

Decreto del Presidente della Repubblica n° 495 del 10/12/1997, regolamento recante norme di attuazione della direttiva 92/116/CEE che modifica la direttiva 71/118/CEE relativa a problemi sanitari in materia di produzione e immissione sul mercato di carni fresche di volatili da cortile.
pubblicato su : Gazzetta Ufficiale Italiana n° 20 del 26/01/1998

SOMMARIO

NOTE

TESTO

CAPITOLO I Disposizioni generali

Art. 1. Campo di applicazione

Art. 2. Definizioni

Art. 3. Prescrizioni relative alla produzione

Art. 4. Deroghe per gli agricoltori

Art. 5. R e s i d u i

Art. 6. Esclusioni dal consumo umano

Art. 7. Procedura di riconoscimento per gli stabilimenti

Art. 8. Autocontrollo e formazione del personale

Art. 9. Controlli veterinari

Art. 10. Osservatorio epidemiologico

Art. 11. Controlli veterinari comunitari

Art. 12. D e r o g h e

Art. 13. Stabilimenti a capacita' limitata

Art. 14. Importazione

Art. 15. Norme finali e transitorie

ALLEGATO I

CAPITOLO I - Condizioni generali per il riconoscimento degli stabilimenti

CAPITOLO II - Requisiti speciali per il riconoscimento dei macelli di volatili da cortile

CAPITOLO III - Requisiti speciali per il riconoscimento dei laboratori di sezionamento

CAPITOLO IV - Requisiti speciali per il riconoscimento dei depositi frigoriferi

CAPITOLO V - Igiene del personale, dei locali e delle attrezzature negli stabilimenti

CAPITOLO VI - Ispezione sanitaria prima della macellazione

CAPITOLO VII - Igiene della macellazione e della manipolazione delle carni fresche

CAPITOLO VIII - Ispezione sanitaria post mortem

CAPITOLO IX - Decisione del veterinario ufficiale in occasione dell'ispezione post mortem

CAPITOLO X - Disposizioni relative alle carni destinate al sezionamento

CAPITOLO XI - Controllo sanitario delle carni sezionate e delle carni immagazzinate

CAPITOLO XII - Bollatura sanitaria

CAPITOLO XIII - Magazzinaggio

CAPITOLO XIV - Confezionamento e imballaggio delle carni fresche

CAPITOLO XV - Trasporto

ALLEGATO II

CAPITOLO I - Requisiti generali per il riconoscimento degli stabilimenti di capacita' limitata

CAPITOLO II Requisiti speciali per il riconoscimento dei macelli di capacita' limitata

ALLEGATO III - Formazione professionale degli ausiliari

ALLEGATO IV

ALLEGATO V
ALLEGATO VI
ALLEGATO VII - DICITURE DA FAR FIGURARE SUI GRANDI IMBALLAGGI

NOTE

Si veda la circolare 8 giugno 1999, n. 9.

"Le disposizioni che prevedono l'applicazione di norme nazionali per i controlli veterinari" sui prodotti disciplinati dal presente D.P.R. sono abrogate e i controlli devono essere effettuati secondo le disposizioni del D.Lgs. 25 febbraio 2000, n. 80. Si veda l'art. 30, comma 1 del D.Lgs. 80/2000.

Allegato I, capitolo XIV, punto 70: la lettera b) del presente punto è stata aggiunta mediante avviso di rettifica pubblicato sulla G.U. 14 marzo 2000, n. 61.

TESTO

Visto l'articolo 87, quinto comma, della Costituzione;

Visto l'articolo 17, comma 1, della legge 23 agosto 1988, n. 400;

Visto l'articolo 4, comma 1, della legge 9 marzo 1989, n. 86;

Vista la legge 22 febbraio 1994, n. 146, ed in particolare l'articolo 4, comma 2, e l'allegato D;

Vista la direttiva 92/116/CEE del Consiglio del 17 dicembre 1992, che modifica ed aggiorna la direttiva 71/118/CEE del 15 febbraio 1971;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 8 giugno 1982, n.503, e successive modifiche;

Visto il decreto legislativo 30 dicembre 1992, n. 537, e successive modifiche;

Visto il regolamento emanato con decreto del Presidente della Repubblica 30 dicembre 1992, n. 559, e successive modifiche;

Visto il decreto legislativo 15 gennaio 1992, n. 51;

Vista la preliminare deliberazione del Consiglio dei Ministri, adottata nella riunione del 28 agosto 1996;

Visto l'articolo 17, paragrafo 1, della direttiva 94/65/CE che stabilisce i requisiti applicabili all'immissione sul mercato di carni macinate e di preparazioni di carni;

Acquisiti i pareri espressi dalle competenti commissioni parlamentari della Camera dei deputati e del Senato della Repubblica;

Udito il parere del Consiglio di Stato, espresso dalla sezione consultiva per gli atti normativi nell'adunanza del 30 giugno 1997;

Visto l'articolo 2, comma 3, del decreto legislativo 28 agosto 1997, n. 281;

Acquisito il parere della Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano;

Vista la deliberazione del Consiglio dei Ministri, adottata nella riunione del 28 novembre 1997;

Sulla proposta del Presidente del Consiglio dei Ministri e del Ministro della sanità';

E m a n a

il seguente regolamento:

CAPITOLO I - Disposizioni generali

Art. 1. Campo di applicazione

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

2. Il presente regolamento non si applica al sezionamento ed al magazzinaggio di carni fresche di volatili da cortile effettuati nei negozi per la vendita al minuto o in locali connessi a detti punti di vendita, dove il sezionamento ed il magazzinaggio sono effettuati unicamente per la vendita diretta al consumatore; detta esclusione non si applica ai laboratori di sezionamento ed ai depositi frigoriferi centralizzati delle catene di distribuzione per la vendita al minuto.

Art. 2. Definizioni

1. Ai fini del presente regolamento si intende per:

- a) carni di volatili da cortile: tutte le parti idonee al consumo umano ottenute dai volatili domestici appartenenti alle specie polli (genere Gallus), tacchini (genere Meleagris), faraone (genere Numida), anatre (genere Anas) e oche (genere Anser);
- b) carni fresche di volatili da cortile: le carni di volatili da cortile, comprese le carni sottovuoto o in atmosfera modificata, che non hanno subito alcun trattamento destinato ad assicurarne la conservazione, salvo il trattamento per mezzo del freddo;
- c) carcassa: il corpo intero di un volatile da cortile dopo dissanguamento, spennatura, spiumatura ed eviscerazione; tuttavia l'asportazione del cuore, dei polmoni, del ventriglio, del gozzo, del fegato, dei reni, della testa, dell'esofago e della trachea, nonché la resezione delle zampe all'altezza del tarso sono facoltativi;
- d) parti di carcassa: le parti della carcassa quale definita alla lettera c), primo periodo;
- e) frattaglie: le carni fresche di volatili da cortile ad esclusione di quelle della carcassa quale definita alla lettera c), anche se sono in connessione naturale con la carcassa, nonché la testa e le zampe, se sono presentate separatamente dalla carcassa;
- f) visceri: le frattaglie non commestibili, che si trovano nella cavità toracica, addominale e pelvica, compresi eventualmente la trachea, l'esofago ed il gozzo;
- g) veterinario ufficiale: il medico veterinario della unità sanitaria locale ovvero il medico veterinario libero professionista convenzionato con l'unità sanitaria locale incaricato dal servizio veterinario della ispezione ante mortem in allevamento o dell'ispezione nello stabilimento;
- h) ausiliario: il tecnico designato dal servizio veterinario dell'unità sanitaria locale, per collaborare con il veterinario ufficiale;
- i) ispezione sanitaria ante mortem: l'ispezione dei volatili da cortile vivi effettuata in conformità dell'allegato I, capitolo VI;
- l) ispezione sanitaria post mortem: l'ispezione dei volatili da cortile nel macello praticata dopo la macellazione in conformità dell'allegato I, capitolo VIII;
- m) mezzi di trasporto: le sezioni di autoveicoli, veicoli ferroviari ed aeromobili destinati al carico, nonché le stive delle navi o i contenitori destinati al trasporto per via terrestre, marittima od aerea;
- n) stabilimento: macello riconosciuto, laboratorio di sezionamento riconosciuto, deposito frigorifero riconosciuto, centro di riconfezionamento riconosciuto o un insieme che riunisca più stabilimenti di questo tipo;
- o) responsabile dello stabilimento: il conduttore dello stabilimento, il proprietario dello stabilimento o il suo rappresentante.
2. Si applicano, inoltre, le definizioni di cui all'articolo 2, comma 1, lettere m), n), o), r) ed s) del decreto legislativo 30 dicembre 1992, n. 537, e successive modifiche.

Art. 3. Prescrizioni relative alla produzione

1. Le carcasse e le frattaglie devono:

- a) provenire da un animale che sia stato sottoposto ad un'ispezione sanitaria ante mortem conformemente all'allegato I, capitolo VI, e che, in seguito a tale ispezione, sia stato riconosciuto idoneo alla macellazione;
- b) essere ottenute in un macello riconosciuto, soggetto ad un autocontrollo in conformità all'articolo 8, comma 1, e ad un controllo da parte del servizio veterinario dell'unità sanitaria locale competente in conformità all'articolo 9;
- c) essere trattate in condizioni di igiene soddisfacenti in conformità all'allegato I, capitolo VII;
- d) essere sottoposte ad ispezione sanitaria post mortem in conformità all'allegato I, capitolo VIII ed essere riconosciute idonee al consumo umano in conformità all'allegato I, capitolo IX;
- e) essere sottoposte a bollatura sanitaria in conformità all'allegato I, capitolo XII, qualora non siano destinate al sezionamento nello stesso stabilimento;
- f) essere manipolate, dopo l'ispezione post mortem, in conformità all'allegato I, capitolo VII, punto 46, ed essere immagazzinate, in conformità all'allegato I, capitolo XIII, in condizioni igieniche soddisfacenti;
- g) essere adeguatamente imballate conformemente all'allegato I, capitolo XIV; qualora venga utilizzato un involucro di protezione, questo deve essere conforme alle prescrizioni di tale capitolo;
- h) essere trasportate conformemente all'allegato I, capitolo XV;
- i) essere accompagnate durante il trasporto:
- 1) da un documento di accompagnamento commerciale che deve contenere, oltre alle indicazioni previste dall'allegato I, capitolo XII, punto 66, un numero di codice attribuito dal servizio veterinario dell'unità sanitaria locale competente che consenta l'identificazione del veterinario ufficiale; tale documento deve essere conservato dal destinatario per un periodo minimo di un anno per poter essere presentato, a richiesta, al servizio veterinario dell'unità sanitaria locale;

2) da un certificato sanitario conforme all'allegato VI qualora si tratti di carni fresche di volatili da cortile ottenute in un macello situato in una regione o in una zona soggetta a restrizioni di polizia sanitaria, o di carni fresche di volatili da cortile destinate ad un altro Stato membro, con transito, in mezzo di trasporto sigillato, attraverso un Paese terzo.

2. Le parti di carcasse e le carni disossate devono:

- a) essere ottenute in un laboratorio di sezionamento riconosciuto, soggetto ad autocontrollo in conformita' all'articolo 8, comma 1, e controllato conformemente all'articolo 9;
- b) essere sezionate ed ottenute nel rispetto delle condizioni di cui all'allegato I, capitolo VII, e provenire da carni fresche rispondenti alle condizioni di cui al comma 1, oppure da carcasse di volatili da cortile importate conformemente al decreto legislativo 3 marzo 1993, n. 93;
- c) essere sottoposte al controllo di cui all'articolo 9, comma 4;
- d) soddisfare le condizioni di cui al comma 1, lettere c), h) e i);
- e) essere confezionate, imballate ed etichettate conformemente al comma 1, lettere e) e g), in loco o in centri di riconfezionamento all'uopo riconosciuti;
- f) essere immagazzinate in condizioni igieniche soddisfacenti in conformita' all'allegato I, capitolo XIII.

3. Le carni fresche diverse da quelle di volatili da cortile possono essere lavorate nei laboratori di sezionamento di cui al presente regolamento se conformi alle disposizioni sanitarie in materia di produzione e commercializzazione di carni fresche.

4. Le carni fresche di volatili da cortile che sono state immagazzinate, conformemente al presente regolamento, in un deposito frigorifero riconosciuto e non sono state in seguito sottoposte ad alcuna manipolazione, salvo il magazzinaggio, devono soddisfare le condizioni di cui al comma 1, lettere c), e), g) ed h) e di cui al comma 2, oppure devono essere importate conformemente all'articolo 14 e al decreto legislativo 3 marzo 1993, n. 93.

5. Fatte salve le disposizioni in materia di polizia sanitaria i commi 1, 2, 3 e 4 non si applicano alle carni fresche di volatili da cortile destinate:

- a) ad usi diversi dal consumo umano;
- b) ad esposizioni, a studi speciali o ad analisi, purché un controllo ufficiale renda possibile assicurare che tali carni non saranno utilizzate per il consumo umano e che, dopo la chiusura delle esposizioni o la conclusione degli studi speciali o delle analisi, esse saranno distrutte, ad eccezione di quelle utilizzate per le analisi stesse;
- c) esclusivamente al rifornimento delle organizzazioni internazionali.

6. Le carni di volatili da cortile, separate meccanicamente, per essere oggetto di scambi, devono essere state sottoposte, in precedenza, ad un trattamento termico, conformemente al decreto legislativo 30 dicembre 1992, n. 537, e successive modifiche, nello stabilimento di origine o in qualsiasi altro stabilimento designato dall'unita' sanitaria locale competente.

Art. 4. Deroche per gli agricoltori

1. Le norme di cui all'articolo 3, comma 1, non si applicano alle carni fresche di volatili da cortile provenienti da aziende di agricoltori la cui produzione annuale e' inferiore a 10.000 capi di volatili da cortile e cedute in piccole quantita':

- a) direttamente al consumatore finale nell'azienda o sul mercato settimanale piu' vicino alla loro azienda;
- b) ad un dettagliante per la vendita diretta al consumatore finale a condizione che il primo eserciti la sua attivita' nella stessa localita' del produttore o in una localita' vicina.

2. Quanto previsto al comma 1 non si applica in caso di vendita su aree pubbliche in forma itinerante e per corrispondenza.

3. L'autorita' sanitaria regionale provvede con apposite norme, ove lo ritenga necessario in relazione alle modalita' e alla entita' della cessione di cui al comma 1, a regolare l'attivita' di vigilanza veterinaria sulle aziende e a stabilire i requisiti igienici minimi dei locali, da autorizzare ai sensi della legge 30 aprile 1962, n.283, ove si effettua la macellazione.

4. Le deroghe di cui al presente articolo non si applicano alle operazioni di sezionamento.

Art. 5. Residui

1. Fermi restando gli obblighi derivanti dall'applicazione del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 118, le carni fresche di volatili da cortile o i volatili stessi devono essere sottoposti ad esami per la ricerca di residui qualora il veterinario ufficiale ne sospetti la presenza in base ai risultati dell'ispezione ante mortem o in base a qualsiasi altro elemento di informazione.

2. Gli esami di cui al comma 1 devono essere effettuati per ricercare:

- a) i residui di sostanze ad azione farmacologica e loro derivati nel rispetto del periodo di attesa indicato nella dichiarazione di scorta di cui all'articolo 14 del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 118;
- b) altre sostanze che possono eventualmente rendere il consumo pericoloso o nocivo per la salute umana.

3. La ricerca di cui al comma 2 deve essere effettuata con metodi comprovati e scientificamente riconosciuti.
4. I risultati degli esami devono essere valutati secondo metodi di riferimento adottati in sede comunitaria.
5. In caso di esito positivo degli esami di cui al comma 1, il veterinario ufficiale adotta le misure atte a tener conto del tipo di rischio esistente, e, in particolare:
 - a) procede ad un controllo piu' rigoroso sui volatili da cortile ottenuti in condizioni analoghe sotto il profilo tecnologico e che possono presentare lo stesso rischio;
 - b) intensifica i controlli effettuati a livello degli altri gruppi dell'azienda di origine e, in caso di recidiva, adotta le misure che si impongono a livello dell'azienda di origine;
 - c) interviene a livello della catena di produzione in caso di contaminazione causata dall'ambiente.
6. Ferme restando le tolleranze previste per gli antiparassitari, quelle relative alle altre sostanze di cui al comma 2 sono stabilite in sede comunitaria ai sensi del regolamento (CEE) n.2377/90.

Art. 6. Esclusioni dal consumo umano

1. Non possono essere immesse sul mercato per il consumo umano le carni di volatili da cortile:
 - a) provenienti da animali colpiti dalle malattie indicate nel decreto del Presidente della Repubblica 30 dicembre 1992, n. 558;
 - b) che presentano tracce di residui in quantitativi superiori alle tolleranze fissate in conformita' dell'articolo 5, comma 6, o che sono state trattate con antibiotici, con conservanti o con preparati non autorizzati destinati ad intenerire le carni, fermo restando che gli agenti direttamente utilizzati per promuovere la ritenzione idrica sono vietati; le carni ottenute in condizioni analoghe, sotto il profilo tecnologico, a quelle sopra elencate e che possono pertanto presentare lo stesso rischio non possono essere immesse sul mercato;
 - c) provenienti da animali che presentano uno dei difetti di cui all'allegato I, capitolo IX, punto 53, lettera a);
 - d) dichiarate non idonee al consumo umano, conformemente all'allegato I, capitolo IX, punto 53, lettera b);
 - e) elencate all'allegato I, capitolo IX, punto 54;
 - f) trattate con radiazioni ionizzanti o raggi ultravioletti.

Art. 7. Procedura di riconoscimento per gli stabilimenti

1. Il Ministero della sanita' riconosce l'idoneita' degli stabilimenti di cui all'articolo 2, comma 1, lettera n), diversi da quelli di cui all'articolo 13, attribuendo un numero di riconoscimento a ciascuno di essi e redige un elenco ufficiale; copia di tale elenco e di ogni modifica viene inviata agli altri Stati membri ed alla Commissione europea.
2. Al fine del riconoscimento di idoneita' il responsabile dello stabilimento presenta all'Assessorato alla sanita' della regione o provincia autonoma istanza di riconoscimento rivolta al Ministero della sanita' corredata dalla documentazione relativa alla sussistenza dei requisiti strutturali e funzionali previsti dal presente regolamento unitamente al parere favorevole del servizio veterinario della unita' sanitaria locale competente. Copia dell'istanza e del parere favorevole del servizio veterinario dell'unita' sanitaria locale viene inviata, per conoscenza, al Ministero della sanita'.
3. Entro novanta giorni dalla data di ricezione dell'istanza la regione o provincia autonoma, dopo aver eseguito eventuali accertamenti per la verifica dei requisiti di cui al comma 2, provvede alla trasmissione al Ministero della sanita' dell'istanza, comprensiva del verbale di ispezione, unitamente al parere di merito.
4. Sulla base degli atti istruttori il Ministero della sanita', entro novanta giorni dalla ricezione della documentazione di cui ai commi 2 e 3, effettuati gli accertamenti ritenuti necessari, rilascia il riconoscimento di idoneita' ed il relativo numero oppure da' comunicazione alla regione o provincia autonoma ed al responsabile dello stabilimento interessato delle carenze riscontrate cui porre rimedio con appositi interventi nonche' del relativo tempo massimo concesso. Il responsabile dello stabilimento interessato, entro sessanta giorni dalla ricezione della comunicazione, comunica alla regione o provincia autonoma, che ne informa il Ministero della sanita', la data prevista per il completamento dei lavori di adeguamento.
5. Completati i lavori di cui al comma 4, effettuati gli ulteriori accertamenti eventualmente necessari, il Ministero della sanita' provvede al rilascio del riconoscimento o al diniego dello stesso.
6. Il Ministero della sanita' procede annualmente, in collaborazione con i servizi veterinari delle regioni e province autonome e delle unita' sanitarie locali, all'effettuazione di un programma nazionale di ispezione, a sondaggio, degli stabilimenti riconosciuti, ai fini anche dell'armonizzazione delle procedure ispettive e dei criteri di valutazione adottati dagli organi territoriali.
7. Entro sessanta giorni dalla data di pubblicazione del presente regolamento il Ministero della sanita' stabilisce la documentazione da allegare all'istanza di cui al comma 2.
8. Il Ministero della sanita', qualora a seguito delle ispezioni e dei controlli di cui ai commi 4, 5 e 6 rilevi che i requisiti richiesti non sono piu' soddisfatti, adotta le opportune misure nei confronti degli stabilimenti.
9. Il Ministero della sanita' concede, salvo motivate eccezioni, il riconoscimento provvisorio di idoneita' su richiesta dell'interessato accompagnata da copia dell'istanza di riconoscimento presentata ai sensi del

comma 2 e da copia del parere favorevole del servizio veterinario dell'unita' sanitaria locale ad essa allegato, comunicato, per conoscenza, al responsabile dello stabilimento.

10. Le spese derivanti dall'applicazione del presente articolo sono a carico del responsabile dello stabilimento, secondo tariffe e modalita' da stabilirsi con decreto del Ministro della sanita'.

11. Alla procedura di riconoscimento disciplinata dal presente articolo si applicano le disposizioni della legge 7 agosto 1990, n.241, concernenti il responsabile del procedimento e la partecipazione al procedimento amministrativo.

Art. 8. Autocontrollo e formazione del personale

1. Il responsabile dello stabilimento deve far effettuare un periodico controllo igienico generale delle condizioni di produzione esistenti, effettuando anche controlli microbiologici sugli utensili, sugli impianti e sui macchinari in ogni fase di produzione e, se necessario, sulle carni; detti controlli devono essere annotati in un registro che e' messo a disposizione del veterinario ufficiale; dal registro deve risultare la natura, la periodicitita' ed i risultati dei controlli nonche' l'indicazione del laboratorio di analisi.

2. I controlli di cui al comma 1 possono essere eseguiti presso il laboratorio di analisi interno allo stabilimento o presso altro laboratorio di analisi riconosciuto dal Ministero della sanita'.

3. Il veterinario ufficiale esamina i risultati dei controlli di cui al comma 1 e dispone periodici esami microbiologici in tutte le fasi della produzione e sui prodotti, nonche' ulteriori accertamenti in base ai risultati di tali analisi. Gli esiti degli esami di laboratorio sono comunicati al responsabile dello stabilimento che e' tenuto ad avviare alle carenze igieniche evidenziate.

4. Il responsabile dello stabilimento deve, con la partecipazione del veterinario ufficiale, predisporre ed attuare un programma di formazione del personale in materia di igiene della produzione; deve inoltre tenere un registro che indichi le entrate e le uscite delle carni fresche precisando la natura delle carni ricevute; tale registro puo' coincidere con il registro fiscale dello stabilimento.

Art. 9. Controlli veterinari

1. Il veterinario ufficiale, almeno una volta ogni ciclo produttivo, sottopone a controllo periodico gli allevamenti che consegnano ai macelli volatili da cortile delle specie di cui all'articolo 2, comma 1, lettera a).

2. Gli allevatori devono tenere presso l'unita' produttiva i registri di cui all'allegato I, capitolo VI, punto 27, lettera a), oppure altra documentazione da cui siano desumibili le informazioni prescritte; tale obbligo non sussiste per gli allevatori la cui produzione annuale non supera 20.000 polli o faraone, 15.000 anatre, 10.000 tacchini o 10.000 oche, a condizione che non si avvalgano dell'ispezione ante mortem in allevamento.

3. Negli stabilimenti di macellazione riconosciuti deve essere presente durante tutto il periodo dell'ispezione post mortem almeno un veterinario ufficiale.

4. Negli stabilimenti di sezionamento riconosciuti il veterinario ufficiale deve garantire la sorveglianza ed il controllo sulla lavorazione delle carni e deve essere comunque presente almeno una volta al giorno durante la lavorazione, per il controllo dell'igiene generale dello stabilimento nonche' del registro di entrata e di uscita delle carni.

5. Nei depositi frigoriferi il veterinario ufficiale deve assicurare un controllo periodico con carattere di saltuarieta' e di imprevedibilita' anche in rapporto al volume ed alle caratteristiche dell'attivita'.

6. L'ispezione e la sorveglianza degli stabilimenti devono essere effettuate sotto la responsabilita' del veterinario ufficiale che ha libero accesso in ogni momento ai reparti dello stabilimento per accertarsi dell'osservanza delle disposizioni del presente regolamento.

7. Il veterinario ufficiale puo' avvalersi, senza oneri a carico del bilancio dello Stato, di ausiliari che operano sotto la sua autorita' e responsabilita' limitatamente alle seguenti operazioni:

a) raccolta delle informazioni necessarie alla valutazione della situazione sanitaria dell'allevamento di origine degli animali, conformemente all'allegato I, capitolo VI, che il veterinario ufficiale dovra' utilizzare per l'elaborazione della sua diagnosi;

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

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

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

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

f) controllo sanitario delle carni sezionate ed immagazzinate;

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

8. Gli ausiliari devono essere muniti di specifico attestato che viene rilasciato dalla competente autorità regionale a coloro che abbiano superato l'esame al termine del corso previsto dall'allegato III, il cui costo non può far carico sul Fondo sanitario nazionale.

9. Gli ausiliari devono essere indipendenti dallo stabilimento e devono far parte di un gruppo d'ispezione sottoposto al controllo ed alla responsabilità del veterinario ufficiale.

10. Il Ministero della sanità può autorizzare il personale dello stabilimento in possesso dell'attestato di cui al comma 8 oppure il personale che ha beneficiato di una formazione speciale da parte del veterinario ufficiale analoga a quella prevista per gli ausiliari ad effettuare le operazioni previste dal comma 7, lettera d).

Art. 10. Osservatorio epidemiologico

1. I risultati delle ispezioni ante e post mortem relativi a diagnosi di malattie trasmissibili all'uomo devono essere comunicati tempestivamente al servizio veterinario dell'unità sanitaria locale competente per i controlli nell'allevamento di origine e mensilmente all'assessorato alla sanità della regione o provincia autonoma che provvede all'elaborazione ed aggregazione dei dati per il successivo inoltro al Ministero della sanità.

Art. 11. Controlli veterinari comunitari

1. Le autorità competenti assicurano l'assistenza necessaria e ogni collaborazione agli esperti veterinari incaricati dalla Commissione europea di effettuare controlli sul posto.

Art. 12. Deroghe

1. In deroga al disposto dell'articolo 3, comma 1, lettera a), i volatili da cortile destinati alla produzione di fegato grasso possono essere storditi, dissanguati e spiumati nell'allevamento di origine a condizione che tali operazioni siano effettuate in un locale separato conforme all'allegato I, capitolo II, punto 14, lettera b), e che, conformemente all'allegato I, capitolo XV, le carcasse non eviscerate siano trasportate immediatamente in un laboratorio di sezionamento riconosciuto e provvisto del locale speciale di cui all'allegato I, capitolo III, punto 15, lettera b), secondo trattino, lettera ii), dove le carcasse devono essere eviscerate entro ventiquattro ore sotto il controllo di un veterinario ufficiale.

2. È consentito il procedimento di raffreddamento delle carcasse di volatili da cortile per immersione in acqua, purché effettuato in conformità alle condizioni di cui all'allegato I, capitolo VII, punti 42 e 43.

3. La commercializzazione delle carni fresche ottenute con il procedimento di cui al comma 2 è consentita solo a condizione che le carcasse siano state immediatamente congelate o surgelate.

4. Qualora si faccia ricorso al procedimento di cui al comma 2, ne deve essere fatta menzione nei documenti di cui all'articolo 3, comma 1, lettera i).

Art. 13. Stabilimenti a capacità limitata

1. È consentito derogare ai requisiti strutturali di cui all'allegato I, per gli stabilimenti che macellano meno di 150.000 volatili all'anno, purché:

a) lo stabilimento risponda ai requisiti prescritti dall'allegato II;

b) il responsabile dello stabilimento tenga un registro ove siano indicate le entrate degli animali, le uscite dei prodotti della macellazione, i controlli effettuati e i relativi risultati, da comunicarsi, a richiesta, al veterinario ufficiale;

c) il responsabile dello stabilimento comunichi l'ora della macellazione, il numero e l'origine degli animali e trasmetta copia dell'attestato sanitario di cui all'allegato IV al servizio veterinario;

d) il veterinario ufficiale sia presente al momento della macellazione e dell'eventuale eviscerazione differita, per accertarsi che siano rispettate le norme di cui all'allegato I, capitoli VII e VIII;

e) il servizio veterinario controlli il circuito di distribuzione delle carni provenienti dallo stabilimento e l'identificazione delle carni dichiarate non idonee al consumo umano nonché la loro destinazione e utilizzazione successiva.

2. È consentito derogare ai requisiti strutturali di cui all'allegato I, per i laboratori di sezionamento che lavorano non più di tre tonnellate di carni fresche di volatili da cortile alla settimana, purché:

a) lo stabilimento risponda ai requisiti prescritti dall'allegato II, capitolo I;

b) sia rispettata la temperatura prevista all'allegato I, capitolo VIII, punto 49.

3. Gli stabilimenti di cui ai commi 1 e 2, a richiesta del responsabile, devono essere iscritti in un apposito elenco regionale ed essere muniti di un apposito numero di identificazione, da cui sia rilevabile l'unità sanitaria locale responsabile del controllo, secondo criteri fissati dal Ministero della sanità; le regioni e le province autonome tengono l'elenco e lo aggiornano, informando periodicamente il Ministero della sanità per la successiva comunicazione alla Commissione europea.

4. Le carni fresche di volatili da cortile ottenute negli stabilimenti di cui ai commi 1 e 2 devono essere:

a) riservate al mercato nazionale;

- b) contrassegnate da marchi o etichette le cui caratteristiche sono stabilite dal Ministero della sanità'.
5. E' consentito derogare ai requisiti strutturali previsti dall'allegato I, capitolo I, per i depositi frigoriferi di capacita' limitata nei quali sono immagazzinate solo carni imballate.
6. Le spese derivanti dal riconoscimento degli stabilimenti di cui ai commi 1, 2 e 5, sono a carico dei titolari dei medesimi.

Art. 14. Importazione

1. E' consentita l'importazione di carni fresche di volatili da cortile solo se provenienti da Paesi terzi o loro regioni compresi nell'elenco elaborato dalla Commissione europea.
2. Le carni inoltre devono:
- a) essere accompagnate dal certificato sanitario conforme al modello stabilito da disposizioni adottate in sede comunitaria;
 - b) provenire da stabilimenti presenti in un elenco elaborato dalla Commissione europea;
 - c) essere state sottoposte, con esito favorevole, ai controlli previsti dal decreto legislativo 3 marzo 1993, n. 93
3. Il Ministero della sanità' cura la pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana dell'elenco di cui al comma 1 e del modello dei certificati di cui al comma 2, lettera a).
4. In attesa dell'adozione in sede comunitaria degli elenchi e dei certificati di cui commi 1 e 2 restano in vigore le norme nazionali in materia di importazione di carni fresche di volatili da cortile a condizione che non siano piu' favorevoli di quelle previste nel presente regolamento.

Art. 15. Norme finali e transitorie

1. Le autorizzazioni rilasciate agli impianti di macellazione, ai laboratori di sezionamento ed ai depositi frigoriferi ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica 8 giugno 1982, n. 503, e successive modifiche, ed il relativo numero di riconoscimento mantengono la loro efficacia a condizione che, entro sei mesi dalla data di entrata in vigore del presente regolamento, il servizio veterinario dell'unita' sanitaria locale competente ne confermi, alla regione o provincia autonoma e al Ministero della sanità', la rispondenza ai requisiti del presente regolamento; nel caso in cui siano state riscontrate carenze, queste sono comunicate alla regione o provincia autonoma e al Ministero della sanità' con l'indicazione del termine concesso per la loro eliminazione, trascorso il quale si provvede a comunicare alla regione o provincia autonoma e al Ministero della sanità' l'avvenuta rimozione delle carenze o, in caso contrario, i provvedimenti adottati.
2. Gli stabilimenti di macellazione che operano in deroga agli obblighi di eviscerazione dei volatili da cortile ai sensi dell'articolo 8, comma 4, del decreto del Presidente della Repubblica 8 giugno 1982, n. 503, come modificato dal decreto del Presidente della Repubblica 17 maggio 1988, n. 193, possono continuare ad operare purché entro sei mesi dalla data di entrata in vigore del presente regolamento i responsabili chiedano il riconoscimento ai sensi dell'articolo 7 o dell'articolo 13.
3. Le spese derivanti dall'applicazione del comma 1 sono a carico del responsabile dello stabilimento secondo tariffe e modalita' da stabilirsi con decreto del Ministero della sanità'.
4. Le disposizioni del presente regolamento costituiscono disposizioni sanitarie in materia di importazione, esportazione e transito di carni di volatili da cortile, ai sensi dell'articolo 27 del decreto legislativo emanato con decreto del Presidente della Repubblica 8 giugno 1982, n. 503.
5. Sono abrogati gli articoli da 1 a 25 del decreto del Presidente della Repubblica 8 giugno 1982, n. 503, e gli allegati al decreto medesimo.

Il presente decreto, munito del sigillo dello Stato, sarà inserito nella Raccolta ufficiale degli atti normativi della Repubblica italiana. E' fatto obbligo a chiunque spetti di osservarlo e di farlo osservare.

ALLEGATO I

(previsto dall'articolo 2, comma 1, lettera i)

CAPITOLO I - Condizioni generali per il riconoscimento degli stabilimenti

Gli stabilimenti devono avere almeno:

1. nei locali in cui le carni fresche sono prodotte, manipolate o immagazzinate e nelle aree e nei corridoi in cui transitano le carni fresche:
- a) un pavimento in materiali impermeabili, facile da pulire e disinfettare ed imputrescibile, sistemato in modo da consentire una facile evacuazione dell'acqua; le acque devono essere incanalate verso pozzetti muniti di griglia e sifone per evitare i cattivi odori. Tuttavia:

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

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

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

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

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

d) materiali isolanti imputrescibili ed inodori;

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

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

g) un soffitto pulito e facile da mantenere pulito;

laddove esso manchi, la superficie interna di copertura del tetto deve soddisfare queste condizioni;

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

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

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

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

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

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

- per la movimentazione delle carni;

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

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

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

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

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

6. un impianto che fornisca acqua potabile, ai sensi del D.P.R. 24 maggio 1988, n. 236, sotto pressione ed in quantita' sufficienti. Le tubature per l'acqua devono essere chiaramente distinguibili da quelle per l'acqua potabile;

7. un impianto che fornisca un rifornimento adeguato di acqua potabile calda ai sensi del D.P.R. 24 maggio 1988, n. 236;

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

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

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

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

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

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

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

CAPITOLO II - Requisiti speciali per il riconoscimento dei macelli di volatili da cortile

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

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

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

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

d) ove occorra, un locale per le spedizioni;

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

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

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

CAPITOLO III - Requisiti speciali per il riconoscimento dei laboratori di sezionamento

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

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

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

- qualora nel laboratorio si effettui l'eviscerazione:

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

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

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

CAPITOLO IV - Requisiti speciali per il riconoscimento dei depositi frigoriferi

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

- a) locali frigoriferi di capacita' adeguata, facili da pulire, nei quali le carni fresche di volatili da cortile possano essere immagazzinate alla temperatura di cui al suddetto punto 69, primo trattino;
 - b) un termometro o un teletermometro registratori in o per ciascun locale di deposito.
17. A prescindere dai requisiti generali, i depositi in cui le carni fresche di volatili sono immagazzinate in conformita' delle disposizioni di cui al capitolo XIII, punto 69, secondo trattino, debbono avere almeno:
- a) locali frigoriferi sufficientemente ampi, facili da pulire, nei quali le carni fresche di volatili da cortile possano essere immagazzinate alla temperatura di cui al suddetto punto 69, secondo trattino;
 - b) un termometro o un teletermometro registratori in o per ciascun locale di magazzino.

CAPITOLO V - Igiene del personale, dei locali e delle attrezzature negli stabilimenti

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

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

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

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

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

19. I locali, le attrezzature e gli utensili di lavoro non devono essere adibiti ad usi diversi dalla lavorazione delle carni fresche di volatili da cortile, delle carni fresche o delle carni di selvaggina o delle preparazioni o prodotti a base di carne, a meno che siano stati puliti e disinfettati prima di essere riutilizzati.

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

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

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

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

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

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

All'atto dell'assunzione, le persone addette alla lavorazione e alla manipolazione delle carni fresche sono tenute a provare mediante certificato medico che nulla osta allo svolgimento di dette mansioni.

Successivamente esse sono soggette ai controlli medici previsti dalla normativa vigente.

CAPITOLO VI - Ispezione sanitaria prima della macellazione

25. a) Il veterinario ufficiale del macello autorizza la macellazione di una partita di volatili provenienti da un'azienda solo se, fatto salvo il certificato previsto all'allegato IV, modello 5 del D.P.R. 3 marzo 1993, n. 587:

i) i volatili destinati alla macellazione sono accompagnati dall'attestato sanitario previsto all'allegato IV, oppure ii) se entro le 72 ore precedenti all'arrivo dei volatili al macello, e' in possesso di un documento definito dal Ministero della sanita' contenente:

- informazioni pertinenti aggiornate relative al gruppo di origine, in particolare quelle che, tratte dal registro dell'azienda di cui al punto 27, lettera a), riguardano il tipo di volatili destinati alla macellazione, - la prova che l'azienda d'origine e' sotto il controllo di un veterinario ufficiale.

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

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

c) Tuttavia, per gli allevatori la cui produzione annuale non supera 20.000 polli, 15.000 anatre, 10.000 tacchine o 10.000 oche oppure un quantitativo equivalente delle altre specie di volatili di cui all'articolo 2, comma 1, lettera a), l'ispezione prima della macellazione, prevista al punto 27, lettera b), può essere effettuata nel macello.

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

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

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

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

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

- data di arrivo dei volatili, - provenienza dei volatili, - numero dei volatili, - rendimento effettivo della specie (ad esempio aumento di peso), - mortalità, - fornitori degli alimenti, - tipo e periodo di utilizzazione degli additivi e periodo di attesa, - consumo di mangimi e di acqua, - esame e diagnosi del veterinario incaricato, eventualmente corredati dei risultati delle analisi di laboratorio, - tipo di medicinale eventualmente somministrato ai volatili, data dell'inizio e della fine della sua somministrazione, - data delle eventuali vaccinazioni e loro natura, - aumento di peso durante il periodo di ingrasso, - risultati di tutte le ispezioni sanitarie alle quali i volatili provenienti dallo stesso gruppo sono stati sottoposti in precedenza, - numero dei volatili destinati alla macellazione, - data prevedibile di macellazione;

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

i) sono colpiti da una malattia trasmissibile all'uomo o agli animali oppure mostrano un comportamento individuale o collettivo tale da far temere l'insorgere di una malattia di tale genere, ii) presentano disturbi del comportamento generale o sintomi di malattia che possono rendere le carni non idonee al consumo umano;

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

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

28. Nel macello, il veterinario ufficiale fa procedere all'identificazione dei volatili in questione, fa verificare l'osservanza dei requisiti del capitolo II del D.lgs. 30 dicembre 1992, n. 532, e soprattutto se i volatili abbiano subito danni durante il trasporto.

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

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

- quando i volatili non hanno lasciato l'azienda d'origine, dovrà essere rilasciato un nuovo attestato sanitario, - oppure, previa valutazione dei motivi del ritardo, il veterinario ufficiale del macello autorizza la macellazione se non vi si oppone alcun motivo sanitario, se del caso previo nuovo esame dei volatili.

30. Fatte salve le prescrizioni del D.P.R. 3 dicembre 1992, n. 558, la macellazione ai fini del consumo umano deve essere vietata qualora siano state accertate le manifestazioni cliniche delle seguenti malattie:

a) ornitosi,

b) salmonellosi.

Il veterinario ufficiale può autorizzare su richiesta del proprietario dei volatili o del suo mandatario la macellazione alla fine delle normali operazioni di macellazione se sono prese precauzioni per ridurre al massimo i rischi di propagazione dei germi nonché per pulire e disinfettare gli impianti dopo la macellazione;

le carni provenienti da tale macellazione devono essere manipolate come carni dichiarate non idonee al consumo umano.

31. Il veterinario ufficiale:

- a) deve vietare la macellazione quando dispone di elementi che gli consentono di concludere che le carni provenienti dagli animali presentati non saranno idonee al consumo umano,
- b) deve differire la macellazione quando non sono stati rispettati i termini di attesa per i residui,
- c) per quanto riguarda i volatili clinicamente sani, provenienti da un gruppo la cui macellazione e' obbligatoria nell'ambito di un programma di controllo delle malattie infettive, deve provvedere alla loro macellazione alla fine della giornata o in condizioni tali da evitare qualsiasi contaminazione degli altri volatili. Gli Stati membri potranno utilizzare tali carni sul loro territorio secondo le norme nazionali.
- c) Tali carni possono essere utilizzate esclusivamente per la trasformazione in uno stabilimento riconosciuto in base all'articolo 8 del decreto legislativo 30 dicembre 1992, n. 537, ed a condizione che:
 - siano inviate direttamente allo stabilimento di trasformazione;
 - siano sottoposte a trattamento termico.

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

CAPITOLO VII - Igiene della macellazione e della manipolazione delle carni fresche

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

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

35. La spiumatura deve essere immediata e completa.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Per le carcasse aventi un peso:

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

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

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

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

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

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

- 2,5 litri per carcassa, per le carcasse aventi un peso uguale o inferiore a 2,5 chilogrammi, - 4 litri per carcassa, per le carcasse aventi un peso compreso fra 2,5 e 5 chilogrammi, - 6 litri per carcassa, per le carcasse aventi un peso uguale o superiore a 5 chilogrammi.

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

- 1 litro per carcassa, per le carcasse aventi un peso uguale o inferiore a 2,5 chilogrammi, - 1,5 litri per carcassa, per le carcasse aventi un peso compreso fra 2,5 e 5 chilogrammi, - 2 litri per carcassa, per le carcasse aventi un peso uguale o superiore a 5 chilogrammi.

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

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

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

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

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

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

- del consumo di acqua nella fase di lavaggio a spruzzo precedente l'immersione, - della temperatura dell'acqua nella cisterna o nelle cisterne nei punti di entrata e di uscita delle carcasse, - del consumo di acqua durante la fase di immersione, - del numero di carcasse di ciascuna delle classi di peso specificate nella lettera d) e nel punto 42;

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

i) il funzionamento dell'impianto di raffreddamento ed i suoi effetti sul grado di igiene sono valutati - in attesa dell'adozione di metodi microbiologici comunitari, - secondo metodi microbiologici scientifici riconosciuti dagli Stati membri;

il grado di contaminazione delle carcasse, basato sul numero totale di germi e di enterobatteri presenti, rilevato prima dell'immersione, è raffrontato con il livello successivo all'immersione. Il raffronto deve essere eseguito in occasione della prima messa in funzione dell'impianto e, in seguito, periodicamente, ma in ogni caso in occasione di qualsiasi modifica dell'impianto. Il funzionamento delle varie parti dell'impianto deve garantire il rispetto di livelli soddisfacenti di igiene.

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

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

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

CAPITOLO VIII - Ispezione sanitaria post mortem

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

Ai fini di tale ispezione,

a) le parti seguenti:

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

ii) i visceri e

iii) la cavita' della carcassa devono essere sottoposte ad esame oculare e, se necessario, a palpazione ed incisione;

b) occorre altresì fare attenzione:

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

ii) alle alterazioni importanti derivanti dalle operazioni di macellazione,

iii) al buon funzionamento dell'impianto di macellazione.

Il veterinario ufficiale deve comunque:

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

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

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

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

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

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

a) l'ispezione sanitaria post mortem di cui al punto 47 viene effettuata al piu' tardi 15 giorni dopo la macellazione.

Durante questo periodo i volatili devono essere immagazzinati ad una temperatura non superiore a + 4 C;

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

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

50. Devono essere effettuati, ai fini della ricerca di residui, dei prelievi di campioni per sondaggio e comunque in caso di fondato sospetto. Nel caso della ricerca di residui mediante prelievo di campioni, occorre in particolare ricercare i residui di cui al D.Lgs.27 gennaio 1992, n. 118.

L'obbligo di procedere alla ricerca dei residui di sostanze ad azione farmacologica di cui all'articolo 5, comm 1, non si applica ai volatili provenienti da allevamenti sottoposti a controllo veterinario ufficiale, se il controllo di tali sostanze e' eseguito nell'azienda d'origine.

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

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

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

52. I risultati dell'ispezione prima della macellazione e post mortem devono essere registrati dal veterinario ufficiale e, in caso di diagnosi di una malattia trasmissibile, comunicati sia all'autorita' veterinaria

competente, preposta al controllo dell'allevamento da cui provengono gli animali, sia al proprietario dell'allevamento d'origine o al suo rappresentante, il quale deve tener conto di tali comunicazioni, conservarle e presentarle al veterinario ufficiale che procede all'ispezione prima della macellazione nel successivo periodo di produzione.

CAPITOLO IX - Decisione del veterinario ufficiale in occasione dell'ispezione post mortem

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

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

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

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

CAPITOLO X - Disposizioni relative alle carni destinate al sezionamento

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

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

57. Fatto salvo il capitolo V, punto 19, le carni che non rispondono alle condizioni di cui all'articolo 3, comma 2, possono trovarsi nei laboratori di sezionamento riconosciuti soltanto a condizione di esservi immagazzinate in locali speciali; esse devono essere sezionate in luoghi o in momenti diversi rispetto alle carni che rispondono a dette condizioni. Il veterinario ufficiale deve avere libero accesso in qualsiasi momento a tutti i locali di deposito e di lavoro per accertarsi della rigorosa osservanza delle precedenti disposizioni.

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

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

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

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

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

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

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

CAPITOLO XI - Controllo sanitario delle carni sezionate e delle carni immagazzinate 63. I laboratori di sezionamento riconosciuti, i centri di riconfezionamento e di depositi frigoriferi riconosciuti sono soggetti ad un controllo effettuato da un membro

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

- controllo delle entrate e delle uscite delle carni fresche;
- ispezione sanitaria delle carni fresche presenti nello stabilimento;
- controllo della pulizia dei locali, degli impianti e degli utensili di cui al capitolo V nonché dell'igiene del personale, compresi gli indumenti;
- qualsiasi altro controllo che il veterinario ufficiale ritenga utile per verificare l'osservanza delle disposizioni del presente regolamento.

CAPITOLO XII - Bollatura sanitaria

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

- a) la bollatura sanitaria delle carni;
- b) le etichette e il materiale per il confezionamento qualora vi sia stato già apposto il bollo di cui al presente capitolo.

66. La bollatura sanitaria comporta:

- a) per le carni confezionate in unità individuali o per le piccole confezioni;
 - nella parte superiore, la sigla di identificazione del paese spedite in lettere maiuscole, vale a dire: B, DK, D, EL, E, F, IRL, I, NL, P, UK;
 - al centro il numero di riconoscimento veterinario dello stabilimento o eventualmente del laboratorio di sezionamento o del centro di riconfezionamento;
 - nella parte inferiore, una delle sigle CEE, EOF, EWG, EOK, EEC o EEG.

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

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

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

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

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

- per quanto riguarda le carcasse confezionate individualmente, sugli involucri o sull'imballaggio o in modo leggibile sotto di essi, - per quanto riguarda le carcasse non confezionate individualmente, mediante un timbro o una piastrina monouso, - per quanto riguarda le parti di carcasse o frattaglie confezionate in piccoli quantitativi, sugli involucri o altri imballaggi o in modo leggibile sotto di essi.

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

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

- il bollo in questione deve essere apposto in modo da venire distrutto all'apertura dell'involucro o dell'imballaggio, o - l'involucro o l'imballaggio devono essere sigillati in modo da renderne impossibile la riutilizzo una volta aperti.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

b) lo stabilimento speditore tenga un registro da cui risultano la quantita', la natura e la destinazione delle partite spedite in conformita' del presente regolamento;

c) lo stabilimento per la preparazione di carni e di prodotti a base di carne destinatario tenga un apposito registro da cui risultano la quantita', la natura e la provenienza delle partite ricevute, in conformita' del presente regolamento;

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

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

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

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

b) lo stabilimento speditore tenga un registro da cui risultino la quantita', la natura e la destinazione delle partite spedite in conformita' del presente regolamento;

c) il destinatario tenga un registro da cui risultino la quantita', la natura e la provenienza delle partite ricevute in conformita' del presente regolamento;

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

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

CAPITOLO XIII - Magazzinaggio

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

- Le carni di volatili da cortile congelate devono essere mantenute ad una temperatura che in nessuna occasione puo' essere superiore a -12 C.

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

CAPITOLO XIV - Confezionamento e imballaggio delle carni fresche

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

- tali da non alterare le caratteristiche organolettiche delle carni;

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

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

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

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

Le confezioni devono essere trasparenti e incolori oppure, in caso di confezione di colore trasparente, essere concepite in modo da lasciar vedere parzialmente le carni o le frattaglie confezionate.

Esse devono rispondere inoltre alle condizioni di cui al punto 70, lettera a), primo e secondo trattino; non possono essere riutilizzate per confezionare carni.

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

72. Le carni confezionate devono essere imballate.

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

74. Le operazioni di sezionamento, disossamento, confezionamento ed imballaggio possono aver luogo nello stesso locale, se l'imballaggio ha le caratteristiche previste al punto 70, lettera b) per poter essere riutilizzato o se sono rispettate le seguenti condizioni:

- a) il locale deve essere sufficientemente ampio e disposto in modo da assicurare l'igiene delle operazioni;
- b) immediatamente dopo la fabbricazione, l'imballaggio e il confezionamento devono essere racchiusi in un involucro protettivo sigillato che deve rimanere protetto da eventuali danni durante il trasporto verso lo stabilimento e sono immagazzinati in condizioni igieniche in un locale separato dello stabilimento;
- c) i locali di deposito per i materiali da imballaggio devono essere protetti dalla polvere e dai parassiti e non comunicare, attraverso l'atmosfera, con locali contenenti sostanze che possano contaminare le carni fresche. Gli imballaggi non devono essere appoggiati sul pavimento;
- d) l'allestimento degli imballaggi deve essere effettuato in condizioni igieniche, prima dell'introduzione nel locale;
- e) gli imballaggi devono essere introdotti nel locale nel rispetto delle norme igieniche ed essere impiegati immediatamente.

Essi non devono essere manipolati dal personale addetto alla lavorazione delle carni fresche;

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

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

CAPITOLO XV - Trasporto

76. Le carni fresche devono essere trasportate con mezzi di trasporto dotati di un sistema di chiusura ermetico oppure, se si tratta di carni fresche importate conformemente al decreto legislativo 3 marzo 1993, n. 93, o di carni fresche in transito nel territorio di un paese terzo con mezzi di trasporto sigillati, costruiti ed attrezzati in modo da mantenere per tutta la durata del trasporto le temperature indicate nel capitolo XIII.

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

- a) le loro pareti interne devono essere lisce, di facile pulizia e disinfezione;
- b) devono essere provvisti di dispositivi atti ad assicurare la protezione delle carni contro insetti e polvere e costruiti in modo da impedire ogni fuoriuscita di liquidi.

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

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

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

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

81. Il responsabile dello stabilimento deve far si' che i mezzi di trasporto nonche' le condizioni di carico consentano l'osservanza delle norme di igiene stabilite nel presente capitolo.

ALLEGATO II

(previsto dall'articolo 13, comma 1, lettera a)

CAPITOLO I - Requisiti generali per il riconoscimento degli stabilimenti di capacita' limitata

Gli stabilimenti di capacita' limitata devono avere almeno:

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

- a) un pavimento in materiali impermeabili, facile da pulire e disinfettare, imputrescibile, sistemato in modo da consentire una facile evacuazione dell'acqua; le acque devono essere incanalate verso pozzetti muniti di griglia e sifone per evitare i cattivi odori;
- b) pareti lisce, in materiali solidi e impermeabili, rivestite con materiale lavabile e chiaro fino ad un'altezza di almeno due metri.

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

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

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

d) materiali isolanti imputrescibili ed inodori;

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

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

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

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

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

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

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

- per la movimentazione delle carni fresche;

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

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

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

6. un impianto che fornisca acqua potabile, ai sensi del D.P.R. 24 maggio 1988, n. 236, sotto pressione ed in quantità sufficiente.

Tuttavia, a titolo eccezionale, è autorizzato un impianto che fornisca acqua non potabile per la produzione di vapore, per la lotta antincendio e per il raffreddamento delle macchine frigorifere, purché le relative condutture non permettano di usare tale acqua per altri scopi e non presentino alcun pericolo di contaminazione per le carni fresche. Le tubature per l'acqua non potabile devono essere chiaramente distinguibili da quelle per l'acqua potabile;

7. un impianto che consenta un rifornimento adeguato di acqua potabile calda, ai sensi del D.P.R. 24 maggio 1988, n. 236;

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

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

CAPITOLO II - Requisiti speciali per il riconoscimento dei macelli di capacità limitata

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

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

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

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

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

Le autorità competenti possono, in determinati casi, accordare deroghe a questo requisito, qualora le carni siano ritirate immediatamente dai macelli per l'approvvigionamento di laboratori di sezionamento o di

macellerie situate nelle immediate vicinanze del macello, sempre che la durata del trasporto non superi un'ora.

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

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

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

ALLEGATO III - Formazione professionale degli ausiliari (previsto dall'articolo 9, comma 8)

1. Solo i candidati che dimostrano di aver seguito:

a) un corso teorico comprendente esercitazioni di laboratorio, autorizzato dalle autorità competenti degli Stati membri, sui temi elencati al punto 3, lettera a), b) un corso pratico di formazione sotto il controllo di un veterinario ufficiale sono ammessi all'esame di cui all'articolo 9, comma 8. Il corso pratico di formazione si svolge in macelli, laboratori di sezionamento, depositi frigoriferi e posti di ispezione delle carni fresche o, per l'ispezione prima della macellazione, in un'azienda.

2. Tuttavia, gli ausiliari in possesso dei requisiti di cui all'allegato III del D.Lgs. 18 aprile 1994, n. 286, possono seguire un corso di formazione in cui la parte teorica sia ridotta a 4 settimane.

L'esame di cui all'articolo 9, comma 8, consiste in una parte teorica ed una parte pratica che verte sulle seguenti materie:

a) per la visita delle aziende:

i) formazione teorica:

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

ii) formazione pratica:

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

b) per l'ispezione al macello:

i) parte teorica:

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

- procedura di prelievo dei campioni;

ii) parte pratica:

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

ALLEGATO IV (previsto dall'articolo 13, comma 1, lettera c)

Modello ATTESTATO SANITARIO (1)
(per i volatili da cortile trasportati dall'azienda al macello)

Servizio competente:
n. (2):

I. Identificazione degli animali Specie animale:

Numero di animali:

Marchio di identificazione:

Codice di identificazione dell'allevamento

Indirizzo dell'azienda di provenienza:

.....

III. Destinazione degli animali Tali animali sono trasportati verso il seguente macello:

.....

con i seguenti mezzi di trasporto:

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

Fatto a il

.....

(Firma del veterinario ufficiale)

(1) Durata di validita' del certificato: 72 ore.

(2) Facoltativo.

ALLEGATO V

Modello ATTESTATO SANITARIO

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

Servizio competente:

n. (1):

I. Identificazione delle carcasse non eviscerate Specie animale:

Numero delle carcasse non eviscerate:

II. Provenienza delle carcasse non eviscerate Indirizzo dell'azienda di ingrasso:

.....

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

.....

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

Fatto a il

.....

(Firma del veterinario ufficiale)

(1) Facoltativo.

ALLEGATO VI
(previsto dall'articolo 3, comma 1, lettera i), numero 2)

Modello CERTIFICATO SANITARIO
(relativo alle carni fresche di volatili da cortile (1))

N. (2):

Luogo di spedizione:

Ministero:

Servizio:

Riferimento (2):

I. Identificazione delle carni Carni di:

(specie animale) Natura dei pezzi:

Natura dell'imballaggio:

Numero dei pezzi o degli imballaggi:

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

Peso netto:

II. Provenienza delle carni Indirizzo(i) e numero(i) di riconoscimento veterinario del(i) macello(i) riconosciuto(i):

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

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

III. Destinazione delle carni Le carni sono spedite da

(luogo di spedizione) a

(paese e luogo di destinazione) con i seguenti mezzi di trasporto (3):

Nome e indirizzo dello speditore:

Nome e indirizzo del destinatario:

IV. Attestato

Il sottoscritto, veterinario ufficiale, certifica:

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

b) - che le carni di volatili da cortile di cui sopra;

- che gli imballaggi delle carni di cui sopra, recano un marchio comprovante:

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

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

c) che dette carni sono state riconosciute idonee al consumo umano in seguito a ispezione veterinaria effettuata conformemente alla direttiva 71/118/CEE del Consiglio, del 15 febbraio 1971, relativa a problemi sanitari in materia di scambi di carni fresche di volatili da cortile, o della direttiva 91/495/CEE del Consiglio, del 27 novembre 1990, relativa ai problemi sanitari e di polizia sanitaria in materia di produzione e commercializzazione di carni di coniglio e di selvaggina d'allevamento; d) che i veicoli o mezzi di trasporto e le condizioni di carico di questa spedizione sono conformi ai requisiti igienici definiti nella direttiva 71/118/CEE.

Fatto a, il

.....
(Nome e firma del veterinario ufficiale)

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

(2) Facoltativo.

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

ALLEGATO VII - DICITURE DA FAR FIGURARE SUI GRANDI IMBALLAGGI

Utilizzazione prevista: sezionamento di carne/prodotti a base di carne/trattamento termico presso ristoranti, mese ed enti (1)

Indirizzo del destinatario:

.....

.....

(1) Cancellare la dicitura inutile.