccolta giornaliera e non superiore a 6 °C qualora la raccolta non sia effettuata giornalmente, oppure congelato.

3. La catena del freddo deve essere mantenuta durante il trasporto e, all'arrivo presso lo stabilimento di destinazione, la temperatura del latte e del colostro non deve superare i 10 °C.

4. Gli operatori del settore alimentare non sono tenuti a ottemperare ai requisiti termici di cui ai punti 2 e 3 se il latte soddisfa i criteri definiti nella parte III e se:

a) la trasformazione del latte avviene entro le due ore successive alla mungitura; oppure

b) per motivi tecnologici connessi alla fabbricazione di taluni prodotti lattiero-caseari è necessaria una temperatura più elevata e l'autorità competente concede l'autorizzazione in tal senso.

C. **Igiene del personale**

1. Le persone addette alla mungitura e/o alla manipolazione del latte crudo e del colostro devono indossare abiti idonei e puliti.

2. Le persone addette alla mungitura devono curare con grande attenzione la pulizia personale. A questo scopo devono essere disponibili strutture idonee attigue al locale di mungitura per consentire agli addetti alla mungitura e alla manipolazione del latte crudo e del colostro di lavarsi le mani e le braccia.

III. CRITERI APPLICABILI AL LATTE CRUDO E AL COLOSTRO

1. a) In attesa della fissazione di criteri nel contesto di una normativa più specifica sulla qualità del latte e dei prodotti lattiero-caseari, al latte crudo si applicano le seguenti norme.

b) In attesa dell'introduzione di una normativa comunitaria specifica, al colostro si applicano le norme nazionali relative alla carica batterica, alla conta delle cellule somatiche o ai residui di antibiotici.

2. Deve essere controllato un numero rappresentativo di campioni di latte crudo e colostro raccolti mediante campionamento casuale presso aziende produttrici di latte, al fine di verificarne la conformità ai punti 3 e 4, nel caso del latte crudo, e alle norme nazionali vigenti di cui al punto 1), lettera b), nel caso del colostro. I controlli possono essere effettuati:

a) da o per conto dell'operatore del settore alimentare che produce il latte;

([1]) GU L 123 del 24.4.1998, pag. 1. Direttiva modificata da ultimo dalla direttiva 2006/50/CE della Commissione (GU L 142 del 30.5.2006, pag. 6).

▼M3

b) da o per conto dell'operatore del settore alimentare che raccoglie o trasforma il latte;

c) da o per conto di un gruppo di operatori del settore alimentare; oppure

d) nel quadro di un piano nazionale o regionale di controllo.

3. a) Gli operatori del settore alimentare devono porre in atto procedure intese a garantire che il latte soddisfi i seguenti criteri:

i) nel caso del latte vaccino crudo:

carica batterica a 30 °C (per ml)	≤ 100 000 (*)
conta di cellule somatiche (per ml)	≤ 400 000 (**)

(*) Media geometrica mobile, calcolata su un periodo di due mesi, con almeno due prelievi al mese.
(**) Media geometrica mobile, calcolata su un periodo di tre mesi, con almeno un prelievo al mese, salvo indicazione da parte dell'autorità competente di una diversa metodologia che tenga conto delle variazioni stagionali dei livelli di produzione.

ii) nel caso del latte crudo di altre specie:

carica batterica a 30 °C (per ml)	≤ 1 500 000 (*)

(*) Media geometrica mobile, calcolata su un periodo di due mesi, con almeno due prelievi al mese.

b) Tuttavia, se il latte crudo di animali diversi dalle vacche è destinato alla fabbricazione di prodotti fatti con latte crudo mediante un processo che non comporta alcun trattamento termico, gli operatori del settore alimentare devono prendere misure affinché il latte crudo utilizzato soddisfi il criterio seguente:

carica batterica a 30 °C (per ml)	≤ 500 000 (*)

(*) Media geometrica mobile, calcolata su un periodo di due mesi, con almeno due prelievi al mese.

4. Fatta salva la direttiva 96/23/CE, gli operatori del settore alimentare devono porre in atto procedure intese a garantire che il latte crudo non sia immesso sul mercato se:

a) contiene residui di antibiotici in quantità tale che, in relazione a una qualunque delle sostanze di cui agli allegati I e III del regolamento (CEE) n. 2377/90 ([1]), siano superati i livelli autorizzati a norma di detto regolamento; oppure se

b) il totale complessivo dei residui delle sostanze antibiotiche supera qualsiasi valore massimo consentito.

5. Qualora il latte crudo non sia conforme ai punti 3 e 4, l'operatore del settore alimentare deve informare l'autorità competente e adottare misure volte a porre rimedio alla situazione.

([1]) Regolamento (CEE) n. 2377/90 del Consiglio, del 26 giugno 1990, che definisce una procedura comunitaria per la determinazione dei limiti massimi di residui di medicinali veterinari negli alimenti di origine animale (GU L 224 del 18.8.1990, pag. 1). Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 1231/2006 della Commissione (GU L 225 del 17.8.2006, pag. 3).

▼M3

CAPITOLO II: REQUISITI RELATIVI AI PRODOTTI LATTIERO-CASEARI E AI PRODOTTI OTTENUTI DAL COLOSTRO

I. REQUISITI DI TEMPERATURA

1. Gli operatori del settore alimentare devono garantire che, al momento dell'accettazione presso uno stabilimento di trasformazione;

a) il latte sia rapidamente refrigerato a una temperatura non superiore a 6 °C;

b) il colostro sia rapidamente refrigerato a una temperatura non superiore a 6 °C o mantenuto congelato;

e siano tenuti a tale temperatura fino al termine della trasformazione.

2. Gli operatori del settore alimentare possono tuttavia mantenere il latte e il colostro a una temperatura superiore se:

a) la trasformazione ha inizio immediatamente dopo la mungitura o entro 4 ore dall'accettazione presso lo stabilimento di trasformazione; oppure se

b) l'autorità competente autorizza una temperatura superiore per ragioni tecnologiche connesse alla fabbricazione di taluni prodotti lattiero-caseari o di taluni prodotti ottenuti dal colostro.

II. REQUISITI PER IL TRATTAMENTO TERMICO

1. Quando il latte crudo, il colostro, i prodotti lattiero-caseari e i prodotti ottenuti dal colostro sono sottoposti a trattamento termico, gli operatori del settore alimentare devono garantire che ciò avvenga nel rispetto dei requisiti di cui all'allegato II, capitolo XI, del regolamento (CE) n. 852/2004. In particolare, quando utilizzano i processi di seguito elencati, provvedono affinché essi si svolgano alle condizioni sottoindicate:

▼M27

a) la pastorizzazione è ottenuta mediante un trattamento che comporti:

i) un'alta temperatura per un breve periodo: almeno 72 °C per 15 secondi;

ii) una bassa temperatura per un periodo lungo: almeno 63 °C per 30 minuti; oppure

iii) qualsiasi altra combinazione tempo/temperatura che consenta di ottenere un effetto equivalente.

Il trattamento di cui ai punti i), ii) e iii) deve garantire che, immediatamente dopo aver subito il trattamento, i prodotti reagiscano negativamente all'eventuale prova della fosfatasi alcalina. Se la prova della fosfatasi alcalina non è adeguata per dimostrare l'efficacia della pastorizzazione, come ad esempio nelle situazioni in cui i prodotti derivano da specie non bovine o sono separati in frazioni diverse prima di essere pastorizzati, gli operatori del settore alimentare sono autorizzati a fornire all'autorità competente le necessarie garanzie e a tenere i relativi registri nell'ambito delle loro procedure sulla base dei principi del sistema dell'analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo (HACCP) conformemente all'articolo 5 del regolamento (CE) n. 852/2004;

▼M3

b) il trattamento a temperatura ultra alta (UHT) è ottenuto mediante un trattamento:

i) che comporti un flusso di calore continuo ad alta temperatura per un breve periodo (almeno 135 °C per un periodo di durata appropriata) tale da eliminare microrganismi o spore vitali in

▼M3

grado di svilupparsi nel prodotto trattato, tenuto in un recipiente chiuso asettico a temperatura ambiente; e

ii) sufficiente ad assicurare la stabilità microbiologica dei prodotti dopo un periodo d'incubazione di 15 giorni a 30 °C, o di 7 giorni a 55 °C, in recipienti chiusi oppure dopo l'impiego di qualsiasi altro metodo che dimostri l'avvenuta applicazione del trattamento termico appropriato.

2. Nel valutare se sottoporre il latte crudo e il colostro a trattamento termico, gli operatori del settore alimentare devono:

a) tenere conto delle procedure elaborate sulla base dei principi del sistema HACCP di cui al regolamento (CE) n. 852/2004;

b) conformarsi ai requisiti eventualmente prescritti dall'autorità competente all'atto del riconoscimento di uno stabilimento o dell'esecuzione di controlli a norma del regolamento (CE) n. 854/2004.

III. CRITERI PER IL LATTE VACCINO CRUDO

▼M6

1. Gli operatori del settore alimentare che fabbricano prodotti lattiero-caseari devono avviare le procedure per garantire che, immediatamente prima del suo trattamento termico e se il periodo della sua accettazione specificato nelle procedure HACCP è stato oltrepassato:

a) il latte vaccino crudo usato per fabbricare prodotti lattiero-caseari, abbia una carica batterica a 30 °C inferiore a 300 000/ml; e

b) il latte vaccino trattato termicamente, usato per fabbricare prodotti lattiero-caseari, abbia una carica batterica a 30 °C inferiore a 100 000/ml.

▼M3

2. Se il latte non risponde ai criteri di cui al punto 1, gli operatori del settore alimentare devono informare l'autorità competente e prendere misure volte a porre rimedio alla situazione.

CAPITOLO III: CONFEZIONAMENTO E IMBALLAGGIO

La chiusura ermetica delle confezioni destinate al consumo deve avvenire, immediatamente dopo il riempimento, nello stabilimento in cui ha luogo l'ultimo trattamento termico dei prodotti lattiero-caseari liquidi e dei prodotti liquidi ottenuti dal colostro, mediante dispositivi di chiusura che impediscano le contaminazioni. Il sistema di chiusura deve essere concepito in modo che l'eventuale apertura risulti evidente e sia facilmente verificabile.

CAPITOLO IV: ETICHETTATURA

1. Oltre a soddisfare i requisiti di cui alla direttiva 2000/13/CE, tranne nei casi di cui all'articolo 13, paragrafi 4 e 5, di tale direttiva, l'etichetta deve recare chiaramente:

a) per il latte crudo destinato al consumo umano, la dicitura «latte crudo»;

b) per i prodotti fabbricati con latte crudo, il cui procedimento di fabbricazione non richieda alcun trattamento termico o altre forme di trattamento fisico o chimico, la dicitura «fabbricato con latte crudo»;

c) per il colostro, la dicitura «colostro»;

d) per i prodotti fabbricati con il colostro, la dicitura «fabbricato con il colostro».

2. I requisiti di cui al punto 1 si applicano ai prodotti destinati al commercio al dettaglio. Il termine «etichettatura» comprende qualsiasi imballaggio, documento, foglietto, etichetta, anello o fascetta che accompagni tali prodotti o che ad essi si riferisca.

▼M3

CAPITOLO V: MARCHIATURA DI IDENTIFICAZIONE

In deroga ai requisiti di cui all'allegato II, sezione I:

1. anziché indicare il numero di riconoscimento dello stabilimento, il marchio di identificazione può includere un riferimento al punto della confezione o dell'imballaggio su cui è indicato il numero di riconoscimento dello stabilimento;

2. nel caso di bottiglie riutilizzabili, il marchio di identificazione può indicare soltanto la sigla del paese di spedizione e il numero di riconoscimento dello stabilimento.

▼C1

SEZIONE X: UOVA E OVOPRODOTTI

CAPITOLO I: UOVA

▼M27

1. Nei locali del produttore e fino al momento in cui vengono vendute al consumatore, le uova vanno conservate pulite, all'asciutto e al riparo da odori estranei non intenzionali, protette in modo efficace dagli urti e sottratte all'esposizione diretta ai raggi solari. Qualsiasi applicazione intenzionale di odori estranei alle uova non deve essere volta a nascondere un odore preesistente.

▼M6

2. Le uova vanno conservate e trasportate fino alla vendita al consumatore finale a una temperatura, preferibilmente costante, che sia la più adatta per una conservazione ottimale delle loro proprietà igieniche, purché l'autorità competente non imponga requisiti nazionali di temperatura per i centri di stoccaggio delle uova e per i veicoli che le trasportano da un centro all'altro.

▼M25

3. Le uova devono essere consegnate al consumatore entro un termine massimo di 28 giorni dalla data di deposizione.

4. Per le uova delle galline della specie *Gallus gallus*, il "termine minimo di conservazione" come definito all'articolo 2, paragrafo 2, lettera r), del regolamento (UE) n. 1169/2011 è fissato a non più di 28 giorni dalla data di deposizione. Se il periodo di deposizione è indicato, il termine minimo di conservazione è determinato a decorrere dal primo giorno di tale periodo.

▼C1

CAPITOLO II: OVOPRODOTTI

I. REQUISITI RELATIVI AGLI STABILIMENTI

Gli operatori del settore alimentare devono garantire che gli stabilimenti per la fabbricazione di ovoprodotti siano costruiti, progettati e attrezzati in modo che sia assicurata la separazione tra le seguenti operazioni:

1) lavare, asciugare e disinfettare le uova sporche, dove queste operazioni vengano effettuate;

2) rompere le uova, raccoglierne il contenuto e eliminare le parti di gusci e membrane;

e

3) operazioni diverse da quelle di cui ai punti 1 e 2.

II. MATERIE PRIME DESTINATE ALLA FABBRICAZIONE DI OVOPRODOTTI

Gli operatori del settore alimentare devono garantire che le materie prime impiegate per la fabbricazione di ovoprodotti soddisfino i seguenti requisiti:

▼M6

1. il guscio delle uova impiegate nella fabbricazione di ovoprodotti deve essere completamente sviluppato e non presentare incrinature. Le uova incrinate possono tuttavia essere usate per fabbricare uova liquide od ovoprodotti se lo stabilimento di produzione, o un centro d'imballaggio, le consegna direttamente a uno stabilimento riconosciuto di fabbricazione di uova liquide o a uno stabilimento di trasformazione, dove devono essere rotte al più presto.

▼C1

2. le uova liquide ottenute in uno stabilimento riconosciuto a tal fine possono essere utilizzate come materia prima. Esse devono essere ottenute nel rispetto dei requisiti di cui ai punti 1, 2, 3, 4 e 7 della parte III.

III. PRESCRIZIONI DI IGIENE PARTICOLARI PER LA FABBRICAZIONE DI OVOPRODOTTI

Gli operatori del settore alimentare devono garantire che tutte le operazioni siano eseguite in modo da evitare qualsiasi contaminazione durante la produzione, la manipolazione e il magazzinaggio di ovoprodotti; in particolare nel rispetto dei requisiti seguenti:

1. si può procedere alla rottura delle uova soltanto se sono pulite e asciutte;

2. le uova devono essere rotte in modo da rendere minima la contaminazione, in particolare garantendo un'adeguata separazione da altre operazioni; le uova incrinate devono essere trasformate al più presto;

3. le uova diverse da quelle di gallina, di tacchina e di faraona devono essere manipolate e trasformate separatamente da queste; gli impianti debbono essere puliti e disinfettati prima di essere riutilizzati per la trasformazione delle uova di gallina, tacchina e faraona;

4. ai fini del consumo umano, è vietato estrarre il contenuto mediante centrifugazione o schiacciatura delle uova o procedere a centrifugazione di gusci vuoti per ottenere i residui degli albumi;

▼M1

5. dopo la rottura, ogni particella dell'uovo liquido deve essere sottoposta al più presto a una trasformazione allo scopo di eliminare i rischi microbiologici o di ridurli a un livello accettabile; una partita la cui trasformazione sia stata insufficiente può essere sottoposta immediatamente a una nuova trasformazione nel medesimo stabilimento, purché venga resa così idonea al consumo umano; qualora venga constatato che non è idonea al consumo umano, essa deve essere denaturata per garantire che non sia impiegata per detto consumo;

▼C1

6. la trasformazione non è richiesta nel caso di albume per la fabbricazione di albumina in polvere o cristallizzata, destinata ad essere sottoposta a successivo trattamento termico;

7. se la trasformazione non viene effettuata immediatamente dopo la rottura, le uova liquide devono essere conservate congelate o a una temperatura non superiore a 4 °C; il periodo di conservazione a 4 °C prima della trasformazione non deve superare le 48 ore; tuttavia questi requisiti non si applicano ai prodotti destinati ad essere privati degli zuccheri, purché tale processo sia eseguito al più presto;

8. i prodotti che non siano stati stabilizzati per la conservazione a temperatura ambiente devono essere raffreddati ad una temperatura non superiore a 4 °C; i prodotti da congelare debbono essere congelati immediatamente dopo la trasformazione.

▼C1

IV. CARATTERISTICHE ANALITICHE

1. Il tenore di acido 3 OH-butirrico non deve essere superiore a 10 mg/kg di ovoprodotto allo stato di materia secca non modificato.

2. Il tenore di acido lattico delle materie prime impiegate per la fabbricazione di ovoprodotti non deve essere superiore a 1 g/kg di materia secca. Tuttavia, per i prodotti fermentati questo valore deve essere quello constatato prima del processo di fermentazione.

3. La quantità residua di gusci, di membrane di uova e di altre eventuali particelle negli ovoprodotti non deve essere superiore a 100 mg/kg di ovoprodotto.

V. ETICHETTATURA E MARCHIATURA DI IDENTIFICAZIONE

1. Oltre ai requisiti generali in materia di marchiatura di identificazione di cui all'allegato II, sezione I, ogni consegna di ovoprodotti non destinati alla vendita al minuto, bensì a essere impiegati quali ingredienti nella fabbricazione di un altro prodotto, debbono recare un'etichetta su cui sono precisati la temperatura alla quale devono essere mantenuti gli ovoprodotti e il periodo durante il quale ne viene in tal modo garantita la conservazione;

▼M1

2. Per quanto riguarda le uova liquide, l'etichetta di cui al punto 1 deve anche recare l'indicazione: «uovo liquido non pastorizzato — da sottoporre a trattamento nel luogo di destinazione» e precisare la data e l'ora di rottura.

▼C1

SEZIONE XI: COSCE DI RANA E LUMACHE

Gli operatori del settore alimentare che preparano cosce di rana o lumache utilizzate per il consumo umano devono conformarsi ai seguenti requisiti.

1. Le rane e le lumache devono essere macellate in uno stabilimento costruito, sistemato ed attrezzato a tal fine.

2. Lo stabilimento in cui le cosce di rana sono preparate deve avere un locale riservato al deposito e al lavaggio delle rane vive, nonché alla macellazione e al dissanguamento. Tale locale deve essere fisicamente separato da quello adibito alla preparazione.

3. Le rane e le lumache che muoiono al di fuori della macellazione nello stabilimento non devono essere preparate per il consumo umano.

4. Le rane e le lumache devono essere oggetto di un esame organolettico effettuato per campionamento. Se tale esame indica che possono presentare un pericolo, non devono essere utilizzate per il consumo umano.

5. Immediatamente dopo la preparazione, le cosce di rana devono essere accuratamente lavate con acqua corrente potabile e immediatamente refrigerate ad una temperatura vicina a quella del ghiaccio fondente, congelate o trasformate.

6. Dopo la macellazione, l'epatopancreas delle lumache, se può presentare un pericolo, deve essere tolto e non deve essere utilizzato per il consumo umano.

▼M23

7. I requisiti di cui ai punti 1, 3, 4 e 6 si applicano anche a tutte le altre lumache della famiglia *Helicidae, Hygromiidae* o *Sphincterochilidae* se destinate al consumo umano.

8. I requisiti di cui ai punti da 1 a 5 si applicano anche alle cosce di rane del genere *Pelophylax* della famiglia *Ranidae* e dei generi *Fejervarya, Limnonectes* e *Hoplobatrachus* della famiglia *Dicroglossidae* se destinate al consumo umano.

▼C1

SEZIONE XII: GRASSI FUSI DI ORIGINE ANIMALE E CICCIOLI

CAPITOLO I: REQUISITI RELATIVI AGLI STABILIMENTI DI RACCOLTA O DI TRASFORMAZIONE DI MATERIE PRIME

Gli operatori del settore alimentare devono assicurare che gli stabilimenti di raccolta o di trasformazione di materie prime per la produzione di grassi fusi di origine animale e ciccioli siano conformi ai seguenti requisiti.

1. I centri che provvedono alla raccolta delle materie prime e al loro successivo trasporto agli stabilimenti di trasformazione devono disporre di impianti per immagazzinarvi le materie prime ad una temperatura non superiore a 7 °C.

2. Ogni stabilimento di trasformazione deve avere:

   a) impianti di refrigerazione;

   b) un locale di spedizione, tranne qualora lo stabilimento proceda soltanto alle spedizioni di grassi animali fusi in cisterne;

   c) se del caso, impianti adeguati per la preparazione di prodotti aventi come componenti grassi fusi di origine animale insieme con altri prodotti alimentari e/o condimenti.

3. Tuttavia, gli impianti di refrigerazione di cui ai punti 1 e 2, lettera a), non sono necessari, se le modalità di fornitura di materie prime assicurano che esse non sono mai immagazzinate o trasportate senza refrigerazione attiva, salvo quanto previsto al capitolo II, punto 1, lettera d).

CAPITOLO II: REQUISITI D'IGIENE PER LA PREPARAZIONE DI GRASSI FUSI DI ORIGINE ANIMALE E DI CICCIOLI

Gli operatori del settore alimentare che preparano i grassi fusi di origine animale e i ciccioli devono conformarsi ai seguenti requisiti.

1. Le materie prime devono:

   a) provenire da animali che sono stati macellati in un macello e sono risultati idonei al consumo umano a seguito di un'ispezione ante mortem e post mortem;

   b) essere costituite da tessuti adiposi o ossa ragionevolmente esenti da sangue e impurità;

   c) provenire da stabilimenti registrati o riconosciuti ai sensi del regolamento (CE) n. 852/2004 o del presente regolamento;

   e

   d) essere trasportate e immagazzinate fino al momento della loro fusione nel rispetto delle prescritte condizioni di igiene e mantenute a una temperatura interna non superiore a 7 °C. Tuttavia le materie prime possono essere immagazzinate e trasportate senza refrigerazione attiva purché siano sottoposte a fusione entro dodici ore dal giorno in cui sono state ottenute.

2. Durante la fusione è vietato l'uso di solventi.

3. Quando i grassi da raffinare rispettano le norme di cui al punto 4, il grasso fuso di origine animale preparato conformemente alle disposizioni di cui ai punti 1 e 2 può essere raffinato nel medesimo stabilimento o in un altro stabilimento allo scopo di migliorarne la qualità fisico-chimica.

▼C1

4. Il grasso fuso di origine animale deve essere conforme alle norme seguenti, a seconda del tipo:

	Ruminanti			**Suini**			**Altri animali**	
	Sego commestibile		Sego da raffinare	Grasso commestibile		Strutto e altri grassi da raffinare	Grassi commestibili	Grassi da raffinare
	Prima spremitura (1)	Altro		Strutto (2)	Altro			
AGL (m/m % acido oleico) massimo	0,75	1,25	3,0	0,75	1,25	2,0	1,25	3,0
Perossido massimo	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	10 meq/kg
Impurità insolubili totali	massimo 0,15 %			massimo 0,5 %				
Odore, sapore, colore	normale							

(1) Grassi fusi di origine animale ottenuti mediante fusione a bassa temperatura di grasso fresco di cuore, omento, reni e mesentere di bovini, nonché di grassi provenienti dalle sale di taglio.
(2) Grasso fuso di origine animale ottenuto dal tessuto adiposo dei suini.

▼M23

_____

▼C1

SEZIONE XIII: STOMACHI, VESCICHE E INTESTINI TRATTATI

Gli operatori del settore alimentare che trattano stomachi, vesciche e intestini devono conformarsi ai seguenti requisiti.

1. Gli intestini, le vesciche e gli stomachi di animali possono essere immessi sul mercato unicamente se:

   a) provengono da animali che sono stati macellati in un macello e sono risultati idonei al consumo umano a seguito di un'ispezione ante mortem e post mortem;

   b) sono stati salati, riscaldati o essiccati;

   e

   c) dopo il trattamento di cui alla lettera b), sono state prese misure adeguate per impedire la ricontaminazione.

2. Gli stomachi, le vesciche e gli intestini trattati che non possono essere conservati a temperatura ambiente devono essere immagazzinati refrigerati, utilizzando impianti previsti a tale scopo, fino al momento della spedizione. In particolare, i prodotti che non sono né salati né essiccati devono essere mantenuti a una temperatura non superiore a 3 °C.

SEZIONE XIV: GELATINA

1. Gli operatori del settore alimentare che fabbricano gelatina devono conformarsi ai requisiti della presente sezione.

2. Ai fini della presente sezione per «concia» si intende il processo di indurimento delle pelli, mediante agenti concianti vegetali, sali di cromo o altre sostanze come sali di alluminio, sali di ferro, sali di silicio, aldeidi o chinoni o altri agenti indurenti sintetici.

▼C1

CAPITOLO I: REQUISITI DELLE MATERIE PRIME

1. Per la produzione di gelatina destinata all'utilizzazione negli alimenti possono essere impiegate le seguenti materie prime:

▼M9

a) ossa diverse dai materiali specifici a rischio secondo la definizione di cui all'articolo 3, paragrafo 1, lettera g), del regolamento (CE) n. 999/2001 del Parlamento europeo e del Consiglio ([1]);

▼C1

b) pelli di ruminanti d'allevamento;

c) pelli di suini;

d) pelle di pollame;

e) tendini e legamenti;

f) pelli di selvaggina selvatica;

g) pelle e spine di pesce.

2. È vietato l'uso di pelli se sono state sottoposte a processi di concia, indipendentemente dal fatto che tale processo sia stato o no terminato.

3. Le materie prime di cui al punto 1, lettere da a) a e) devono provenire da animali macellati in un macello e le cui carcasse siano risultate idonee al consumo umano a seguito di un'ispezione ante mortem e post mortem o, nel caso delle pelli di selvaggina selvatica, che siano risultate idonee al consumo umano.

▼M18

4. a) Le materie prime che non hanno subito alcun trattamento di conservazione salvo la refrigerazione, il congelamento o la surgelazione devono provenire da stabilimenti registrati o riconosciuti a norma del regolamento (CE) n. 852/2004 o del presente regolamento.

b) Possono essere utilizzate le seguenti materie prime:

i) ossa diverse dai materiali specifici a rischio secondo la definizione di cui all'articolo 3, paragrafo 1, lettera g), del regolamento (CE) n. 999/2001, provenienti da stabilimenti elencati dall'autorità competente e posti sotto il suo controllo e che sono state sottoposte a uno dei seguenti trattamenti:

— frantumazione in pezzi di circa 15 mm e sgrassatura con acqua calda a una temperatura minima di 70 °C per almeno 30 minuti, a una temperatura minima di 80 °C per almeno 15 minuti, o a una temperatura minima di 90 °C per almeno 10 minuti; successivamente separazione, lavaggio e asciugatura per almeno 20 minuti tramite un flusso di aria calda con una temperatura iniziale di almeno 350 °C, o per 15 minuti tramite un flusso di aria calda con una temperatura iniziale superiore a 700 °C,

— essiccazione per 42 giorni a una temperatura media di almeno 20 °C,

— trattamento con acido tale da mantenere il pH al centro della massa a un valore inferiore a 6 per almeno un'ora prima dell'essiccazione;

ii) pelli di ruminanti d'allevamento, pelli di suini, pelli di pollame e pelli di selvaggina selvatica provenienti da stabilimenti sotto il controllo di ed elencati dall'autorità competente, e che sono state sottoposte a uno dei seguenti trattamenti:

([1]) GU L 147 del 31.5.2001, pag. 1.

▼M18

— trattamento con alcali tale da ottenere un pH > 12 e successiva salatura per almeno sette giorni,

— essiccazione per 42 giorni a una temperatura di almeno 20 °C,

— trattamento con acido tale da mantenere il pH al centro della massa a un valore inferiore a 5 per almeno un'ora,

— trattamento alcalino per l'intera massa a un pH > 12 per almeno 8 ore;

iii) ossa diverse dai materiali specifici a rischio secondo la definizione di cui all'articolo 3, paragrafo 1, lettera g) del regolamento (CE) n. 999/2001, pelli di ruminanti d'allevamento, pelli di suini, pollame e pesci, pelli di selvaggina selvatica, che sono state sottoposte a un trattamento diverso da quelli specificati ai punti i) o ii) e che provengono da stabilimenti registrati o riconosciuti a norma del regolamento (CE) n. 852/2004 o del presente regolamento.

Ai fini dei primi 2 trattini della lettera b), punto ii), la durata del trattamento può includere il tempo di trasporto.

Le materie prime trasformate di cui alla lettera b), punti i) e ii) devono essere ottenute da:

— ruminanti domestici e d'allevamento, maiali e pollame che sono stati macellati in un macello e le cui carcasse sono risultate idonee al consumo umano a seguito di un'ispezione ante mortem e post mortem, oppure

— selvaggina abbattuta le cui carcasse sono state ritenute idonee al consumo umano a seguito di un'ispezione post mortem.

▼C1

5. I centri di raccolta e le concerie possono altresì fornire materia prima per la produzione di gelatina destinata al consumo umano, se l'autorità competente li autorizza in modo specifico a tale scopo e se soddisfano i seguenti requisiti:

a) devono disporre di locali di deposito con pavimenti in materiale compatto e pareti lisce, facili da pulire e disinfettare e, se del caso, provvisti di impianti di refrigerazione;

b) i locali di deposito devono essere tenuti in condizioni di pulizia e manutenzione soddisfacenti, onde evitare possibili contaminazioni delle materie prime;

c) qualora in detti locali siano depositate o trasformate materie prime non conformi alle disposizioni del presente capitolo, durante le fasi di ricevimento, magazzinaggio, lavorazione e spedizione esse devono essere tenute separate dalle materie prime conformi alle disposizioni del presente capitolo.

CAPITOLO II: TRASPORTO E MAGAZZINAGGIO DELLE MATERIE PRIME

1. In sostituzione del marchio di identificazione di cui all'allegato II, sezione I, un documento che indichi lo stabilimento di origine e che contenga le informazioni riportate nell'appendice del presente allegato deve accompagnare le materie prime durante il trasporto, al momento della consegua al centro di raccolta o alla conceria e al momento della consegna allo stabilimento produttore di gelatina.

2. Le materie prime devono essere trasportate e conservate allo stato refrigerato o congelato, salvo se vengono lavorate entro 24 ore dalla partenza. Tuttavia, le ossa sgrassate ed essiccate o l'osseina, le pelli salate, essiccate e calcinate, nonché le pelli trattate con acido o alcali possono essere trasportate e conservate a temperatura ambiente.

▼**M18**

3. Dopo i controlli veterinari previsti conformemente alla direttiva 97/78/CE, e fatte salve le condizioni di cui all'articolo 8, paragrafo 4, di tale direttiva, le materie prime per la produzione di gelatina destinata al consumo umano per cui è richiesta la certificazione sanitaria devono essere trasportate direttamente allo stabilimento del luogo di destinazione.

   Al fine di evitare il rischio di trasmissione di malattie ad animali è necessario adottare tutte le precauzioni necessarie, compresa l'eliminazione sicura dei sottoprodotti di origine animale e del materiale non utilizzato o eccedentario.

▼**M5**

CHAPTER III: CAPITOLO III: REQUISITI PER LA FABBRICAZIONE DI GELATINA

1. Il processo di fabbricazione della gelatina deve garantire che:

   a) tutto il materiale osseo di ruminanti derivato da animali nati, allevati o macellati in paesi o in regioni che presentano un rischio controllato o indeterminato di BSE ai sensi della normativa comunitaria, sia sottoposto a un processo durante il quale l'intero materiale osseo sia finemente frantumato e sgrassato con acqua calda e trattato con acido cloridrico diluito (concentrazione minima del 4 % e pH < 1,5) per un periodo non inferiore a 2 giorni. Ad esso seguirà uno dei trattamenti che seguono:

      — un trattamento alcalino, della durata di almeno 20 giorni, con una soluzione satura di calce (pH > 12,5) comprendente uno stadio di sterilizzazione a 138 °C per almeno 4 secondi, o

      — un trattamento acido (pH < 3,5), della durata di almeno 10 ore, comprendente uno stadio di sterilizzazione a 138 °C per almeno 4 secondi, oppure

      — un trattamento termico e a pressione per almeno 20 minuti con vapore saturo a 133 °C e pressione superiore a 3 bar, ovvero

      — qualsiasi altro trattamento equivalente approvato;

   b) le altre materie prime siano sottoposte a un trattamento acido o alcalino, seguito da uno o più risciacqui; il pH verrà regolato di conseguenza. La gelatina verrà estratta mediante riscaldamento, eventualmente ripetuto più volte, e purificata mediante filtrazione e sterilizzazione.

2. Un operatore del settore alimentare può produrre e immagazzinare gelatina destinata al consumo umano e gelatina non destinata al consumo umano nello stesso stabilimento purché le materie prime e i processi di fabbricazione rispettino i requisiti che si applicano alla gelatina destinata al consumo umano.

▼**M18**

CHAPTER IV: REQUISITI DEI PRODOTTI FINITI

Gli operatori del settore alimentare devono assicurare che la gelatina rispetti i limiti per i residui riportati nella tabella seguente:

Residui	Limiti
As	1 ppm
Pb	5 ppm
Cd	0,5 ppm
Hg	0,15 ppm
Cr	10 ppm
Cu	30 ppm
Zn	50 ppm
SO_2(Farmacopea europea, ultima edizione)	50 ppm
H_2O_2(Farmacopea europea, ultima edizione)	10 ppm

▼M5

CHAPTER V: ETICHETTATURA

Confezioni e imballaggi contenenti gelatina devono recare l'indicazione «Gelatina idonea al consumo umano» e la data di scadenza.

▼C1

SEZIONE XV: COLLAGENE

▼M18

1. Gli operatori del settore alimentare che fabbricano collagene devono conformarsi ai requisiti della presente sezione. Fatte salve le altre disposizioni, i prodotti derivati dal collagene devono essere ottenuti da collagene conforme ai requisiti della presente sezione.

▼C1

2. Ai fini della presente sezione per «concia» si intende il processo di indurimento delle pelli mediante agenti concianti vegetali, sali di cromo o altre sostanze come sali di alluminio, sali di ferro, sali di silicio, aldeidi e chinoni o altri agenti indurenti sintetici.

CAPITOLO I: REQUISITI DELLE MATERIE PRIME

▼M9

1. Per la produzione di collagene destinato all'utilizzazione negli alimenti possono essere impiegate le seguenti materie prime:

   a) ossa diverse dai materiali specifici a rischio secondo la definizione di cui all'articolo 3, paragrafo 1, lettera g), del regolamento (CE) n. 999/2001;

   b) pelli di ruminanti d'allevamento;

   c) pelli di suini;

   d) pelle di pollame;

   e) tendini e legamenti;

   f) pelli di selvaggina selvatica; nonché,

   g) pelle e spine di pesce.

▼C1

2. È vietato l'uso di pelli se sono state sottoposte a processi di concia, indipendentemente dal fatto che tale processo sia stato o no terminato.

3. Le materie prime di cui al punto 1, lettere da a) a d), devono provenire da animali macellati in un macello e le cui carcasse siano risultate idonee al consumo umano a seguito di un'ispezione ante mortem e post mortem o, nel caso delle pelli di selvaggina selvatica, che siano risultate idonee al consumo umano.

▼M18

4. a) Le materie prime che non hanno subito alcun trattamento di conservazione salvo la refrigerazione, il congelamento o la surgelazione devono provenire da stabilimenti registrati o riconosciuti a norma del regolamento (CE) n. 852/2004 o del presente regolamento.

   b) Possono essere utilizzate le seguenti materie prime:

      i) ossa diverse dai materiali specifici a rischio secondo la definizione di cui all'articolo 3, paragrafo 1, lettera g), del regolamento (CE) n. 999/2001, provenienti da stabilimenti elencati dall'autorità competente e posti sotto il suo controllo e che sono state sottoposte a uno dei seguenti trattamenti:

▼M18

— frantumazione in pezzi di circa 15 mm e sgrassatura con acqua calda a una temperatura minima di 70 °C per almeno 30 minuti, a una temperatura minima di 80 °C per almeno 15 minuti, o a una temperatura minima di 90 °C per almeno 10 minuti; successivamente separazione, lavaggio e asciugatura per almeno 20 minuti tramite un flusso di aria calda con una temperatura iniziale di almeno 350 °C, o per 15 minuti tramite un flusso di aria calda con una temperatura iniziale superiore a 700 °C,

— essiccazione per 42 giorni a una temperatura media di almeno 20 °C,

— trattamento con acido tale da mantenere il pH al centro della massa a un valore inferiore a 6 per almeno un'ora prima dell'essiccazione;

ii) pelli di ruminanti d'allevamento, pelli di suini, pelli di pollame e pelli di selvaggina selvatica provenienti da stabilimenti sotto il controllo di ed elencati dall'autorità competente, e che sono state sottoposte a uno dei seguenti trattamenti:

— trattamento con alcali tale da ottenere un pH > 12 e successiva salatura per almeno sette giorni,

— essiccazione per 42 giorni a una temperatura di almeno 20 °C,

— trattamento con acido tale da mantenere il pH al centro della massa a un valore inferiore a 5 per almeno un'ora,

— trattamento alcalino per l'intera massa a un pH > 12 per almeno 8 ore;

iii) ossa diverse dai materiali specifici a rischio secondo la definizione di cui all'articolo 3, paragrafo 1, lettera g) del regolamento (CE) n. 999/2001, pelli di ruminanti d'allevamento, pelli di suini, pollame e pesci, pelli di selvaggina selvatica, che sono state sottoposte a un trattamento diverso da quelli specificati ai punti i) o ii) e che provengono da stabilimenti registrati o riconosciuti a norma del regolamento (CE) n. 852/2004 o del presente regolamento.

Ai fini dei primi 2 trattini della lettera b), punto ii), la durata del trattamento può includere il tempo di trasporto.

Le materie prime trasformate di cui alla lettera b) devono essere ottenute da:

— ruminanti domestici e d'allevamento, maiali e pollame che sono stati macellati in un macello e le cui carcasse sono risultate idonee al consumo umano a seguito di un'ispezione ante mortem e post mortem, oppure

— selvaggina abbattuta le cui carcasse sono state ritenute idonee al consumo umano a seguito di un'ispezione post mortem.

▼C1

5. I centri di raccolta e le concerie possono altresì fornire materie prime per la produzione di collagene destinato al consumo umano, se l'autorità competente li autorizza in modo specifico a tale scopo e se soddisfano i seguenti requisiti:

a) devono disporre di locali di deposito con pavimenti in materiale compatto e pareti lisce, facili da pulire e disinfettare e, se del caso, provvisti di impianti di refrigerazione;

b) i locali di deposito devono essere tenuti in condizioni di pulizia e manutenzione soddisfacenti, onde evitare possibili contaminazioni delle materie prime;

▼C1

c) qualora in detti locali siano depositate o trasformate materie prime non conformi alle disposizioni del presente capitolo, durante le fasi di ricevimento, magazzinaggio, lavorazione e spedizione esse devono essere tenute separate dalle materie prime conformi alle disposizioni del presente capitolo.

CAPITOLO II: TRASPORTO E MAGAZZINAGGIO DELLE MATERIE PRIME

1. In sostituzione del marchio di identificazione di cui all'allegato II, sezione I, un documento che indichi lo stabilimento di origine e che contenga le informazioni riportate nell'appendice del presente allegato deve accompagnare le materie prime durante il trasporto e al momento della consegua al centro di raccolta, alla conceria o allo stabilimento produttore di collagene.

2. Le materie prime devono essere trasportate e conservate allo stato refrigerato o congelato, salvo se vengono lavorate entro 24 ore dalla partenza. Tuttavia, le ossa sgrassate ed essiccate o l'osseina, le pelli salate, essiccate e calcinate, nonché le pelli trattate con acido o alcali possono essere trasportate e conservate a temperatura ambiente.

▼M18

3. Dopo i controlli veterinari previsti conformemente alla direttiva 97/78/CE, e fatte salve le condizioni di cui all'articolo 8, paragrafo 4, di tale direttiva, le materie prime per la produzione di collagene destinato al consumo umano per cui è richiesta la certificazione sanitaria devono essere trasportate direttamente allo stabilimento del luogo di destinazione.

Al fine di evitare il rischio di trasmissione di malattie ad animali è necessario adottare tutte le precauzioni necessarie, compresa l'eliminazione sicura dei sottoprodotti di origine animale e del materiale non utilizzato o eccedentario.

▼C1

CAPITOLO III: REQUISITI PER LA PRODUZIONE DI COLLAGENE

▼M18

1. Il processo di produzione del collagene deve garantire che:

a) tutto il materiale osseo di ruminanti derivato da animali nati, allevati o macellati in paesi o in regioni che presentano un rischio controllato o indeterminato di BSE definito a norma dell'articolo 5 del regolamento (CE) n. 999/2001, sia sottoposto a un processo durante il quale l'intero materiale osseo sia finemente frantumato e sgrassato con acqua calda e trattato con acido cloridrico diluito (concentrazione minima del 4 % e pH < 1,5) per un periodo non inferiore a 2 giorni; questo trattamento deve essere seguito dalla regolazione del pH con acido o alcali seguita da:

i) uno o più risciacqui e almeno uno dei seguenti processi:

— filtrazione,

— frantumazione,

— estrusione;

ii) o qualsiasi altro trattamento equivalente approvato;

b) le materie prime diverse da quelle di cui alla lettera a) devono essere sottoposte ad un trattamento comprendente il lavaggio, la regolazione del pH con acido o alcali seguita da:

▼M18

i) uno o più risciacqui e almeno uno dei seguenti processi:

— filtrazione,

— frantumazione,

— estrusione;

ii) o qualsiasi altro trattamento equivalente approvato.

▼C1

2. Dopo essere stato sottoposto al processo di cui al paragrafo 1, il collagene può subire un processo di essiccazione.

▼M5

3. Un operatore del settore alimentare può produrre e immagazzinare collagene destinato al consumo umano e collagene non destinato al consumo umano nello stesso stabilimento purché le materie prime e i processi di fabbricazione rispettino i requisiti che si applicano al collagene destinato al consumo umano.

▼M18

CHAPTER IV: REQUISITI DEI PRODOTTI FINITI

Gli operatori del settore alimentare devono assicurare che il collagene rispetti i limiti per i residui riportati nella tabella seguente.

Residui	Limiti
As	1 ppm
Pb	5 ppm
Cd	0,5 ppm
Hg	0,15 ppm
Cr	10 ppm
Cu	30 ppm
Zn	50 ppm
SO_2(Farmacopea europea, ultima edizione)	50 ppm
H_2O_2(Farmacopea europea, ultima edizione)	10 ppm

▼C1

CAPITOLO V: ETICHETTATURA

Il confezionamento e l'imballaggio contenente collagene deve recare l'indicazione «collagene idoneo al consumo umano» nonché la data di preparazione.

▼M25

SEZIONE XVI: PRODOTTI ALTAMENTE RAFFINATI

1) Gli operatori del settore alimentare che fabbricano i seguenti prodotti altamente raffinati di origine animale devono garantire che il trattamento delle materie prime utilizzate elimini ogni rischio per la salute pubblica o degli animali:

a) solfato di condroitina;

b) acido ialuronico;

c) altri prodotti di cartilagine idrolizzata;

d) chitosano;

e) glucosamina;

f) caglio;

g) colla di pesce;

▼**M25**

h) amminoacidi che sono autorizzati come additivi alimentari a norma del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio ([1]);

i) aromi alimentari che sono autorizzati a norma del regolamento (CE) n. 1334/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio ([2]);

j) derivati lipidici.

2) Le materie prime utilizzate per la fabbricazione dei prodotti altamente raffinati di cui al punto 1 devono provenire da:

a) animali, incluse le piume, che sono stati macellati in un macello e le cui carni sono risultate idonee al consumo umano a seguito di un'ispezione ante mortem e post mortem; oppure

b) prodotti della pesca conformi alla sezione VIII, oppure

c) grassi fusi e ciccioli conformi alla sezione XII o lana se questi prodotti sono sottoposti a uno dei seguenti processi:

1) transesterificazione o idrolisi a una temperatura di almeno 200 °C e a una pressione corrispondente adeguata, per almeno 20 minuti (glicerolo, acidi grassi ed esteri);

2) saponificazione con NaOH 12M:

— con processo discontinuo a 95 °C per 3 ore; oppure

— con processo continuo a 140 °C e a 2 bar (2 000 hPa) per 8 minuti; oppure

3) idrogenazione a 160 °C a 12 bar (12 000 hPa) per 20 minuti.

I capelli umani non possono essere utilizzati come fonte per la fabbricazione di amminoacidi.

([1]) Regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008, relativo agli additivi alimentari (GU L 354 del 31.12.2008. pag. 16).

([2]) Regolamento (CE) n. 1334/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008, relativo agli aromi e ad alcuni ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti destinati a essere utilizzati negli e sugli alimenti (GU L 354 del 31.12.2008, pag. 34).

▼**M5**

Appendice dell'ALLEGATO III

MODELLO DEL DOCUMENTO CHE ACCOMPAGNA LE MATERIE PRIME PER LA PRODUZIONE DI GELATINA O COLLAGENE DESTINATI AL CONSUMO UMANO

Numero del documento commerciale: .....

I. Identificazione della materia prima

Natura della materia prima: .....

Specie animale: .....

Tipo di imballaggio: .....

Numero di colli: .....

Peso netto (kg): .....

II. Origine delle materie prime

Tipo, nome, indirizzo e numero di omologazione/registrazione/autorizzazione speciale dello stabilimento d'origine:

.....

Nome e indirizzo dello speditore ([1]): .....

III. Destinazione delle materie prime

Tipo, nome, indirizzo e numero di omologazione/registrazione/autorizzazione speciale dello stabilimento di produzione destinatario:

.....

Nome e indirizzo dello speditore ([2]): .....

IV. Mezzi di trasporto: .....

Fatto a ....., in data .....

.....

(Firma del responsabile dello stabilimento d'origine o dei suoi rappresentanti)

([1]) Solo se diverso dallo stabilimento d'origine.
([2]) Solo se diverso dallo stabilimento di destinazione.

Legge regionale 30 giugno 2025, n. 33

Disposizioni per l’attuazione di un sistema di gestione dei dati in blockchain per la tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti della filiera agroalimentare della Calabria.

(BURC n. 128 del 30 giugno 2025)

(Testo coordinato con le modifiche e le integrazioni della legge regionale 2 febbraio 2026, n. 5)

Art. 1
(Finalità)

1. La Regione Calabria promuove la creazione, lo sviluppo e l'applicazione di un sistema di tracciabilità dei prodotti della filiera agroalimentare e ittica, attraverso un sistema di gestione di dati in blockchain pubblica che, confluendo in una piattaforma informatica multimediale avente la funzione di registro pubblico aperto, condiviso, trasparente, sicuro e immutabile, sia in grado di garantire la sicurezza e il controllo dei prodotti alimentari e di accrescere la fiducia dei consumatori finali.
2. Nell'ambito dei possibili utilizzi della piattaforma di cui al comma 1, la Regione Calabria sostiene l'applicazione del servizio di tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti agroalimentari e ittici al fine di favorire l'accesso da parte dei consumatori alle informazioni in ordine all'origine, alla natura, alla composizione e alla qualità dei prodotti, nonché di valorizzare le produzioni locali, attraverso l'accesso alle informazioni circa l'intera filiera produttiva, di certificare la qualità, l'origine e il percorso nella filiera distributiva del prodotto, assicurando la massima trasparenza a garanzia del consumatore finale e valorizzando il lavoro agroalimentare di qualità.
3. Al fine di migliorare l'analisi dei dati, la generazione di report e l'interazione con gli utenti, nel rispetto dei principi di trasparenza, equità e privacy, la Regione Calabria promuove l'utilizzo di tecnologie di Intelligenza Artificiale Generativa (GenAI) all'interno della piattaforma di cui al comma 1.
4. Per le finalità di cui alla presente legge, e per testare la validazione scientifica dei conseguenti processi da attuare, la Regione, nei limiti delle risorse previste dall’articolo 8, si avvale della collaborazione delle università calabresi e dell’Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno (IZSM), in relazione alla sua funzione di laboratorio ufficiale ai sensi dell’articolo 9, comma 1, lettera b), del decreto legislativo 2 febbraio 2021, n. 27 (Disposizioni per l’adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2017/625).

Art. 2
(Promozione di un regime di qualità regionale)

1. La Regione promuove l'istituzione di un regime di qualità regionale per i prodotti della filiera agroalimentare, finalizzato a valorizzare le produzioni locali, garantire la sostenibilità ambientale e migliorare la competitività delle imprese del settore.
2. Il regime di qualità, nel rispetto delle normative europee e nazionali vigenti, può prevedere l'adozione di marchi di certificazione, disciplinari di produzione, protocolli di controllo e sistemi di etichettatura chiara e trasparente per i consumatori.
3. La Regione favorisce l'adesione degli operatori delle varie filiere al regime di qualità attraverso incentivi, misure di supporto tecnico e campagne di sensibilizzazione sui benefici derivanti dall'adesione al sistema.

4. La Regione provvede all'integrazione del regime di qualità all'interno della piattaforma informatica multifunzionale di cui all'articolo 1, garantendo la tracciabilità dei prodotti certificati e facilitando l'accesso alle informazioni per i consumatori.
5. Le risorse economiche derivanti dall'applicazione del regime di qualità, comprese eventuali entrate da contributi, certificazioni o sanzioni per il mancato rispetto degli standard previsti, sono destinate al miglioramento e allo sviluppo del sistema di certificazione, alla promozione del marchio e al rafforzamento dei controlli di qualità.
6. La Giunta Regionale, entro centoventi giorni dall'entrata in vigore della presente legge, adotta un regolamento attuativo che definisce i criteri, le modalità e le procedure per l'istituzione e il funzionamento del regime di qualità.

Art. 3

(Sviluppo e realizzazione della piattaforma)

1. Ai fini del perseguimento delle finalità di cui all'articolo 1, la Regione Calabria adotta e sviluppa una tecnologia basata su un registro crittografico non modificabile basato su tecnologia blockchain e sull'utilizzo di tecnologie di GenAI.
2. La Giunta regionale adotta, entro novanta giorni dall'entrata in vigore della legge, un atto che definisce i requisiti tecnici generali, le caratteristiche e le specifiche che la[1] piattaforma di cui all'articolo 1 dovrà presentare, nonché i principi, le finalità, le regole e i termini di utilizzo della piattaforma medesima da parte dei soggetti utilizzatori.
3. L'affidamento della realizzazione e della gestione della infrastruttura tecnologica e software basato su blockchain e GenAI, di cui all'articolo 1, avviene nel rispetto e con le modalità previste dalla normativa vigente in materia di appalti pubblici.

Art. 4

(Adesione e accesso alla piattaforma informatica multifunzionale)

1. Ai fini dell'inserimento e dell'aggiornamento delle informazioni relative ai servizi di tracciabilità e di rintracciabilità dei prodotti agroalimentari e ittici, possono aderire alla piattaforma tutti gli operatori economici della filiera agroalimentare e ittica coinvolti, a qualsiasi titolo, nella produzione, trasformazione e distribuzione dei prodotti, previa verifica del possesso dei necessari requisiti tecnici e purché aventi sede nel territorio regionale.
2. L'adesione alla piattaforma informatica, di cui all'articolo 1, da parte dei soggetti partecipanti alla filiera agroalimentare e ittica è libera, gratuita e avviene su base volontaria.
3. Al fine di consentire la più ampia diffusione e l'uso della piattaforma informatica tra i consumatori e favorire, a tal proposito, la tracciabilità del prodotto e la garanzia circa la provenienza e l'autenticità del medesimo, l'accesso alla piattaforma medesima per i consumatori è gratuito, intuitivo e di facile utilizzo.

Art. 5

(Uso della piattaforma informatica multifunzionale per i servizi di tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti agroalimentari)

[1] **Riferimento così modificato a seguito di errata corrige pubblicata nel BURC n. 192 del 29 settembre 2025.**

1. I partecipanti alla filiera, interessati a utilizzare la piattaforma informatica, forniscono tutte le informazioni di competenza relativamente ai propri prodotti da inserire nella piattaforma, tenendo in considerazione l'intera filiera di produzione, dal luogo d'origine delle materie prime, alla coltivazione, all'allevamento, dalla lavorazione nelle aziende agricole, fino alla distribuzione e allo stoccaggio del prodotto nei punti vendita. La piattaforma informatica utilizza tecnologie di GenAI per elaborare le informazioni fornite dai partecipanti alla filiera, generando report dettagliati e facilmente comprensibili per i vari stakeholder, nonché per implementare un'interfaccia conversazionale che faciliti l'accesso alle informazioni da parte dei consumatori.

Art. 6
(Contributi)

1. La Regione promuove l'adesione ai servizi di tracciabilità e rintracciabilità, mediante la piattaforma informatica, attraverso l'erogazione, ai soggetti della filiera interessati a partecipare alla piattaforma informatica, di contributi finalizzati a consentire agli aderenti di acquisire la dotazione tecnica necessaria per l'utilizzo della piattaforma informatica.
2. Con apposito atto da adottare entro quarantacinque giorni dall'adozione dell'atto di cui all'articolo 3[2], comma 2, il dipartimento regionale competente in materia di agricoltura, stabilisce:
   a) la dotazione tecnica ammessa al contributo;
   b) i criteri, le modalità, le procedure e l'importo massimo del contributo erogabile tenendo conto delle risorse finanziarie che annualmente sono previste in bilancio;
   c) gli eventuali casi di decadenza e revoca.
3. Il contributo erogato è cumulabile con altre tipologie di contributo previste da norme comunitarie, statali e regionali, nel rispetto della normativa europea in materia di aiuti di Stato.

Art. 7
(Attività di promozione, divulgazione e informazione)

1. La Regione Calabria favorisce la conoscenza della piattaforma informatica multifunzionale relativa a servizi di tracciabilità e rintracciabilità agroalimentare, nonché la partecipazione alla stessa e il suo utilizzo attraverso specifiche attività di promozione, informazione, formazione e sensibilizzazione, al fine di favorirne e stimolarne l'adesione.
2. Nell'ambito delle attività di cui al comma 1, la Regione Calabria promuove l'utilizzo di interfacce conversazionali basate su tecnologia blockchain ed Intelligenza Artificiale Generativa come possibile strumento complementare per agevolare l'accesso dei consumatori alle informazioni sulla tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti agroalimentari, nel rispetto dei principi di trasparenza e accuratezza delle informazioni fornite.

Art. 8
(Disposizioni finanziarie)

1. Dalle disposizioni della presente legge non discendono oneri a carico del bilancio regionale.

[2] Riferimento così modificato a seguito di errata corrige pubblicata nel BURC n. 192 del 29 settembre 2025.

2. Alla copertura degli oneri derivanti dall'attuazione dell'articolo 3 e dell'articolo 6 quantificati, una tantum, nel limite massimo di 150.000,00 euro per l'anno 2025 e nel limite massimo di 50.000,00 euro nell'anno 2026, si provvede con le risorse della programmazione comunitaria previste all'interno del "CSR 2023/2027 SRG08".

2-bis. Con la finalità di garantire il rispetto della disciplina in materia di vincoli prevista dall'articolo 42, comma 5, lettera d), del decreto legislativo 23 giugno 2011, n. 118 (Disposizioni in materia di armonizzazione dei sistemi contabili e degli schemi di bilancio delle Regioni, degli enti locali e dei loro organismi) e dal paragrafo 9.2.8 dell'allegato 4/2 al medesimo decreto legislativo, a decorrere dall'anno 2025 e per quelli successivi, le risorse di cui all'articolo 2, comma 5, non spese al termine di ogni esercizio, non confluiscono nella parte vincolata del risultato di amministrazione, bensì nella parte libera dello stesso. [3]

[3] **Comma inserito dall'art. 5, comma 1, l.r. 2 febbraio 2026, n. 5.**

REGIONE EMILIA-ROMAGNA
Atti amministrativi
GIUNTA REGIONALE

Delibera Num. 2045 del 28/11/2022

Seduta Num. 49

Questo lunedì 28 **del mese di** Novembre **dell' anno** 2022 **si è riunita in** via Aldo Moro, 52 BOLOGNA

la Giunta regionale con l'intervento dei Signori:

1) Bonaccini Stefano	Presidente
2) Priolo Irene	Vicepresidente
3) Colla Vincenzo	Assessore
4) Corsini Andrea	Assessore
5) Felicori Mauro	Assessore
6) Lori Barbara	Assessore
7) Mammi Alessio	Assessore
8) Salomoni Paola	Assessore
9) Taruffi Igor	Assessore

Funge da Segretario l'Assessore: Corsini Andrea

Proposta: GPG/2022/2118 del 14/11/2022

Struttura proponente: SETTORE PREVENZIONE COLLETTIVA E SANITA' PUBBLICA
DIREZIONE GENERALE CURA DELLA PERSONA, SALUTE E WELFARE

Assessorato proponente: ASSESSORE ALLE POLITICHE PER LA SALUTE

Oggetto: DISPOSIZIONI IN MATERIA DI MACELLAZIONI PER IL CONSUMO DOMESTICO PRIVATO IN REGIONE EMILIA-ROMAGNA

Iter di approvazione previsto: Delibera ordinaria

Responsabile del procedimento: Giuseppe Diegoli

LA GIUNTA DELLA REGIONE EMILIA-ROMAGNA

Richiamata la normativa comunitaria, nazionale e regionale in materia di sanità animale e igiene degli alimenti, in particolare:

- Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 Aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;
- 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;
- 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;
- Regolamento (CE) n. 1099/2009 del Consiglio del 24 settembre 2009 relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento;
- Direttiva 2003/99/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 novembre 2003 sulle misure di sorveglianza delle zoonosi e degli agenti zoonotici, recante modifica della decisione 90/7424/CEE del Consiglio e che abroga la Direttiva 92/117/CEE del Consiglio;
- Nota del Ministero della Salute DGISAN 0039812-P-11/11/2020 avente per oggetto "Procedure per la macellazione a domicilio del privato ai fini dell'autoconsumo ai sensi dell'articolo 13 del Regio decreto 20 Dicembre 1928, n. 3298;
- Decreto Legislativo n. 27 del 2 febbraio 2021: "Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del Regolamento (UE) n. 2017/625 ai sensi dell'articolo 12, lettera a), b), c), d) ed e) della legge 4 ottobre 2019, n.117;
- Decreto Legislativo n. 32 del 2 febbraio 2021: "Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del Regolamento (UE) n. 2017/625 ai sensi dell'articolo 12, comma 3, lettera g) della legge 4 ottobre 2019, n. 117;
- Decreto del Ministero della Salute 28 giugno 2022: "Requisiti di biosicurezza degli stabilimenti che detengono suini";
- Decreto Legislativo 5 agosto 2022, n. 134: "Disposizioni in materia di sistema di identificazione e registrazione degli operatori, degli stabilimenti e degli animali per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del Regolamento (UE) n. 2016/429, ai sensi dell'articolo14, comma 2, lettere a), b), g), h), i) e p) della legge 22 aprile 2021, n. 53
- Deliberazione n. 639 del 29/04/2019: "Approvazione del piano regionale di controllo della brucellosi ovina e caprina;
- Determinazione del Responsabile del servizio Prevenzione Collettiva e Sanità Pubblica 6 giugno 2018, n. 8667: "Approvazione modulo "Notifica ai fini della registrazione" e modificazioni alla precedente propria determinazione n. 14738/2013;

- Deliberazione n. 977 del 3 agosto 2020: "Recepimento del Piano di sorveglianza e prevenzione in Italia della Peste Suina Africana e piano di eradicazione in regione Sardegna per il 2020";
- Deliberazione n. 1589 del 28 Settembre 2022: "Linee guida per la produzione, trasformazione, commercializzazione e somministrazione di alimenti nell'ambito della produzione primaria e delle imprese agricole in Regione Emilia-Romagna";
- Ordinanza Presidente della Giunta Regione Emilia-Romagna n. 141/2022: Deroga all'Ordinanza del Presidente della Regione Emilia-Romagna n. 82/2022.

Dato atto che il Decreto Legislativo n. 27/2021, articolo 16, al fine di consentire il mantenimento a livello nazionale di metodi e consumi tradizionali, ha dettato le disposizioni in materia di macellazione per il consumo domestico privato, al di fuori di macelli registrati e/o riconosciuti, individuando nelle Regioni la competenza di disciplinare tale pratica;

Tenuto conto dell'aggiornamento del quadro normativo sopra evidenziato, si è ritenuto necessario procedere all'emanazione di linee guida regionali riguardanti le macellazioni per il consumo domestico privato effettuate al di fuori del macello.

Visti:
- il D.lgs. 14 marzo 2013, n. 33 "Riordino della disciplina riguardante il diritto di accesso civico e gli obblighi di pubblicità, trasparenza e diffusione di informazioni da parte delle pubbliche amministrazioni" e ss.mm.ii.;
- la legge regionale 26 novembre 2001, n. 43 "Testo unico in materia di organizzazione e di rapporto di lavoro nella Regione Emilia-Romagna" e ss.mm.ii.;

Richiamate le proprie deliberazioni:
- n. 468 del 10 aprile 2017, avente ad oggetto "Il sistema dei controlli interni nella Regione Emilia-Romagna" e le Circolari del Capo di Gabinetto del Presidente della Giunta regionale PG/2017/0660476 del 13 ottobre 2017 e PG/2017/0779385 del 21 dicembre 2017, relative ad indicazioni procedurali per rendere operativo il sistema dei controlli interni, predisposte in attuazione della propria deliberazione n. 468/2017;
- n. 771 del 24 maggio 2021, che conferisce fino al 31/05/2024 l'incarico di Responsabile della Prevenzione della Corruzione e della Trasparenza (RPCT) per le strutture della Giunta della Regione Emilia-Romagna e degli Istituti e Agenzie regionali, di cui all'art. 1, comma 3 bis, lett. b) della L.R. n. 43 del 2001;
- n. 1846 del 2 novembre 2022, recante "Piano integrato delle attività e dell'organizzazione 2022-2024";
- n. 324 del 07.03.2022 "Disciplina organica in materia di organizzazione dell'Ente e gestione del personale";

- n. 325 del 07.03.2022 “Consolidamento e rafforzamento delle capacità amministrative: riorganizzazione dell'Ente a seguito del nuovo modello di organizzazione e gestione del personale”;
- n. 426 del 21 marzo 2022 ad oggetto “Riorganizzazione dell’ente a seguito del nuovo modello di organizzazione e gestione del personale. Conferimento degli incarichi ai Direttori Generali e ai Direttori di Agenzia”;

Richiamate, infine, le determinazioni dirigenziali:
- n. 2335 del 09 febbraio 2022, recante “Direttiva di indirizzi interpretativi degli obblighi di pubblicazione previsti dal Decreto legislativo n. 33 del 2013. Anno 2022”;
- n. 6229 del 31 marzo 2022, avente ad oggetto “Riorganizzazione della Direzione Generale Cura della Persona, Salute e Welfare. Istituzione Aree di Lavoro. Conferimento incarichi dirigenziali”;
- n. 7162 del 15 aprile 2022, recante “Ridefinizione dell’assetto delle Aree di lavoro dirigenziali della Direzione Generale Cura della Persona ed approvazione di alcune declaratorie”;

Dato atto che il Responsabile del Procedimento ha dichiarato di non trovarsi in situazione di conflitto, anche potenziale, di interessi;

Dato atto dei pareri allegati;

Su proposta dell'Assessore alle Politiche per la Salute

A voti unanimi e palesi

D E L I B E R A

- di approvare, in conformità a quanto previsto dalla normativa richiamata in premessa, le procedure e le modalità operative concernenti le macellazioni per consumo domestico privato così come definite nel documento allegato, parte integrante e sostanziale del presente provvedimento;
- di stabilire altresì che tali procedure sono immediatamente applicabili;
- di stabilire che, per quanto previsto in materia di pubblicità, trasparenza e diffusione di informazioni, si provvederà ai sensi dell’art. 7 bis, comma 3, D.lgs. n. 33/2013, così come riportato nella determinazione dirigenziale n. 2335/2022;
- di pubblicare il presente provvedimento ed il relativo Allegato nel Bollettino Ufficiale della Regione Emilia-Romagna

- - - - - -

ALLEGATO

Disposizioni in materia di macellazioni per il consumo domestico privato in Regione Emilia-Romagna.

1. PREMESSA

La normativa Comunitaria (art. 1, p. 2 del Reg. (CE) n. 852/2004 e art. 1, p. 3 del Reg. (CE) n. 853/2004) esclude dal campo di applicazione la produzione primaria per uso domestico privato.

A livello nazionale la macellazione dei suini a domicilio era regolamentata dall'art. 13 del Regio Decreto n. 3298 del 1928, che autorizzava, a seguito di apposita ordinanza sindacale, i "privati" a macellare a domicilio, dandone avviso al Servizio veterinario competente territorialmente, allo scopo di poter compiere una completa ed accurata ispezione delle carni, con sopralluogo presso il luogo di macellazione, per l'effettuazione della visita ispettiva ed il prelievo di una piccola porzione di muscolo (diaframma) da sottoporre all'esame trichinoscopico.

Con l'emanazione del D.Lgs n. 27 del 2 febbraio 2021, il legislatore, al fine di consentire il mantenimento a livello nazionale di metodi e consumi tradizionali, all'art. 16, ha dettato le disposizioni in materia di macellazione per il consumo domestico privato, al di fuori dei macelli registrati e/o riconosciuti, individuando nelle Regioni la competenza di disciplinare tale pratica. Sulla base di quanto sopra esposto la Regione Emilia-Romagna provvede a emanare il presente atto al fine di razionalizzare l'attività delle macellazioni ad uso domestico privato e le relative attività di controllo ufficiale.

2. RIFERIMENTI NORMATIVI

Richiamata la normativa comunitaria, nazionale e regionale in materia di sanità animale e igiene degli alimenti, in particolare:

- Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 Aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;
- 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;
- 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;
- Regolamento (CE) n. 1099/2009 del Consiglio del 24 settembre 2009 relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento;
- Direttiva 2003/99/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 novembre 2003 sulle misure di sorveglianza delle zoonosi e degli agenti zoonotici, recante modifica della decisione 90/7424/CEE del Consiglio e che abroga la Direttiva 92/117/CEE del Consiglio;

- Nota del Ministero della Salute DGISAN 0039812-P-11/11/2020 avente per oggetto "Procedure per la macellazione a domicilio del privato ai fini dell'autoconsumo ai sensi dell'articolo 13 del Regio Decreto 20 Dicembre 1928, n. 3298;
- Decreto Legislativo n. 27 del 2 febbraio 2021: "Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del Regolamento (UE) n. 2017/625 ai sensi dell'articolo 12, lettera a), b), c), d) ed e) della legge 4 ottobre 2019, n.117;
- Decreto Legislativo n. 32 del 2 febbraio 2021: "Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del Regolamento (UE) n. 2017/625 ai sensi dell'articolo 12, comma 3, lettera g) della legge 4 ottobre 2019, n. 117;
- Decreto del Ministero della Salute 28 giugno 2022: "Requisiti di biosicurezza degli stabilimenti che detengono suini";
- Decreto Legislativo 5 agosto 2022, n. 134: "Disposizioni in materia di sistema di identificazione e registrazione degli operatori, degli stabilimenti e degli animali per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del Regolamento (UE) n. 2016/429, ai sensi dell'articolo 14, comma 2, lettere a), b), g), h), i) e p) della legge 22 aprile 2021, n. 53
- Deliberazione n. 639 del 29/04/2019: "Approvazione del piano regionale di controllo della brucellosi ovina e caprina;
- Determinazione del Responsabile del servizio Prevenzione Collettiva e Sanità Pubblica 6 giugno 2018, n. 8667: "Approvazione modulo "Notifica ai fini della registrazione" e modificazioni alla precedente propria determinazione n. 14738/2013;
- Deliberazione n. 977 del 3 agosto 2020: "Recepimento del Piano di sorveglianza e prevenzione in Italia della Peste Suina Africana e piano di eradicazione in regione Sardegna per il 2020";
- Deliberazione n. 1589 del 28 Settembre 2022: "Linee guida per la produzione, trasformazione, commercializzazione e somministrazione di alimenti nell'ambito della produzione primaria e delle imprese agricole in Regione Emilia-Romagna";
- Ordinanza Presidente della Giunta Regione Emilia-Romagna n. 141/2022: Deroga all'Ordinanza del Presidente della Regione Emilia-Romagna n. 82/2022.

3. DEFINIZIONI

Allevamento familiare: attività di allevamento prevista per determinate specie e per un numero massimo di animali, nel quale gli animali sono allevati esclusivamente per autoconsumo o uso domestico privato, senza alcuna attività commerciale, fatte salve le eccezioni previste dal Reg. (CE) n. 852/2004, senza cessione degli animali se non per la immediata macellazione (entro 24 ore) e se non prima autorizzati dall'autorità competente.

Autoconsumo: per autoconsumo, ai fini del presente documento, si intende il consumo domestico privato, escluso dal campo di applicazione dei regolamenti del pacchetto igiene.

Carne: tutte le parti commestibili degli animali di cui ai punti da 1.2 a 1.8 dell'allegato I del Reg. (CE) n. 853/2004, compreso il sangue.

Materiale specifico a rischio (MSR): come definiti dal Reg. (CE) n. 999/2001 e successive modificazioni e integrazioni.

Persona formata: persona che possiede adeguate nozioni e capacità, in grado di condurre tutte le fasi della macellazione a domicilio degli animali, secondo quanto previsto dal Reg. (CE) n. 1099/2009 e nel rispetto delle corrette prassi igienico sanitarie.

Il possesso di tali competenze può essere comprovato da specifici titoli di studio, corsi di formazione o da documentata esperienza professionale nel settore. Non è previsto obbligatoriamente il possesso del certificato di idoneità ai sensi del Reg. (CE) n. 1099/2009, ma è sufficiente un "adeguato livello di competenza".

Campagna di macellazione: per campagna di macellazione ai sensi del presente atto, si considera il periodo che va da novembre a marzo dell'anno successivo durante il quale è consentita la macellazione uso familiare dei suini. Si specifica che, nel caso di ovicaprini, pollame, lagomorfi e piccola selvaggina allevata la macellazione è consentita durante tutto l'anno.

4. SPECIE ANIMALI AMMESSE ALLA MACELLAZIONE PER CONSUMO DOMESTICO PRIVATO

Le specie animali oggetto di macellazione per consumo domestico privato sono esclusivamente le seguenti:

a) pollame, lagomorfi e piccola selvaggina allevata;
b) ovini e caprini fino all'anno di età, ai quali non sia spuntato un incisivo permanente;
c) suini.

Gli animali possono provenire:

- dal proprio allevamento regolarmente registrato in BDN, anche nel caso di "allevamento familiare per autoconsumo";
- da allevamenti registrati in BDN da ingrasso e/o da riproduzione che effettuano la movimentazione con causale "uscita per macellazione domiciliare per autoconsumo".

La macellazione per consumo domestico privato di animali delle famiglie bovidi ed equidi può essere effettuata esclusivamente in un macello riconosciuto.

Non è altresì ammessa la macellazione rituale al di fuori dei macelli riconosciuti.

4.1. Macellazione di pollame, lagomorfi e piccola selvaggina allevata

È consentita la macellazione per uso domestico privato di un numero massimo di animali/anno per codice aziendale secondo la tabella di seguito riportata:

Specie animale	n. massimo animali macellabili
Avicoli	250/anno
Lagomorfi	125/anno

La macellazione per il consumo domestico privato presso il proprio domicilio o il proprio allevamento è consentita esclusivamente al produttore primario ai fini del consumo domestico privato il cui allevamento, ove previsto, è correttamente registrato in BDN, oppure, per gli allevamenti a carattere non commerciale, comunicato direttamente al Servizio veterinario competente per territorio.

Tale macellazione può essere effettuata su tutto il territorio regionale e durante tutto l'anno; non deve essere comunicata al Servizio veterinario dell'AUSL territorialmente competente, salvo diverse disposizioni che potranno essere emanate in casi particolari quali emergenze sanitarie (es. focolai di influenza aviare, ecc.).

Le operazioni devono essere condotte nel rispetto della normativa sulla protezione degli animali, come riportato al punto 7. In caso di rilievo di lesioni o situazioni anomale riscontrate in corso di macellazione, il privato interessato/persona formata, deve contattare l'AUSL competente per territorio per verificare l'eventuale presenza di una malattia trasmissibile agli animali e all'uomo e l'idoneità delle carni al consumo umano; in tali casi non è previsto il pagamento di alcuna tariffa.

Si rammenta che la Determinazione n. 8667 dell'11 giugno 2018: "Approvazione modulo notifica ai fini della registrazione e modificazioni alla precedente propria determinazione n. 14738/2013" al punto 1, "Obbligo di registrazione (art. 6 del Reg. (CE) n. 852/2004)", stabilisce i requisiti dei macelli registrati per la vendita di carni di pollame, lagomorfi o piccola selvaggina allevata fino ad un massimo di 50 unità bovine equivalenti (UBE) complessive annue, corrispondenti a 10.000 capi di volatili da cortile, piccola selvaggina da penna allevata o 6.250 lagomorfi all'anno o un numero complessivo di pollame e lagomorfi pari a 50 UBE.

Tale tipologia di macellazione è finalizzata alla vendita di carni di pollame e lagomorfi macellati nell'azienda agricola da parte del produttore direttamente al consumatore finale, oppure a laboratori annessi ad esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione posti nell'ambito del territorio della provincia in cui insiste l'azienda o nel territorio delle provincie contermini.

Quest'ultimo tipo di macellazione non rientra quindi in quelle per uso domestico privato e deve essere preventivamente comunicata al Servizio veterinario al fine di programmare gli eventuali controlli.

4.2. Macellazione dei suini

È consentita la macellazione per uso domestico privato di un numero massimo di animali/anno per codice aziendale secondo la tabella di seguito riportata:

Specie animale	n. massimo animali macellabili
Suini	4/anno

Possono essere macellati per il consumo domestico privato, suini provenienti dal proprio allevamento, regolarmente registrato in BDN, sia come allevamento famigliare per autoconsumo, sia come allevamento da ingrasso e/o da riproduzione. Inoltre, i privati possono macellare suini movimentati dall'allevamento con causale "uscita per macellazione domiciliare per autoconsumo".

Tradizionalmente la "campagna di macellazione" si svolge nel periodo compreso tra novembre e marzo dell'anno successivo.

Il Servizio veterinario della AUSL territorialmente competente procederà a informare, tramite i propri canali istituzionali, delle giornate e degli orari in cui è consentita la macellazione. Chiunque intenda macellare suini per uso domestico privato, è tenuto a comunicare, con almeno 48 ore di anticipo, le seguenti informazioni:

- data e ora di macellazione;
- luogo /indirizzo;
- di essere a conoscenza che i Servizi veterinari potranno effettuare controlli a campione per verificare il rispetto delle condizioni di salute degli animali, di benessere animale, di igiene della macellazione e di corretto smaltimento dei sottoprodotti.

Contestualmente dovrà essere comunicato il nominativo della "persona formata" che procede alla macellazione (Allegato 1).

Qualora non venga comunicato il nominativo della persona formata, il Servizio veterinario competente per territorio dovrà procedere alla effettuazione del controllo ufficiale, comprensivo della visita post mortem e del prelievo del campione per la ricerca della Trichinella. Tale attività verrà effettuata a pagamento secondo le modalità previste per attività su richiesta del privato, come riportato al paragrafo 7 del D. Lgs n. 32/2021.

4.3. Macellazione di ovicaprini

Per le province di Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena e Rimini, che per tradizione consentono la macellazione degli ovicaprini per uso domestico privato, tale macellazione può essere effettuata esclusivamente presso l'allevamento indipendentemente dall'orientamento produttivo (carne, latte, familiare, ecc.). Potranno essere macellati fino ad un massimo di 18 agnelli/capretti/anno (fino a 12 mesi di età in linea con la definizione di "allevamento ovino, caprino da autoconsumo").

Nel caso siano rinvenute in corso di macellazione anomalie a carico degli organi e visceri, dovranno essere comunicate al Servizio veterinario territorialmente competente, lasciando a disposizione del veterinario ufficiale tutte le parti dell'animale macellato.

In questo caso l'intervento del veterinario ufficiale, su segnalazione della persona formata, verrà effettuato nell'ambito

dell'attività di sorveglianza prevista dal presente documento, ai fini della tutela della salute, quindi non a pagamento.

Nel caso in cui il privato richieda la visita del veterinario, è previsto il pagamento ai sensi dell'art. 7, comma 1 del D. Lgs n. 32/2021.

Si ribadisce che il Reg. (CE) n. 1099/2009, art. 4, vieta le macellazioni rituali al di fuori dei macelli.

5. DESTINAZIONE DELLE CARNI E DEI PRODOTTI OTTENUTI DALLA MACELLAZIONE DEGLI ANIMALI

È vietata la commercializzazione delle carni e dei prodotti ottenuti dalla macellazione degli animali per uso domestico privato.

6. MODALITÀ DI ESECUZIONE DELLA MACELLAZIONE PER USO DOMESTICO PRIVATO

Chiunque intenda macellare per uso domestico privato, è tenuto a comunicare, attraverso il modulo (Allegato 1), data, ora e luogo in cui avverrà la macellazione con almeno 48 ore di anticipo al Servizio veterinario territorialmente competente, ad eccezione degli avicunicoli e della piccola selvaggina allevata.

Contestualmente, nel caso di macellazione di suini ed ovicaprini, dovrà essere comunicato il nominativo della "persona formata" che procederà alla macellazione (Allegato 1).

Qualora non venga comunicato questo nominativo, il Servizio veterinario competente per territorio dovrà procedere alla effettuazione del controllo ufficiale, comprensivo della visita post mortem e del prelievo del campione per la ricerca della Trichinella.

In tale caso, l'attività verrà effettuata a pagamento secondo le modalità previste per attività su richiesta del privato, come riportato al paragrafo 7 del D. Lgs n. 32/2021.

7. INDICAZIONI RELATIVE AL BENESSERE ANIMALE E ALLA PROTEZIONE ALLA MACELLAZIONE

L'abbattimento deve avvenire ai sensi dell'art. 10 del Reg. (CE) n. 1099/2009, tenendo conto di quanto di seguito riportato:

a) durante l'abbattimento e le operazioni correlate sono risparmiati agli animali dolori, ansia o sofferenze evitabili;
b) gli animali sono abbattuti esclusivamente previo stordimento. In particolare:
   - per i suini e gli ovicaprini mediante dispositivo a proiettile captivo penetrante;
   - per i volatili fino a 3 Kg. di peso vivo, mediante dislocazione cervicale, per un massimo di 70 capi al giorno;
   - per i lagomorfi fino a 5 kg, colpo da percussione alla testa, per un massimo di 70 capi al giorno.
c) l'abbattimento e le operazioni correlate devono essere effettuati da persone che abbiano un adeguato livello di

competenza per l'esecuzione di dette operazioni, senza causare agli animali dolori, ansia o sofferenze evitabili;

d) sono vietati i seguenti metodi di immobilizzazione:
   - sospendere o sollevare animali coscienti (ad eccezione degli avicunicoli);
   - stringere meccanicamente o legare gli arti o le zampe dell'animale.

e) è vietato:
   - percuotere o dare calci agli animali;
   - comprimere qualsiasi parte sensibile del corpo in modo da causare dolore o sofferenze evitabili;
   - sollevare o trascinare gli animali per la testa, le orecchie, le corna, le zampe, la coda o il vello o manipolare gli animali in maniera da causare dolori o sofferenze evitabili;
   - usare pungoli o altri strumenti con estremità aguzze o strumenti che trasmettono scariche elettriche;
   - torcere, schiacciare o spezzare le code degli animali o afferrare gli occhi di qualsiasi animale.

f) il dissanguamento deve avvenire immediatamente dopo lo stordimento, rapidamente e completamente, mediante recisione di entrambe le carotidi.

8. INDICAZIONI RELATIVE ALLA SICUREZZA E ALL'IGIENE DEGLI ALIMENTI

Tutte le parti della carcassa e le frattaglie, compreso il sangue, devono essere sottoposte ad esame sistematico al fine di evidenziare segni di inidoneità al consumo. Nel caso in cui tale esame sia effettuato da "persona formata", qualsiasi anomalia riscontrata, deve essere rapidamente comunicata al servizio veterinario territorialmente competente e devono essere lasciate a disposizione del veterinario ufficiale tutte le parti dell’animale macellato.

In questo caso l'intervento del veterinario ufficiale, su segnalazione, verrà effettuato nell'ambito della sorveglianza prevista sull'attività, ai fini della tutela della salute umana ed animale, quindi non a pagamento.

Per evitare contaminazioni delle carni, le fasi cosiddette "sporche" della macellazione (stordimento, dissanguamento, depilazione/spennatura; scuoiatura) non devono essere eseguite nella medesima zona/locale in cui si lavorano le carni, oppure tali operazioni devono essere effettuate in tempi diversi, previe accurate operazioni di pulizia e disinfezione.

Gli utensili/superfici che entrano in contatto con le carni devono essere lavati e disinfettati alla fine di ogni seduta di lavorazione. L'acqua utilizzata per le operazioni di pulizia/disinfezione deve essere potabile o pulita. Le persone che vengono in contatto con le carni non devono avere malattie in corso, in particolare gastroenteriche o respiratorie, devono indossare indumenti puliti e lavarsi le mani con acqua calda e sapone frequentemente, in particolare ogni volta che iniziano a manipolare le carni. Qualora si utilizzino guanti, questi vanno cambiati frequentemente.

9. CONTROLLI DEL SERVIZIO VETERINARIO DELL'AZIENDA USL COMPETENTE

A seguito dell'abrogazione del R.D. n. 3298 del 1928 e ai sensi dell'art. 16 del D. Lgs n. 27/2021, non vi è più l'obbligo dell'ispezione sistematica degli animali macellati a domicilio per il consumo domestico privato da parte dei Servizi veterinari delle AUSL.

Per l'avvio della campagna di macellazione non è più necessaria l'emissione di ordinanze dei Sindaci, ma è obbligatoria, ad eccezione della macellazione degli avicunicoli e della piccola selvaggina allevata, la comunicazione al servizio veterinario competente per territorio, del luogo e della data di macellazione ad opera del privato/allevatore interessato, al fine di programmare, a campione, l'attività di sorveglianza relativamente al rispetto dei requisiti igienico sanitari, di benessere animale, nonché la valutazione dell'adeguatezza delle competenze della persona formata.

I Servizi veterinari devono programmare nell'ambito della pianificazione dell'attività, l'esecuzione dei controlli in almeno il 20% dei soggetti (privati e/o allevatori) seguendo le indicazioni di seguito riportate.

La percentuale delle macellazioni da sottoporre a sorveglianza deve essere individuata sulla base del numero dei richiedenti del precedente anno.

Qualora il privato cittadino richieda la visita veterinaria a domicilio, poiché trattasi di attività su richiesta del privato, l'AUSL applica la tariffa prevista con le modalità riportate all'art. 7 del D. Lgs n. 32/2021 riferita all'ispezione e all'analisi per la ricerca della Trichinella.

Qualora, al momento della comunicazione della macellazione effettuata dal privato o dall'allevatore, non venga comunicato il nominativo della persona formata che presiede alla macellazione, il servizio veterinario competente per territorio dovrà procedere alla effettuazione del controllo ufficiale, comprensivo della visita post mortem e del prelievo del campione per la ricerca della Trichinella.

Tale attività in questo caso è a carico dell'operatore secondo le modalità sopra riportate.

10. PERSONA FORMATA

Si tratta di persona che possiede adeguate nozioni e capacità, in grado di condurre tutte le fasi della macellazione a domicilio degli animali, nel rispetto delle norme del benessere animale e delle corrette prassi igienico sanitarie. Tale persona formata può anche coincidere con l'allevatore che effettua questo tipo di macellazione, in possesso delle competenze richieste. È necessario che in ogni Azienda USL venga costituto un elenco delle persone formate. L'inserimento nell'elenco è possibile a seguito:

- della valutazione della eventuale documentazione attestante l'esperienza acquisita;

- della verifica, da parte dei servizi veterinari delle AUSL, delle modalità con cui la persona esegue la macellazione a domicilio durante tutte le fasi.

Potranno essere inseriti nell'elenco i nominativi delle persone di cui il Servizio veterinario competente ha già conoscenza storica dell'adeguatezza alla funzione (es. ex macellai, ex macellatori, possesso di un titolo di studio conseguito al termine di un percorso formativo nell'ambito del quale siano stati trattati gli argomenti di cui sopra, ecc.).

Se il Servizio veterinario competente per territorio ritiene soddisfacente le conoscenze e le capacità dell'operatore, il nominativo viene inserito nell'elenco delle persone formate.

11. CAMPIONAMENTO PER LA RICERCA DELLE TRICHINELLE

Il prelievo del campione per la ricerca delle trichinelle è effettuato, a seconda dei casi:

- dalla persona formata che ha proceduto alla macellazione dell'animale;
- da un veterinario ufficiale.

Il prelevatore è responsabile della corretta esecuzione del campione e della sua consegna entro 24 ore alla sede dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia ed Emilia-Romagna. (IZSLER) competente per territorio.

Il campione, di peso non inferiore a 50 grammi di parte muscolare (al netto delle parti grasse o tendinee), deve essere prelevato conformemente al Reg. (UE) n. 2015/1375, dal pilastro del diaframma, nella zona di transizione tra la parte muscolare e la parte tendinea, dai muscoli masseteri o da quelli della base della lingua. Laddove il campione non dovesse essere consegnato nel corso della stessa giornata di macellazione, deve essere conservato a temperatura di refrigerazione.

Nel caso in cui non venga richiesta la visita del Servizio veterinario, le analisi per la ricerca della Trichinella eseguite dagli IZSLER vengono fatte pagare direttamente all'allevatore/privato che consegna il campione al laboratorio, ai sensi dell'art. 7 comma 2 del D. Lgs n. 32/2021. Nel caso in cui il prelievo del campione e la visita sanitaria siano effettuati dal veterinario ufficiale su richiesta si applica invece la tariffa prevista, riportata nell'art. 7, comma 1 del D. Lgs n. 32/2021. Nulla è dovuto nel caso in cui la visita del veterinario rientri fra i controlli programmati previsti al punto 9 o sia effettuata su segnalazione, da parte della persona formata, del riscontro di anomalie.

All'atto del campionamento il prelevatore deve compilare la scheda di campionamento (Allegato 2) e il proprietario deve sottoscrivere l'impegno a non consumare le parti dell'animale fino alla comunicazione dell'esito favorevole del laboratorio. È possibile comunque lavorare le carni in attesa dell'esito. L'esito del campione

sarà sempre trasmesso dal laboratorio al Servizio veterinario competente per territorio.

12. RINTRACCIABILITÀ DELLE CARNI DI SUINI

Le carni provenienti dai suini macellati per uso domestico privato, in attesa del referto per la ricerca delle trichinelle, non potranno essere consumate fino alla comunicazione dell'esito del campionamento. Nel caso di esito sfavorevole, le carni e i prodotti derivati dovranno essere conservati a disposizione del Servizio veterinario competente per territorio che fornirà disposizioni per la distruzione. Le carni potranno essere consumate senza vincoli soltanto dopo la ricezione dell'esito favorevole per la ricerca di trichinelle, che il servizio veterinario provvederà a comunicare all'utenza.

13. MODALITÀ DI GESTIONE DEI VISCERI DEGLI ANIMALI MACELLATI

I visceri degli animali macellati devono essere smaltiti secondo le indicazioni previste dal Reg. (CE) n. 1069/2009 e dalle relative linee guida nazionali.

Allegato 1: Disposizioni in materia di macellazioni per il consumo domestico privato in Regione Emilia-Romagna.

Comunicazione di macellazione al di fuori del macello per consumo domestico privato.

Luogo _____ data _____

Al Servizio Veterinario dell'Azienda USL di _____

Il/la sottoscritto/a

(cognome) _____ (nome) _____

Residente a _____ in via _____ n. ____

Nato/a _____ il _____

Codice Fiscale _____

Codice Aziendale _____

Recapito telefonico _____

Indirizzo mail _____

Comunica che intende macellare il giorno _____ con inizio alle ore _____

Numero _____ capi suini /ovini /caprini in via _____

N° _____ località _____

Si dichiara:

1) che le operazioni **saranno svolte da "persona formata"**:

si riporta il nominativo della persona formata:

nome _____ cognome _____ oppure

che le operazioni non **saranno svolte da persona formata.**

2) che nel caso di macellazione di suini, verrà prelevato e recapitato personalmente al laboratorio o tramite persona delegata un campione di muscolo (diaframma, masseteri) di 50 grammi circa da ciascun suino macellato, ai fini della ricerca di trichinella;

3) di essere a conoscenza che i servizi veterinari della AUSL potranno effettuare controlli a campione per verificare il rispetto delle condizioni di salute degli animali, di benessere animale, di igiene della macellazione e di corretto smaltimento dei sottoprodotti.

Fatto a _____ il _____

L'interessato (firma leggibile) _____

Allegato 2: Disposizioni in materia di macellazioni per il consumo domestico privato in Regione Emilia-Romagna.

Scheda di accompagnamento per campione di muscolo suino per ricerca di trichinella

(Regolamento UE n. 1375/2015)

Luogo _____ data _____

Alla Sede dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale di _____

Il/la sottoscritto/a

(cognome) _____ (nome) _____

Residente a _____ in via_____ n. ___

Nato/a _____ il _____

Codice Fiscale _____

Codice Aziendale _____

Recapito telefonico _____

Indirizzo mail _____

Consegna n ___ campioni di muscolo suino, del peso di almeno 50 grammi cadauno:

così identificati:

1) campione 1_____

2) campione 2 _____

3) campione 3 _____

4) campione 4_____

Dichiara di essere a conoscenza che le carni dei suini sottoposti a campionamento non potranno essere consumate liberamente prima dell'arrivo dell'esito dell'esame, che il laboratorio comunicherà al Servizio Veterinario dell'AUSL competente per territorio, che a sua volta lo comunicherà al privato/allevatore.

Dichiara inoltre di essere a conoscenza che l'esame trichinoscopico viene eseguito a pagamento e si impegna a corrispondere la cifra richiesta direttamente al laboratorio dell'IZSLER di competenza.

Fatto a _____ il _____

L'interessato (firma leggibile) _____

REGIONE EMILIA-ROMAGNA
Atti amministrativi

GIUNTA REGIONALE

Giuseppe Diegoli, Responsabile di SETTORE PREVENZIONE COLLETTIVA E SANITA' PUBBLICA esprime, ai sensi dell'art. 37, quarto comma, della L.R. n. 43/2001 e della deliberazione della Giunta Regionale n. 468/2017 e s.m.i., parere di regolarità amministrativa di legittimità in relazione all'atto con numero di proposta GPG/2022/2118

IN FEDE

Giuseppe Diegoli

REGIONE EMILIA-ROMAGNA
Atti amministrativi

GIUNTA REGIONALE

Luca Baldino, Direttore generale della DIREZIONE GENERALE CURA DELLA PERSONA, SALUTE E WELFARE esprime, ai sensi dell'art. 37, quarto comma, della L.R. n. 43/2001 e della deliberazione della Giunta Regionale n. 468/2017 e s.m.i., parere di regolarità amministrativa di merito in relazione all'atto con numero di proposta GPG/2022/2118

IN FEDE

Luca Baldino

REGIONE EMILIA-ROMAGNA
Atti amministrativi
GIUNTA REGIONALE

Delibera Num. 2045 del 28/11/2022

Seduta Num. 49

OMISSIS

L'assessore Segretario

Corsini Andrea

Servizi Affari della Presidenza

Firmato digitalmente dal Responsabile Roberta Bianchedi