

Gazzetta ufficiale delle Comunità europee

ISSN 0378 - 7028

L 268

35° anno

14 settembre 1992

Edizione
in lingua italiana

Legislazione

Sommario

I Atti per i quali la pubblicazione è una condizione di applicabilità

.....

II Atti per i quali la pubblicazione non è una condizione di applicabilità

Consiglio

★ Direttiva 92/46/CEE del Consiglio, del 16 giugno 1992, che stabilisce le norme sanitarie per la produzione e la commercializzazione di latte crudo, di latte trattato termicamente e di prodotti a base di latte	1
★ Direttiva 92/47/CEE del Consiglio, del 16 giugno 1992, relativa alla concessione di deroghe temporanee e limitate alle norme sanitarie specifiche della Comunità in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte	33
★ Direttiva 92/45/CEE del Consiglio, del 16 giugno 1992, relativa ai problemi sanitari e di polizia sanitaria in materia di uccisione di selvaggina e di commercializzazione delle relative carni	35
★ Direttiva 92/65/CEE del Consiglio, del 13 luglio 1992, che stabilisce norme sanitarie per gli scambi e le importazioni nella Comunità di animali, sperma, ovuli e embrioni non soggetti, per quanto riguarda le condizioni di polizia sanitaria, alle normative comunitarie specifiche di cui all'allegato A, sezione I, della direttiva 90/425/CEE	54

Prezzo: 14 ECU

(segue)

Gli atti i cui titoli sono stampati in caratteri chiari appartengono alla gestione corrente. Essi sono adottati nel quadro della politica agricola ed hanno generalmente una durata di validità limitata.

I titoli degli altri atti sono stampati in grassetto e preceduti da un asterisco.

Spedizione in abbonamento postale gruppo I / 70% — Milano.

Sommario (<i>segue</i>)	
★ Direttiva 92/67/CEE del Consiglio, del 14 luglio 1992, che modifica la direttiva 89/662/CEE relativa ai controlli veterinari applicabili negli scambi intracomunitari, nella prospettiva della realizzazione del mercato interno	73
★ Direttiva 92/60/CEE del Consiglio, del 30 giugno 1992, che modifica la direttiva 90/425/CEE relativa ai controlli veterinari e zootechnici applicabili negli scambi intracomunitari di taluni animali vivi e prodotti di origine animale, nella prospettiva della realizzazione del mercato interno	75

II

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

CONSIGLIO

DIRETTIVA 92/46/CEE DEL CONSIGLIO

del 16 giugno 1992

che stabilisce le norme sanitarie per la produzione e la commercializzazione di latte crudo, di latte trattato termicamente e di prodotti a base di latte

IL CONSIGLIO DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità economica europea, in particolare l'articolo 43,

viste le proposte della Commissione ⁽¹⁾,

visti i pareri del Parlamento europeo ⁽²⁾,

visti i pareri del Comitato economico e sociale ⁽³⁾,

considerando che il latte crudo, il latte alimentare trattato termicamente, il latte destinato alla fabbricazione di prodotti a base di latte e i prodotti a base di latte sono inclusi nell'elenco dei prodotti che figurano nell'allegato II del trattato; che la loro produzione e commercializzazione costituiscono una importante fonte di reddito per la popolazione agricola;

considerando che, per garantire lo sviluppo razionale di questo settore, occorre fissare a livello comunitario le norme sanitarie applicabili alla produzione e alla commercializzazione del latte e dei prodotti a base di latte;

considerando che questo principio è stato già seguito nella direttiva 85/397/CEE del Consiglio, del 5 agosto 1985, concernente i problemi sanitari e di polizia sanitaria negli scambi intracomunitari di latte trattato termicamente ⁽⁴⁾;

⁽¹⁾ GU n. C 84 del 2. 4. 1990, pagg. 112 e 130, GU n. C 306 del 26. 11. 1991, pag. 7, GU n. C 308 del 28. 11. 1991, pag. 14.

⁽²⁾ GU n. C 183 del 15. 7. 1991, pagg. 60 e 61.

⁽³⁾ GU n. C 332 del 31. 12. 1990, pagg. 91 e 102.

⁽⁴⁾ GU n. L 226 del 24. 8. 1985, pag. 13. Direttiva modificata da ultimo dalla decisione 89/165/CEE della Commissione (GU n. L 61 del 4. 3. 1989, pag. 57).

considerando che la fissazione delle suddette norme contribuirà a garantire un livello elevato di protezione della salute pubblica;

considerando che la Comunità deve adottare misure destinate alla realizzazione progressiva del mercato interno entro il 31 dicembre 1992;

considerando che si rinvisa necessario escludere dal campo di applicazione della presente direttiva taluni prodotti venduti direttamente dal produttore al consumatore;

considerando che, per creare le condizioni del mercato interno, è necessario estendere a tutta la produzione dei prodotti a base di latte i principi e le norme di controllo contenute nella direttiva 89/662/CEE ⁽⁵⁾;

considerando che i prodotti immessi sul mercato della Comunità in provenienza dai paesi terzi devono consentire lo stesso grado di protezione dal punto di vista della salute umana; che è necessario pertanto prescrivere per questi prodotti garanzie equivalenti a quelle fornite dai prodotti di origine comunitaria e di sottometterli ai principi e alle norme di controllo contenuti nella direttiva 90/675/CEE ⁽⁶⁾;

considerando che le norme di igiene devono applicarsi alla produzione, al confezionamento, al magazzinaggio e al trasporto dei prodotti contemplati dalla presente direttiva;

⁽⁵⁾ Direttiva 89/662/CEE del Consiglio, dell'11 dicembre 1989, relativa ai controlli veterinari applicabili negli scambi intracomunitari nella prospettiva della realizzazione del mercato interno (GU n. 395 del 30. 12. 1989, pag. 13). Direttiva modificata da ultimo dalla direttiva 91/496/CEE (GU n. L 268 del 24. 9. 1991, pag. 56).

⁽⁶⁾ Direttiva 90/675/CEE del Consiglio, del 10 dicembre 1990, che fissa i principi relativi all'organizzazione dei controlli veterinari per i prodotti che provengono dai paesi terzi e che sono introdotti nella Comunità (GU n. L 373 del 31. 12. 1990, pag. 1). Direttiva modificata dalla direttiva 91/496/CEE (GU n. L 268 del 24. 9. 1991, pag. 56).

considerando che, per realizzare l'uniformità dei controlli all'origine, è necessario prevedere una procedura di riconoscimento degli stabilimenti rispondente alle condizioni sanitarie fissate dalla presente direttiva, determinare i requisiti concernenti le condizioni igieniche di produzione che i suddetti stabilimenti sono tenuti ad osservare nonché definire i criteri che i prodotti contemplati dalla presente direttiva devono rispettare;

considerando che, pur rispettando le norme igieniche previste dalla presente direttiva, gli stabilimenti di struttura limitata devono essere riconosciuti in base a criteri semplificati in materia di struttura ed infrastruttura;

considerando che la bollatura sanitaria dei prodotti a base di latte costituisce il mezzo più idoneo per fornire alle autorità competenti del luogo di destinazione la garanzia che una spedizione risponde alle disposizioni della presente direttiva;

considerando che è necessario lasciare ai produttori la responsabilità primaria dell'osservanza delle prescrizioni della presente direttiva ed all'autorità competente l'obbligo di vigilare sull'applicazione di tale principio di autocontrollo;

considerando che, per consentire un'applicazione uniforme della presente direttiva, è necessario istituire una procedura comunitaria di ispezione;

considerando che, per tener conto dei tempi necessari all'attuazione dell'ispezione comunitaria, intesa ad assicurare il rispetto da parte dei paesi terzi delle garanzie previste dalla presente direttiva, è necessario mantenere a titolo transitorio le norme nazionali di controllo nei confronti dei paesi terzi;

considerando che l'estensione a tutta la produzione dei prodotti a base di latte delle norme di igiene previste dalla direttiva 85/397/CEE, previ gli adattamenti resi necessari alla luce dell'esperienza acquisita, priva di scopo la suddetta direttiva;

considerando la diversità di situazioni di partenza prevalente negli Stati membri per quanto concerne le condizioni sanitarie degli allevamenti di bestiame e le strutture di produzione e di trasformazione;

considerando che è pertanto necessario prevedere il rispetto graduale delle norme della presente direttiva e che è importante di conseguenza mantenere a titolo transitorio una distinzione tra scambi e mercato nazionale;

considerando che taluni prodotti a base di latte possono essere fabbricati a base di latte crudo; che, data la natura di tali prodotti, può risultare necessario fissare condizioni particolari applicabili a questi prodotti nonché un elenco dei prodotti in grado di essere commercializzati;

considerando che è necessario tener conto di talune tecniche particolari di fabbricazione dei formaggi;

considerando che sono applicabili la direttiva 79/112/CEE del Consiglio, del 18 dicembre 1978, relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari

destinati al consumatore finale, nonché la relativa pubblicità ⁽¹⁾ e la direttiva 89/396/CEE del Consiglio, del 14 giugno 1989, relativa alle diciture o marche che consentono di identificare la partita alla quale appartiene una derrata alimentare ⁽²⁾;

considerando che il regolamento (CEE) n. 2377/90 del Consiglio, del 26 giugno 1990, che definisce una procedura comunitaria per la determinazione dei limiti massimi di residui di medicinali veterinari negli alimenti di origine animale ⁽³⁾, segnatamente per quanto concerne gli allegati I e III, è applicabile per i limiti massimi di residui di sostanze farmacologicamente attive nel latte;

considerando che occorre lasciare alla Commissione il compito di adottare le misure di applicazione della presente direttiva; che a tale scopo bisogna prevedere una procedura che stabilisca una cooperazione stretta ed efficace fra la Commissione e gli Stati membri in seno al comitato veterinario permanente;

considerando che l'adozione di norme specifiche per i prodotti che rientrano nella presente direttiva non pregiudica l'adozione di norme per l'igiene e la sicurezza alimentare in generale ai fini delle quali la Commissione ha presentato una proposta di direttiva quadro;

considerando che è opportuno che il termine di trasposizione fissato, nell'articolo 32, al 1° gennaio 1994 non incida sulla soppressione dei controlli veterinari alle frontiere al 1° gennaio 1993,

HA ADOTTATO LA PRESENTE DIRETTIVA:

CAPITOLO I

Prescrizioni generali

Articolo 1

1. La presente direttiva stabilisce le norme sanitarie per la produzione e la commercializzazione di latte crudo, di latte alimentare trattato termicamente, di latte destinato alla fabbricazione di prodotti a base di latte e di prodotti a base di latte, destinati al consumo umano.

2. La presente direttiva lascia impregiudicate le norme nazionali applicabili alla vendita diretta dal produttore al consumatore, di latte crudo ottenuto da bestiame ufficialmente indenne da tubercolosi e ufficialmente indenne o indenne da brucellosi, e di prodotti a base di latte che siano stati trasformati nella sua azienda a partire da detto latte crudo, sempre che le condizioni sanitarie dell'azienda corrispondano ai requisiti sanitari minimi fissati dall'autorità competente.

⁽¹⁾ GU n. L 33 dell'8. 2. 1979, pag. 1. Direttiva modificata da ultimo dalla direttiva 91/72/CEE della Commissione (GU n. L 42 del 15. 12. 1991, pag. 27).

⁽²⁾ GU n. L 186 del 30. 6. 1989, pag. 21. Direttiva modificata dalla direttiva 91/238/CEE (GU n. L 107 del 27. 4. 1991, pag. 50).

⁽³⁾ GU n. L 224 del 18. 8. 1990, pag. 1.

3. La presente direttiva si applica, per quanto attiene alle norme sanitarie, fatte salve le disposizioni:
- del regolamento (CEE) n. 804/68 del Consiglio, del 28 giugno 1968, relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore del latte e dei prodotti lattiero-caseari⁽¹⁾;
 - della direttiva 76/118/CEE del Consiglio, del 18 dicembre 1975, relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti taluni tipi di latte conservato, parzialmente o totalmente disidratato, destinato all'alimentazione umana⁽²⁾;
 - della direttiva 83/417/CEE del Consiglio, del 25 luglio 1983, relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative a talune lattoproteine (caseine e caseinati) destinate all'alimentazione umana⁽³⁾;
 - del regolamento (CEE) n. 1898/87, del 2 luglio 1987, relativo alla protezione della denominazione del latte e dei prodotti lattiero-caseari all'atto della loro commercializzazione⁽⁴⁾.

Articolo 2

Ai fini della presente direttiva si intende per:

- 1) «latte crudo»: il latte prodotto mediante secrezione della ghiandola mammaria di una o più vacche, pecore, capre o bufale non sottoposto ad una temperatura superiore a 40 °C né ad un trattamento avente un effetto equivalente;
- 2) «latte destinato alla fabbricazione di prodotti a base di latte»: il latte crudo destinato alla trasformazione ovvero il latte liquido o congelato, ottenuto da latte crudo, sottoposto o no a un trattamento fisico autorizzato, quale un trattamento termico o la termizzazione, e modificato o no nella composizione, a condizione che tale modifica sia limitata all'aggiunta e/o alla detrazione dei costituenti naturali del latte;
- 3) «latte alimentare trattato termicamente»: il latte alimentare destinato alla vendita al consumatore finale e alle collettività, ottenuto mediante un trattamento termico e che si presenta sotto le forme definite all'allegato C, capitolo I, punto 4, lettere a), b), c) e d), o il latte sottoposto al processo di pastorizzazione per essere venduto sfuso su richiesta del singolo consumatore;
- 4) «prodotto a base di latte»: i prodotti lattiero-caseari, cioè i prodotti derivati esclusivamente dal latte, con l'eventuale aggiunta delle sostanze necessarie alla loro

⁽¹⁾ GU n. L 148 del 28. 6. 1968, pag. 13. Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CEE) n. 1630/91 (GU n. L 150 del 15. 6. 1991, pag. 19).

⁽²⁾ GU n. L 24 del 30. 1. 1976, pag. 49. Direttiva modificata da ultimo dalla direttiva 83/635/CEE (GU n. L 357 del 21. 12. 1983, pag. 37).

⁽³⁾ GU n. L 237 del 26. 8. 1983, pag. 25. Direttiva modificata dall'atto di adesione del 1985.

⁽⁴⁾ GU n. L 182 del 3. 7. 1987, pag. 36. Regolamento modificato dal regolamento (CEE) n. 222/88 (GU n. L 28 dell'1. 2. 1988, pag. 1).

fabbricazione, purché non utilizzate per sostituire totalmente o parzialmente uno qualsiasi dei costituenti del latte, nonché i prodotti composti di latte, cioè i prodotti in cui nessun elemento si sostituisce o intende sostituire un costituente qualsiasi del latte e di cui il latte o un prodotto lattiero-caseario è parte essenziale, o per la sua quantità, o per il suo effetto, che caratterizza il prodotto;

- 5) «trattamento termico»: ogni trattamento mediante calore avente come effetto, immediatamente dopo la sua applicazione, una reazione negativa al test della fosfatasi;
- 6) «termizzazione»: riscaldamento del latte crudo per almeno 15 secondi a una temperatura compresa tra 57 °C e 68 °C di modo che dopo tale trattamento il latte presenti una reazione positiva al test della fosfatasi;
- 7) «azienda di produzione»: azienda in cui si trovano una o più vacche, pecore, capre o bufale destinate alla produzione di latte;
- 8) «centro di raccolta»: stabilimento in cui il latte crudo può essere raccolto ed eventualmente raffreddato e filtrato;
- 9) «centro di standardizzazione»: stabilimento non collegato a un centro di raccolta né a un centro di trattamento o di trasformazione nel quale il latte crudo può essere sottoposto a scrematura o a modifica del tenore di costituenti naturali del latte;
- 10) «stabilimento di trattamento»: stabilimento in cui si effettua il trattamento termico del latte;
- 11) «stabilimento di trasformazione»: stabilimento e/o azienda di produzione in cui il latte e i prodotti a base di latte sono trattati, trasformati e confezionati;
- 12) «autorità competente»: l'autorità centrale di uno Stato membro incaricata di effettuare i controlli veterinari o l'autorità da essa delegata a tale funzione;
- 13) «confezionamento»: l'operazione destinata a realizzare la protezione dei prodotti di cui all'articolo 1, paragrafo 1, mediante un primo involucro o un primo contenitore posti a diretto contatto con il prodotto, nonché il primo involucro o il primo contenitore stesso;
- 14) «imballaggio»: l'operazione consistente nel porre uno o più prodotti di cui all'articolo 1, paragrafo 1, confezionati o no, in un secondo contenitore nonché il contenitore stesso;
- 15) «recipiente ermeticamente chiuso»: il contenitore destinato a proteggere il contenuto contro l'introduzione di microrganismi durante e dopo il trattamento mediante calore, che sia a tenuta stagna;
- 16) «commercializzazione»: la detenzione o l'esposizione ai fini della vendita, la messa in vendita, la vendita, la consegna o qualsiasi altra modalità di cessione nella Comunità eccettuata la vendita al minuto, che deve essere sottoposta ai controlli prescritti dalle normative nazionali per il controllo del commercio al minuto;

- 17) «scambi»: gli scambi tra Stati membri di merci ai sensi dell'articolo 9, paragrafo 2, del trattato.

Ove necessario, si applicano inoltre le definizioni di cui:

- all'articolo 2 della direttiva 64/432/CEE del Consiglio, del 26 giugno 1964, relativa a problemi di polizia sanitaria in materia di scambi intracomunitari di animali delle specie bovina e suina (¹);
- all'articolo 2 della direttiva 91/68/CEE del Consiglio, del 28 gennaio 1991, relativa alle condizioni di polizia sanitaria da applicare negli scambi intracomunitari di ovini e caprini (²);
- all'articolo 3 del regolamento (CEE) n. 1411/71, del 29 giugno 1971, che fissa le disposizioni complementari dell'organizzazione comune dei mercati nel settore del latte e dei prodotti lattiero-caseari per i prodotti della voce 04.01 della tariffa doganale comune (³), e
- all'articolo 2 del regolamento (CEE) n. 1898/87.

CAPITOLO II

Requisiti per la produzione comunitaria

Articolo 3

1. Gli Stati membri provvedono affinché il latte crudo sia destinato alla fabbricazione di prodotti a base di latte o di latte alimentare trattato termicamente soltanto se soddisfa i seguenti requisiti:

- a) provenire da animali e da aziende controllate a intervalli regolari dalle autorità competenti in applicazione dell'articolo 13, paragrafo 1;
- b) essere controllato conformemente all'articolo 10, paragrafo 2 e agli articoli 14 e 15 ed essere conforme alle norme di cui all'allegato A, capitolo IV;
- c) essere conforme alle disposizioni all'allegato A, capitolo I;
- d) provenire da aziende che soddisfino i requisiti di cui all'allegato A, capitolo II;
- e) soddisfare i requisiti di igiene di cui all'allegato A, capitolo III.

2. Gli Stati membri provvedono affinché il latte ottenuto da animali sani appartenenti a mandrie o greggi che non soddisfano ai requisiti dell'allegato A, capitolo I, paragrafo 1, lettera a), punto i) e lettera b), punto i), possa essere

(¹) GU n. 121 del 29. 7. 1964, pag. 1977/64. Direttiva modificata da ultimo dalla direttiva 91/499/CEE (GU n. L 268 del 24. 9. 1991, pag. 107).

(²) GU n. L 46 del 19. 2. 1991, pag. 19.

(³) GU n. L 148 del 3. 7. 1971, pag. 4. Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CEE) n. 222/88 (GU n. L 28 dell'1. 2. 1988, pag. 1).

utilizzato esclusivamente per la fabbricazione di latte trattato termicamente o di prodotti a base di latte, dopo essere stato sottoposto a un trattamento termico sotto il controllo delle autorità competenti.

Per il latte ovino e caprino destinato agli scambi, detto trattamento termico deve essere effettuato in loco.

Articolo 4

Gli Stati membri vigilano ad autorizzare la commercializzazione di latte crudo destinato al consumo umano diretto soltanto se esso soddisfa ai requisiti seguenti:

- 1) essere conforme alle disposizioni dell'articolo 3, dell'allegato A, capitolo IV, lettera A, punto 3, e dell'allegato C, capitolo II, lettera B, punto 1;
- 2) se non è venduto al consumatore entro due ore dalla mungitura, essere raffreddato conformemente alle disposizioni dell'allegato A, capitolo III;
- 3) essere conforme alle disposizioni dell'allegato C, capitolo IV;
- 4) se necessario, essere conforme alle norme supplementari fissate in base alla procedura di cui all'articolo 31. Nell'intervallo restano applicabili le disposizioni nazionali concernenti tali disposizioni nel rispetto delle disposizioni generali del trattato.

Articolo 5

Gli Stati membri provvedono affinché il latte alimentare trattato termicamente sia commercializzato unicamente se soddisfa le seguenti condizioni:

- 1) deve essere ottenuto da latte crudo separato dalle impurità o filtrato mediante le attrezzature di cui all'allegato B, capitolo V, punto e), e che deve essere:
 - i) conforme alle disposizioni dell'articolo 3;
 - ii) per quanto riguarda il latte di vacca, conforme alle disposizioni dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b) ed all'articolo 6, paragrafo 3 del regolamento (CEE) n. 1411/71;
 - iii) deve, se del caso, essere passato in un centro di raccolta di latte che soddisfa i requisiti di cui all'allegato B, capitoli I, II, III e VI, oppure essere stato trasferito da cisterna a cisterna con modalità che rispondano a una buona prassi igienica e di distribuzione;
 - iv) deve, se del caso, essere passato in un centro di normalizzazione di latte che soddisfa i requisiti di cui all'allegato B, capitoli I, II, IV e VI.

Se del caso il latte destinato alla produzione del latte sterilizzato e del latte UHT può essere stato sottoposto a un trattamento termico iniziale in uno stabilimento che soddisfa i requisiti di cui al punto 2). La Repubblica ellenica è autorizzata a sottoporre il latte pastorizzato proveniente da un altro Stato membro ad una seconda pastorizzazione prima dell'immissione sul mercato;

- 2) deve provenire da uno stabilimento di trattamento che soddisfa i requisiti di cui all'allegato B, capitoli I, II, V e VI, controllato conformemente all'articolo 10, paragrafo 2 e all'articolo 14;
- 3) deve essere stato trattato conformemente ai requisiti di cui all'allegato C, capitolo I, lettera A;
- 4) soddisfare le norme indicate all'allegato C, capitolo II, lettera B;
- 5) deve essere stato etichettato conformemente al disposto dell'allegato C, capitolo IV e confezionato conformemente al disposto dell'allegato C, capitolo III, presso lo stabilimento di trattamento nel quale il latte è stato sottoposto al trattamento finale;
- 6) deve essere stato immagazzinato conformemente al disposto dell'allegato C, capitolo V;
- 7) deve essere trasportato in condizioni di igiene soddisfacenti, conformemente al disposto dell'allegato C, capitolo V;
- 8) deve essere accompagnato, durante il trasporto, da un documento di accompagnamento commerciale che dovrà:
 - oltre alle indicazioni previste all'allegato C, capitolo IV, contenere una indicazione che consenta l'identificazione della natura del trattamento termico e dell'autorità competente del controllo dello stabilimento d'origine, ove ciò non risulti chiaro dal numero di riconoscimento;
 - essere conservato dal destinatario per un periodo minimo di un anno per poter essere presentato all'autorità competente a sua richiesta;
 - sino al 31 dicembre 1997, e ove si tratti di latte trattato termicamente destinato alla Repubblica ellenica, con transito nel territorio di un paese terzo, essere vistato dall'autorità competente del posto d'ispezione frontaliero presso il quale sono espletate le formalità di immissione in transito per attestare che si tratta di latte trattato termicamente conforme ai requisiti della presente direttiva.

Il documento di accompagnamento non è tuttavia richiesto nel caso in cui sia il produttore a effettuare il trasporto per una consegna diretta al consumatore finale;

- 9) Per quanto concerne il latte di vacca, deve avere un punto di congelazione inferiore o uguale a -0,520 °C e deve presentare un peso non inferiore a 1 028 g per litro rilevato su latte a 20 °C, o l'equivalente su latte completamente sgrassato a 20 °C e contenere almeno 28 g di materie proteiche per litro ottenute moltiplicando per 6,38 il tenore di azoto totale del latte espresso in percentuale e avere un tenore di materia secca sgrassata non inferiore all'8,50 %.

Questi requisiti saranno, al massimo prima del 1° gennaio 1994, su richiesta di uno Stato membro basata su studi scientifici e dati statistici riesaminati per essere modificati, secondo la procedura prevista all'articolo 31 della presente direttiva, in funzione di considerazioni relative alla stagione; resta inteso che dovrà essere mantenuto il rapporto tra i parametri precipitati.

Articolo 6

Gli Stati membri provvedono affinché i prodotti a base di latte siano fabbricati unicamente:

- 1) con latte crudo conforme ai requisiti dell'articolo 3 e alle norme e prescrizioni di cui all'allegato C, capitolo I e passato, se del caso, in un centro di raccolta o di normalizzazione di latte che soddisfa i requisiti di cui all'allegato B, capitoli I, II, III, IV e VI;
2. con latte destinato alla fabbricazione di prodotti a base di latte e ottenuto da latte crudo che soddisfi i requisiti del paragrafo 1 e
 - a) provenga da uno stabilimento di trattamento che soddisfa i requisiti di cui all'allegato B, capitoli I, II, V e VI;
 - b) sia stato immagazzinato e trasportato conformemente ai requisiti di cui all'allegato C, capitolo V.

Articolo 7

A. I prodotti a base di latte devono:

- 1) essere ottenuti da latte che soddisfa i requisiti di cui all'articolo 6 o da prodotti a base di latte che soddisfano i requisiti di cui al presente articolo;
- 2) essere preparati in uno stabilimento di trasformazione che soddisfa le norme e prescrizioni di cui all'allegato B, capitoli I, II, V e VI e controllato ai sensi dell'articolo 10, paragrafo 2 e dell'articolo 14;
- 3) essere conformi alle norme di cui all'allegato C, capitolo II;
- 4) essere confezionati e imballati conformemente all'allegato C, capitolo III e, se sono sotto forma liquida e destinati alla vendita al consumatore finale, conformemente al paragrafo 3 di detto capitolo;
- 5) essere etichettati conformemente all'allegato C, capitolo IV;
- 6) essere immagazzinati e trasportati conformemente all'allegato C, capitolo V;
- 7) essere controllati conformemente all'articolo 14 e all'allegato C, capitolo VI;
- 8) ove necessario, comprendere — fatta eccezione per il latte — soltanto sostanze atte al consumo umano;
- 9) aver subito un trattamento termico durante la fabbricazione oppure essere stati fabbricati a partire da prodotti previamente sottoposti ad un trattamento termico oppure essere oggetto di prescrizioni igieniche sufficienti per soddisfare i criteri di igiene garantiti per qualsiasi prodotto finito.

I prodotti a base di latte devono inoltre soddisfare i requisiti di cui all'articolo 5, punto 8, per quanto concerne il documento di accompagnamento.

- B. In attesa di un'eventuale normativa comunitaria in materia di ionizzazione, il latte e i prodotti a base di latte destinati agli scambi non devono essere stati sottoposti a radiazioni ionizzanti.

Articolo 8

1. Gli Stati membri possono concedere, per la fabbricazione di formaggi che richiedono un periodo di maturazione di almeno 60 giorni, deroghe individuali o generalizzate:

- a) per quanto concerne le caratteristiche del latte crudo, ai requisiti dell'allegato A, capitolo IV;
- b) all'articolo 7, lettera A, punti 2 e 4, purché il prodotto finito abbia le caratteristiche previste all'allegato C, capitolo II, lettera A;
- c) all'allegato C, capitolo IV, lettera B, punto 2.

Le condizioni generali e particolari applicabili alla fabbricazione di un dato prodotto e le norme specifiche relative a questo tipo di prodotto sono adottate, se del caso, secondo la procedura di cui all'articolo 31.

2. Conformemente alla procedura di cui all'articolo 31, gli Stati membri possono, se talune prescrizioni della presente direttiva sono suscettibili di nuocere alla fabbricazione di prodotti a base di latte che presentano caratteristiche tradizionali, essere autorizzati a concedere deroghe individuali o generalizzate alle disposizioni dell'articolo 7, lettera A, punti da 1 a 4, purché il latte utilizzato nella predetta fabbricazione soddisfi i requisiti dell'allegato A, capitolo I.

Al più tardi tre mesi prima della data prevista all'articolo 32, gli Stati membri comunicano alla Commissione l'elenco dei prodotti per i quali essi chiedono il ricorso alle disposizioni del primo comma, nonché la natura delle deroghe chieste.

All'atto della decisione prevista al primo comma, sono eventualmente stabilite le condizioni generali e particolari applicabili alla fabbricazione di un prodotto determinato.

3. Un elenco dei prodotti «al latte crudo» può essere compilato conformemente alla procedura di cui all'articolo 31.

Articolo 9

1. Gli Stati membri provvedono affinché, fatte salve le disposizioni della direttiva 92/47/CEE del Consiglio, del 16 giugno 1992, relativa alla concessione di deroghe tempora-

nee e limitate alle norme sanitarie specifiche della Comunità in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte (¹):

- gli stabilimenti di trattamento o di trasformazione che raccolgono latte crudo, il quale non soddisfi le norme fissate nell'allegato A, capitolo IV, non possano essere riconosciuti conformemente agli articoli 10 o 11, e i prodotti provenienti da detti stabilimenti non siano muniti del bollo sanitario previsto all'allegato C, capitolo IV, lettera A, punto 3 e non possano essere oggetto di scambi;
- i prodotti che non soddisfano le norme stabilite all'allegato C, capitoli I e II o da definire in applicazione dell'articolo 8 non possano essere oggetto di scambi né essere importati in provenienza dai paesi terzi.

Articolo 10

1. Ogni Stato membro compila l'elenco degli stabilimenti di trasformazione e degli stabilimenti di trattamento di latte da esso riconosciuti — diversi da quelli di cui all'articolo 11 — e l'elenco dei centri di raccolta e di normalizzazione riconosciuti, attribuendo a tali stabilimenti o centri un numero di riconoscimento.

L'autorità competente riconosce gli stabilimenti o centri unicamente dopo avere accertato che essi soddisfano i requisiti della presente direttiva.

Qualora l'autorità competente constati che le norme igieniche previste dalla presente direttiva vengono disattese in maniera evidente, o che viene intralciata un'ispezione sanitaria adeguata, essa è abilitata:

- i) ad intervenire sull'utilizzazione di attrezature e di locali ed a prendere tutti i provvedimenti necessari, se del caso anche limitando o sospendendo temporaneamente la produzione;
- ii) qualora i provvedimenti di cui al punto i) o i provvedimenti di cui all'articolo 14, paragrafo 1, secondo comma, ultimo trattino, si rivelassero insufficienti, a sospendere temporaneamente il riconoscimento, eventualmente per il tipo di produzione in causa.

Se il conduttore o il gestore dello stabilimento o del centro non pongono rimedio alle carenze constatate entro il termine fissato dall'autorità competente, quest'ultima ritira il riconoscimento.

L'autorità competente deve conformarsi alle conclusioni di un eventuale controllo effettuato in base alle disposizioni dell'articolo 14.

Gli altri Stati membri e la Commissione vengono informati circa la sospensione o il ritiro del riconoscimento.

2. L'ispezione e il controllo degli stabilimenti o centri sono effettuati dall'autorità competente conformemente all'allegato C, capitolo VI.

(¹) Vedi pagina 33 della presente Gazzetta ufficiale.

Lo stabilimento o il centro deve restare sotto il controllo permanente dell'autorità competente, fermo restando che la necessità della presenza permanente o periodica dell'autorità competente in un determinato stabilimento o centro dovrà dipendere dalle dimensioni dello stabilimento o del centro, dal tipo di prodotto fabbricato, dal sistema di valutazione dei rischi e dalle garanzie fornite conformemente all'articolo 14, paragrafo 1, secondo comma, trattini quinto e sesto.

L'autorità competente deve avere libero accesso in ogni momento a tutte le parti degli stabilimenti o centri, per accertarsi dell'osservanza della presente direttiva e, in caso di dubbi sull'origine del latte e dei prodotti a base di latte, ai documenti contabili che le permettano di risalire all'azienda o allo stabilimento di provenienza della materia prima.

L'autorità competente deve procedere a regolari analisi dei risultati dei controlli previsti all'articolo 14, paragrafo 1. Essa può, in funzione di queste analisi, far effettuare esami complementari in tutte le fasi della produzione o sui prodotti.

La natura dei controlli, la loro frequenza nonché i metodi di campionamento e di esame microbiologico sono fissati secondo la procedura prevista dall'articolo 31.

I risultati di queste analisi formano oggetto di una relazione le cui conclusioni o raccomandazioni sono comunicate al conduttore o al gestore dello stabilimento o del centro che provvedono ad ovviare alle carenze constatate, onde migliorare le condizioni di igiene.

3. In caso di ripetute carenze, il controllo dovrà essere rafforzato e, se del caso, le etichette o altri supporti, su cui è apposto il marchio sanitario, devono essere sequestrati.

4. Le modalità di applicazione del presente articolo sono adottate secondo la procedura prevista dall'articolo 31.

Articolo 11

1. Gli Stati membri, ai fini del riconoscimento, possono permettere agli stabilimenti che fabbricano prodotti a base di latte la cui produzione è limitata, di derogare alle disposizioni dell'articolo 7, lettera A, punto 2, dell'articolo 14, paragrafo 2 e dell'allegato B capitoli I e V.

Gli Stati membri comunicano alla Commissione, al più tardi tre mesi prima della data prevista all'articolo 32, i criteri da essi adottati per valutare se uno stabilimento o una categoria di stabilimenti può beneficiare delle deroghe contemplate nel primo comma.

Se, previo esame dei criteri previsti o a seguito dei controlli effettuati conformemente all'articolo 17, la Commissione ritiene che questi criteri rischino di pregiudicare l'applicazione uniforme della presente direttiva, tali criteri potranno essere modificati o completati secondo la procedura di cui all'articolo 31. Con la stessa procedura sono stabilite anche

le condizioni alle quali l'autorità competente dello Stato membro reinserirà nell'elenco tali stabilimenti.

2. In base alle informazioni raccolte dalla Commissione conformemente al paragrafo 1, secondo comma, sono fissati, anteriormente al 1° gennaio 1997, criteri uniformi per l'applicazione del presente articolo secondo la procedura di cui all'articolo 31.

Articolo 12

Gli stabilimenti in attività devono sottoporre all'autorità competente, al più tardi tre mesi prima della data prevista all'articolo 32, una richiesta per il loro inserimento nell'elenco ai sensi dell'articolo 10 o dell'articolo 11.

Finché l'autorità competente dello Stato membro non abbia preso una decisione e al massimo fino al 31 dicembre 1997, i prodotti provenienti dallo stabilimento non inserito nell'elenco non possono essere provvisti del bollo sanitario di cui all'allegato C, capitolo IV, lettera A, punto 3 e devono essere commercializzati a livello nazionale.

Articolo 13

1. Gli Stati membri provvedono affinché:

— gli animali delle aziende di produzione siano sottoposti ad un controllo veterinario periodico per accettare l'osservanza dei requisiti di cui all'allegato A, capitolo I;

Detti controlli possono essere effettuati in occasione di controlli veterinari eseguiti in applicazione di altre disposizioni comunitarie.

Qualora sussista il fondato sospetto che le prescrizioni sanitarie di cui all'allegato A non siano rispettate, l'autorità competente provvede a controllare lo stato sanitario generale degli animali destinati alla produzione di latte e, qualora ciò si riveli necessario, fa effettuare esami complementari degli animali in questione;

— le aziende di produzione siano sottoposte a controlli periodici intesi ad accettare l'osservanza dei requisiti di igiene.

Qualora dai controlli di cui al primo comma emerga che non tutte le prescrizioni d'igiene sono rispettate, l'autorità competente prende i provvedimenti opportuni.

2. Gli Stati membri sottopongono alla Commissione le misure che intendono attuare per assicurare i controlli di cui al paragrafo 1, primo comma, secondo trattino. La periodicità di questi controlli dovrà tener conto della valutazione dei rischi che comporta lo sfruttamento dei prodotti in questione.

Conformemente alla procedura prevista all'articolo 31 dette misure possono essere modificate o completate in modo da assicurare l'applicazione uniforme della presente direttiva.

3. Le norme generali d'igiene che le aziende di produzione di latte devono rispettare, in particolare per quanto riguarda la manutenzione dei fabbricati e la mungitura, sono stabilite secondo la procedura di cui all'articolo 31.

Articolo 14

1. Gli Stati membri vigilano che il conduttore o il gestore dello stabilimento di trattamento e/o di trasformazione prenda tutte le misure necessarie affinché, in tutte le fasi della produzione, siano osservate le disposizioni della presente direttiva.

A tal fine il conduttore o il gestore procede ad autocontrolli costanti basati sui seguenti principi:

- identificazione dei punti critici nel proprio stabilimento, in funzione dei procedimenti utilizzati;
- sorveglianza e controllo di detti punti critici secondo metodi appropriati;
- prelievo di campioni, da analizzare in un laboratorio riconosciuto dall'autorità competente, ai fini del controllo dei metodi di pulizia e disinfezione ed ai fini di verifica dell'osservanza delle norme stabilite dalla presente direttiva;
- conservazione di una traccia scritta o registrata delle indicazioni richieste, in conformità dei trattini precedenti, in vista della loro presentazione all'autorità competente. I risultati dei vari controlli ed esami saranno conservati durante un periodo di almeno due anni, salvo per i prodotti a base di latte che non possono essere conservati a temperatura ambiente, per i quali tale termine può essere ridotto a due mesi a decorrere dalla data limite per il consumo, o da quella della durata minima;
- se l'esito dell'analisi di laboratorio o qualsiasi altra informazione di cui dispone rivela che sussiste un rischio sanitario grave, informazione dell'autorità competente;
- in caso di rischi immediati per la salute umana, ritiro dal mercato del quantitativo di prodotti ottenuti in condizioni tecnologicamente simili che possono presentare lo stesso rischio. Il quantitativo ritirato dal commercio deve rimanere sotto la sorveglianza e la responsabilità dell'autorità competente finché non venga distrutto, utilizzato a fini diversi dal consumo umano o, previa autorizzazione dell'autorità in questione, opportunamente trattato di nuovo in modo da garantirne l'innocuità.

Inoltre il conduttore o il gestore dello stabilimento devono garantire la gestione corretta della bollatura sanitaria.

I requisiti di cui al secondo comma, primo e secondo trattino e al terzo comma debbono essere comunicati all'autorità competente che deve verificarne regolarmente l'osservanza.

2. Il conduttore o il gestore dello stabilimento deve applicare o organizzare un programma di formazione del

personale che gli consenta di conformarsi alle condizioni di produzione igienica adattate alla struttura di produzione, a meno che detto personale possieda già una qualifica sufficiente sancita da un titolo di studio. L'autorità competente responsabile dello stabilimento deve essere associata alla concezione e attuazione di tale programma o, se si tratta di un programma già in atto alla data di notifica della presente direttiva, al suo controllo.

3. Qualora sussista il fondato sospetto che le disposizioni della presente direttiva non sono rispettate, l'autorità competente esegue i controlli necessari e, qualora il sospetto trovi conferma, adotta le misure appropriate, ivi compresa la sospensione del riconoscimento.

4. Le modalità di applicazione del presente articolo sono stabilite, se del caso, secondo la procedura di cui all'articolo 31.

Articolo 15

1. Gli Stati membri sottopongono alla Commissione, conformemente ai principi e alle norme della direttiva 86/469/CEE del Consiglio, del 16 settembre 1986, relativa alla ricerca di residui negli animali e nelle carni fresche⁽¹⁾, al più tardi il 30 giugno 1993 le misure nazionali da applicare per l'estensione al latte crudo e al latte trattato termicamente, nonché ai prodotti a base di latte, della ricerca:

- dei residui della categoria III (antibiotici, sulfamidici e altre sostanze antimicrobiche analoghe) di cui all'allegato I, lettera A, di detta direttiva,
- dei residui della categoria II (altri residui) di cui all'allegato I, lettera B, di detta direttiva.

2. Gli Stati membri provvedono affinché, nell'ambito dei controlli previsti all'articolo 14, siano effettuati controlli per individuare eventuali residui di sostanze ad azione farmacologica o ormonica, nonché di antibiotici, antiparassitari, detergenti ed altre sostanze dannose o che possano alterare le caratteristiche organolettiche del latte o dei prodotti a base di latte o renderne il consumo pericoloso o dannoso per la salute umana, qualora tali residui siano presenti in quantitativi superiori alle tolleranze ammesse.

Qualora nel latte o nei prodotti a base di latte esaminati si riscontrino tracce di residui in quantitativi superiori alle tolleranze ammesse, essi non devono essere destinati al consumo umano.

⁽¹⁾ GU n. L 275 del 26. 9. 1986, pag. 36. Direttiva modificata dalla decisione 89/187/CEE (GU n. L 66 del 10. 3. 1989, pag. 37).

I suddetti esami per la ricerca dei residui devono essere effettuati conformemente a metodi comprovati e scientificamente riconosciuti, in particolare i metodi previsti a livello comunitario o internazionale.

3. L'autorità competente procede, mediante sondaggio, al controllo dell'osservanza delle prescrizioni del paragrafo 2.

4. Conformemente alla procedura di cui all'articolo 31, sono stabilite:

- le modalità di esecuzione dei controlli e la frequenza dei controlli di cui al paragrafo 3.
- le tolleranze nonché i metodi di riferimento di cui al paragrafo 2.

Conformemente alla medesima procedura, può essere adottata una decisione per estendere tali esami anche a sostanze diverse da quelle indicate nel paragrafo 1.

5. Fino all'entrata in vigore delle modalità d'applicazione del presente articolo, sono applicabili le norme nazionali, fatte salve le disposizioni generali del trattato.

Articolo 16

1. Le cisterne per il latte, i locali, gli impianti e gli utensili possono essere utilizzati per altri prodotti alimentari, purché siano prese tutte le misure opportune per evitare la contaminazione o il deterioramento del latte alimentare dei prodotti a base di latte.

2. Sulle cisterne per il latte deve figurare chiaramente l'indicazione che esse possono essere utilizzate unicamente per il trasporto di prodotti alimentari.

3. Qualora uno stabilimento fabbrichi prodotti alimentari contenenti latte o prodotti a base di latte assieme ad altri ingredienti che non sono stati sottoposti a trattamento termico o ad altro tipo di trattamento di effetto equivalente, il latte e gli altri prodotti a base di latte devono essere immagazzinati separatamente per evitare contaminazioni reciproche ed essere trattati o lavorati in locali adeguati allo scopo.

4. Le modalità di applicazione del presente articolo, in particolare le condizioni relative al lavaggio, alla pulizia e alla disinfezione prima di ciascuna riutilizzazione, nonché alle condizioni di trasporto sono stabilite secondo la procedura di cui all'articolo 31.

Articolo 17

Esperti della Commissione possono procedere, laddove necessario per l'applicazione uniforme della presente direttiva e in collaborazione con le autorità competenti, a controlli in loco. In particolare essi possono verificare, controllando una percentuale rappresentativa di stabilimenti, se le autorità competenti controllino a loro volta l'osservanza della presente direttiva da parte degli stabilimenti riconosciuti. La Commissione informa gli Stati membri dei risultati dei controlli effettuati.

Lo Stato membro nel cui territorio è effettuato un controllo fornisce agli esperti tutta l'assistenza necessaria per l'espletamento dei compiti loro affidati.

Le modalità di applicazione del presente articolo sono adottate secondo la procedura prevista all'articolo 31.

Articolo 18

Gli Stati membri provvedono affinché la fabbricazione di prodotti che sono contemplati dalla presente direttiva e di cui una parte dei costituenti del latte è stata sostituita da prodotti diversi dai prodotti a base di latte, sia soggetta alle norme igieniche previste dalla presente direttiva.

Articolo 19

1. Le disposizioni della direttiva 89/662/CEE si applicano in particolare per quanto riguarda l'organizzazione e le conseguenze dei controlli dello Stato membro destinatario, nonché le misure di salvaguardia da adottare.

2. Fatte salve le disposizioni specifiche della presente direttiva, l'autorità competente, qualora sospetti che non sia osservata la presente direttiva o dubiti della salubrità dei prodotti di cui all'articolo 1, procede a tutti i controlli che ritenga opportuni.

3. Gli Stati membri adottano le adeguate misure amministrative o penali per comminare sanzioni contro qualsiasi infrazione della presente direttiva, in particolare quando si è constatato che i certificati o documenti redatti non corrispondono allo stato effettivo dei prodotti di cui all'articolo 1, che la loro bollatura non è conforme a tale normativa, che i prodotti in questione non sono stati presentati ai controlli previsti dalla presente direttiva o che l'utilizzazione inizialmente prevista per questi prodotti non è stata rispettata.

Articolo 20

1. Secondo la procedura di cui all'articolo 31, possono essere definiti:

- i requisiti che si applicheranno a qualsiasi prodotto la cui immissione sul mercato è autorizzata in uno Stato membro e la cui composizione o presentazione potrebbe essere all'origine di interpretazioni divergenti secondo gli Stati membri;
- i metodi di controllo della tenuta stagna dei recipienti a chiusura ermetica;
- in materia di analisi e di prova, i metodi di riferimento e eventualmente i criteri che presiedono ai metodi consueti

- da usare per controllare l'osservanza dei requisiti della presente direttiva, nonché le modalità di prelievo dei campioni;
- i limiti e metodi che consentono di operare una distinzione tra i diversi tipi di latte trattato termicamente definiti all'allegato C, capitolo I;
 - i metodi di analisi delle norme di cui all'allegato A, capitolo IV e all'allegato C, capitoli I e II;

Fintantoché le decisioni di cui al primo comma non sono state prese, vengono riconosciuti come metodi di riferimento i metodi di analisi e di prova accettati a livello internazionale.

2. In deroga agli articoli 3 e 6 può essere deciso, conformemente alla procedura prevista all'articolo 31, che talune disposizioni della presente direttiva non siano applicabili ai prodotti a base di latte che contengono altre derrate alimentari e in cui la percentuale di latte o di prodotti a base di latte non è essenziale (ai sensi dell'articolo 2, punto 4).

Le deroghe di cui al primo comma non possono riguardare:

- a) le prescrizioni di salute degli animali e i requisiti di riconoscimento degli stabilimenti enunciati all'allegato B, capitolo I;
- b) le condizioni relative alla bollatura sanitaria enunciate all'allegato C, capitolo IV;
- c) le condizioni di controllo enunciate all'allegato C, capitolo VI.

Nel concedere le deroghe, si tiene conto sia della natura che della composizione del prodotto.

3. Nonostante il paragrafo 2, gli Stati membri vigilano che tutti i prodotti a base di latte immessi in commercio siano prodotti sani preparati con latte o prodotti a base di latte conformi ai requisiti della presente direttiva.

Articolo 21

Il Consiglio, deliberando a maggioranza qualificata su proposta della Commissione, modifica gli allegati in quanto necessario, in particolare per adeguarli ai progressi scientifici e tecnologici.

CAPITOLO III

Importazioni provenienti da paesi terzi

Articolo 22

I requisiti applicabili alle importazioni provenienti da paesi terzi di latte crudo, latte trattato termicamente e prodotti a

base di latte contemplati dalla presente direttiva devono essere almeno equivalenti a quelli previsti nel capitolo II per la produzione comunitaria.

Articolo 23

1. Ai fini dell'applicazione uniforme dell'articolo 22, si applicano le disposizioni dei paragrafi seguenti.

2. Possono essere importati nella Comunità soltanto il latte o i prodotti a base di latte:

- a) provenienti da un paese terzo incluso nell'elenco da compilare ai sensi del paragrafo 3, lettera a);
- b) accompagnati da un certificato sanitario conforme ad un modello elaborato secondo la procedura di cui all'articolo 31, firmato dall'autorità competente del paese esportatore, in cui si attesti che il latte e i prodotti a base di latte soddisfano i requisiti di cui al capitolo II o le eventuali condizioni supplementari o garanzie equivalenti contemplate al paragrafo 3 e provengono da stabilimenti che offrono le garanzie previste all'allegato B.

3. Conformemente alla procedura di cui all'articolo 31, sono definiti:

- a) l'elenco provvisorio dei paesi terzi in grado di fornire agli Stati membri e alla Commissione le garanzie equivalenti a quelle previste al capitolo II, per tutto il loro territorio o parti di esso, nonché l'elenco degli stabilimenti per i quali essi sono in grado di fornire garanzie.

Detto elenco provvisorio è redatto in base agli elenchi degli stabilimenti autorizzati e ispezionati dalle autorità competenti dopo che la Commissione si sia preventivamente assicurata della conformità di questi stabilimenti ai principi e alle norme generali contenuti nella presente direttiva;

- b) l'aggiornamento di tale elenco in base ai controlli previsti al paragrafo 4;
- c) i requisiti specifici e le garanzie equivalenti stabiliti per i paesi terzi non possono essere più favorevoli di quelli previsti nel capitolo II;
- d) il carattere dei trattamenti termici da prevedere per taluni paesi terzi che presentano un rischio in materia di polizia sanitaria.

4. Esperti della Commissione e degli Stati membri effettuano controlli sul posto per accertare se le garanzie offerte dal paese terzo in merito alle condizioni di produzione e di commercializzazione possono considerarsi equivalenti a quelle applicate nella Comunità.

Gli esperti degli Stati membri cui sono affidati questi controlli vengono designati dalla Commissione su proposta degli Stati membri.

I controlli sono svolti per conto della Comunità, che si assume l'onere delle relative spese. La frequenza e le modalità di tali controlli, compresi quelli da prevedere in caso di decisione conformemente al paragrafo 6, sono stabilite secondo la procedura prevista all'articolo 31.

5. In attesa dell'organizzazione dei controlli di cui al paragrafo 4, continuano ad applicarsi le disposizioni nazionali in materia di ispezione nei paesi terzi sempreché, in sede di comitato veterinario permanente, si forniscano informazioni sulle infrazioni delle norme di igiene constatate nel corso delle ispezioni.

6. Il Consiglio, che delibera a maggioranza qualificata su proposta della Commissione, può, anziché riconoscere singolarmente gli stabilimenti di trattamento e di trasformazione, riconoscere su una base di reciprocità gli stabilimenti di un paese terzo assoggettati da parte dell'autorità competente ad un controllo efficace e periodico che permetta a quest'ultima di garantire il rispetto dei requisiti previsti al paragrafo 2, lettera b).

Articolo 24

Le norme ed i principi generali contenuti nella direttiva 90/675/CEE sono applicabili, in particolare per quanto riguarda l'organizzazione dei controlli che devono essere effettuati dagli Stati membri e il seguito da riservare ai detti controlli nonché le misure di salvaguardia da attuare.

Articolo 25

1. Gli Stati membri provvedono affinché possano essere importati nella Comunità soltanto i prodotti contemplati nella presente direttiva:

— che siano accompagnati da un certificato rilasciato dall'autorità competente del paese terzo al momento del carico.

Il modello del certificato è stabilito secondo la procedura di cui all'articolo 31;

— che siano stati sottoposti, con esito positivo, ai controlli previsti dalle direttive 90/675/CEE e 91/496/CEE⁽¹⁾.

2. In attesa di definire le modalità di applicazione del presente articolo, continuano ad applicarsi le norme nazionali in materia di importazioni provenienti da paesi terzi nei cui confronti non siano previsti requisiti a livello comunitario, sempreché tali norme non siano più favorevoli di quelle previste nel capitolo II.

(1) Direttiva 91/496/CEE del Consiglio, del 15 luglio 1991, che fissa i principi relativi all'organizzazione dei controlli veterinari per gli animali che provengono dai paesi terzi e che sono introdotti nella Comunità e che modifica le direttive 89/662/CEE, 90/425/CEE e 90/675/CEE (GU n. L 268 del 24. 9. 1991, pag. 56).

Articolo 26

Possono essere iscritti negli elenchi di cui all'articolo 23 unicamente i paesi terzi o le parti del territorio di questi ultimi:

- a) in provenienza dai quali le importazioni non siano vietate a motivo della presenza di una delle malattie di cui all'allegato A o di qualsiasi altra malattia esotica rispetto alla Comunità, ovvero in applicazione degli articoli 6, 7 e 14 della direttiva 72/462/CEE⁽²⁾;
- b) che, in considerazione della legislazione e dell'organizzazione della loro autorità competente e dei loro servizi ispettivi, dei poteri attribuiti a tali servizi e della sorveglianza a cui sono sottoposti, siano stati riconosciuti idonei, conformemente all'articolo 3, paragrafo 2 della direttiva 72/462/CEE, a garantire l'applicazione della loro normativa vigente o
- c) il cui servizio veterinario sia in grado di garantire l'osservanza di norme sanitarie almeno equivalenti a quelle del capitolo II.

CAPITOLO IV

Disposizioni finali

Articolo 27

1. Ogni Stato membro designa uno o più laboratori nazionali di riferimento in materia di analisi e di prove sul latte e sui prodotti a base di latte. Esso ne comunica l'elenco alla Commissione.

Questi laboratori sono incaricati di:

- coordinare le attività dei laboratori incaricati delle analisi di controllo delle norme chimiche o batteriologiche e delle prove previste dalla presente direttiva;
- assistere l'autorità competente nell'organizzazione del sistema del controllo del latte e dei prodotti a base di latte;
- organizzare periodicamente prove comparative;
- assicurare la diffusione delle informazioni fornite dal laboratorio comunitario di riferimento di cui all'articolo 28 alle autorità competenti e ai laboratori incaricati delle analisi e delle prove in materia di latte e di prodotti a base di latte.

(2) Direttiva 72/462/CEE del Consiglio, del 12 dicembre 1972, relativa a problemi sanitari e di polizia sanitaria all'importazione di animali della specie bovina e suina e di carni fresche in provenienza dai paesi terzi (GU n. L 302 del 31. 12. 1972, pag. 28). Direttiva 91/497/CE (GU n. L 268 del 24. 9. 1991, pag. 69).

2. La Commissione provvede alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale delle Comunità europee* dell'elenco dei laboratori nazionali di riferimento nonché al suo periodico aggiornamento.

Articolo 28

Il laboratorio comunitario di riferimento in materia di analisi e di prove del latte e dei prodotti a base di latte è indicato nell'allegato D, capitolo I.

Le competenze e gli obblighi di detto laboratorio sono precisati al capitolo II del suddetto allegato, per quanto concerne in particolare il coordinamento delle attività dei laboratori di cui all'articolo 27.

Si applicano le disposizioni dell'articolo 28 della decisione 90/424/CEE del Consiglio, del 26 giugno 1990, relativa a talune spese nel settore veterinario⁽¹⁾.

Articolo 29

1. La direttiva 85/397/CEE è abrogata con effetto al 1° gennaio 1994.

2. La direttiva 89/384/CEE del Consiglio, del 20 giugno 1989, che fissa le modalità per il controllo del rispetto del punto di refrigerazione del latte crudo previsto all'allegato A della direttiva 85/397/CEE⁽²⁾, la direttiva 89/362/CEE della Commissione, del 26 maggio 1989, relativa alle condizioni igieniche generali nelle aziende produttrici di latte⁽³⁾ e la decisione 91/180/CEE della Commissione, del 14 febbraio 1991, che stabilisce metodi di analisi e di prova relativi al latte crudo e al latte trattato termicamente⁽⁴⁾, restano applicabili per le esigenze della presente direttiva.

In base alla procedura di cui all'articolo 31, questi atti possono essere modificati al fine di adattarne il campo di applicazione al contenuto della presente direttiva o di adattarle in seguito secondo l'evoluzione scientifica e tecnologica.

Articolo 30

La direttiva 89/662/CEE è modificata come segue:

1) all'allegato A, è aggiunto il seguente trattino:

«— direttiva 92/46/CEE del Consiglio, del 16 giugno 1992, che stabilisce le norme sanitarie per la produzione e la commercializzazione di latte crudo, di latte trattato termicamente e di prodotti a base di latte (GU n. L 268 del 14. 9. 1992, pag. 1)».

⁽¹⁾ GU n. L 224 del 18. 8. 1990, pag. 19. Decisione modificata da ultimo dalla decisione 91/133/CEE (GU n. L 66 del 13. 3. 1991, pag. 18).

⁽²⁾ GU n. L 181 del 28. 6. 1989, pag. 50.

⁽³⁾ GU n. L 156 dell'8. 6. 1989, pag. 30.

⁽⁴⁾ GU n. L 93 del 13. 4. 1991, pag. 1.

2) All'allegato A, è soppresso il seguente trattino:

«— Direttiva 85/397/CEE del Consiglio, del 5 agosto 1985, concernente i problemi sanitari e di polizia sanitaria negli scambi intracomunitari di latte trattato termicamente (GU n. L 226 del 24. 8. 1985, pag. 13), modificata, da ultimo, dal regolamento (CEE) n. 3768/85 (GU n. L 362 del 31. 12. 1985, pag. 8).»

3) All'allegato B, è soppresso il seguente trattino:

«— latte crudo e prodotti a base di latte.».

Articolo 31

1. Qualora si faccia riferimento alla procedura definita nel presente articolo, il comitato veterinario permanente, istituito con la decisione 68/361/CEE⁽⁵⁾, denominato in appresso «comitato» è immediatamente consultato dal presidente su iniziativa di quest'ultimo o su richiesta del rappresentante di uno Stato membro.

2. Il rappresentante della Commissione, dopo aver consultato il comitato di gestione del latte e dei prodotti lattiero-caseari istituito dal regolamento (CEE) n. 804/68 quando si tratti di questioni relative alla chimica e alla tecnologia, presenta al comitato un progetto delle misure da adottare. Il comitato formula il proprio parere sulle misure entro un termine che il presidente può fissare in relazione all'urgenza della questione in esame. Il parere è formulato alla maggioranza di cui all'articolo 148, paragrafo 2 del trattato per l'adozione delle decisioni che il Consiglio deve prendere su proposta della Commissione. All'atto della votazione in seno al comitato ai voti dei rappresentanti degli Stati membri viene attribuita la ponderazione di cui al suddetto articolo. Il presidente non partecipa alla votazione.

3. a) La Commissione adotta le misure previste e le applica immediatamente quando esse sono conformi al parere del comitato.

b) Se le misure previste non sono conformi al parere del comitato o in mancanza di parere, la Commissione sottopone senza indugio al Consiglio una proposta in merito alle misure da prendere. Il Consiglio deliberà a maggioranza qualificata.

Se entro tre mesi dalla data in cui gli è stata sottoposta la proposta il Consiglio non ha deliberato, la Commissione adotta le misure proposte tranne nel caso in cui il Consiglio si sia pronunciato a maggioranza semplice contro tali misure.

Articolo 32

1. Gli Stati membri mettono in vigore le disposizioni legislative, regolamentari e amministrative necessarie per

⁽⁵⁾ GU n. L 225 del 18. 10. 1968, pag. 23.

conformarsi alla presente direttiva prima del 1° gennaio 1994. Essi ne informano immediatamente la Commissione.

Quando gli Stati membri adottano tali disposizioni, queste contengono un riferimento alla presente direttiva o sono corredate di un siffatto riferimento all'atto della pubblicazione ufficiale. Le modalità di tale riferimento sono decise dagli Stati membri.

2. Gli Stati membri comunicano alla Commissione il testo delle disposizioni essenziali del loro diritto interno che essi adottano nel settore disciplinato dalla presente direttiva.

3. La determinazione della data di scadenza del termine di trasposizione al 1° gennaio 1994 non pregiudica la soppres-

sione dei controlli veterinari alle frontiere previsto nella direttiva 89/662/CEE.

Articolo 33

Gli Stati membri sono destinatari della presente direttiva.

Fatto a Lussemburgo, addì 16 giugno 1992.

Per il Consiglio

Il Presidente

Arlindo MARQUES CUNHA

ALLEGATO A

CONDIZIONI PER L'AMMISSIONE DI LATTE CRUDO AGLI STABILIMENTI DI TRATTAMENTO E/O DI TRASFORMAZIONE**CAPITOLO I****Disposizioni veterinarie relative al latte crudo****1. Il latte crudo deve provenire:****a) da vacche e da bufale:**

- i) appartenenti ad un allevamento il quale, in conformità dell'allegato A, paragrafo 1 della direttiva 64/432/CEE sia:
 - ufficialmente indenne da tubercolosi,
 - indenne o ufficialmente indenne da brucellosi;
- ii) che non presentino sintomi di malattie infettive trasmissibili all'uomo attraverso il latte;
- iii) non suscettibili di trasmettere al latte caratteristiche organolettiche anormali;
- iv) il cui stato sanitario generale non riveli problemi evidenti e che non presentino malattie del tratto genitale con scolo, enteriti con diarrea accompagnate da febbre o infiammazioni individuabili della mammella;
- v) che non presentino ferite della mammella tali da poter alterare il latte;
- vi) che, per quanto riguarda le vacche, abbiano una resa pari ad almeno 2 litri di latte al giorno;
- vii) che non abbiano subito trattamenti mediante sostanze, pericolose o potenzialmente pericolose per la salute umana, suscettibili di trasmettersi al latte, a meno che il latte sia stato sottoposto a un periodo ufficiale di attesa previsto dalle disposizioni comunitarie o, in assenza di tali disposizioni, dalle normative nazionali vigenti;

b) da ovini e caprini:

- i) appartenenti ad un'azienda ufficialmente indenne o indenne da brucellosi («Brucella melitensis») ai sensi dell'articolo 2, punti 4 e 5 della direttiva 91/68/CEE;
- ii) che possiedano i requisiti di cui alla lettera a), tranne quelli previsti ai punti i) e vi).

2. Quando nell'azienda coabitano varie specie animali, ogni specie deve possedere i requisiti sanitari che sarebbero richiesti se presso l'azienda fosse detenuta una sola specie.

3. Inoltre, in caso di coabitazione, di caprini e bovini, i caprini devono essere soggetti ad un controllo per la tubercolosi secondo modalità da precisare, conformemente alla procedura di cui all'articolo 31 della presente direttiva.

4. Il latte crudo deve essere escluso dal trattamento, dalla trasformazione, dalla vendita e dal consumo:

- a) qualora provenga da animali a cui sono state somministrate illecitamente sostanze di cui alla direttiva 81/602/CEE⁽¹⁾ e 88/146/CEE⁽²⁾;
- b) qualora contenga residui di sostanze di cui all'articolo 15 della presente direttiva superiori al livello di tolleranza ammesso.

⁽¹⁾ Direttiva 81/602/CEE del Consiglio, del 31 luglio 1981, concernente il divieto di talune sostanze ad azione ormonica e delle sostanze ad azione tireostatica (GU n. L 222 del 7. 8. 1981, pag. 32). Direttiva modificata da ultimo dalla direttiva 85/358/CEE (GU n. L 191 del 23. 7. 1985, pag. 46).

⁽²⁾ Direttiva 88/146/CEE del Consiglio del 7 marzo 1988, concernente il divieto dell'utilizzazione di talune sostanze ad azione ormonica nelle produzioni animali (GU n. L 70 del 16. 3. 1988, pag. 16).

CAPITOLO II

Igiene dell'azienda

1. Il latte crudo deve provenire da aziende registrate e controllate conformemente all'articolo 13, paragrafo 1 della presente direttiva. Se le bufale, gli ovini e i caprini non sono stati allevati allo stato brado o semibrado, i locali utilizzati debbono essere concepiti, costruiti, mantenuti e governati in modo da garantire:
 - a) buone condizioni di stabulazione, di igiene, di pulizia e di salute degli animali, e
 - b) soddisfacenti condizioni d'igiene per quanto riguarda la mungitura, la manipolazione, la refrigerazione ed il magazzinaggio del latte.
2. I locali in cui si procede alla mungitura o nei quali il latte è immagazzinato, manipolato o refrigerato devono essere situati e costruiti in modo da evitare rischi di contaminazione del latte. Essi devono essere di agevole pulizia e disinfezione e devono almeno:
 - a) avere pareti e pavimenti di agevole pulizia nelle zone in cui possono presentarsi rischi di sudiciume o infezioni;
 - b) avere pavimenti costruiti in modo da agevolare il drenaggio dei liquidi e mezzi soddisfacenti per l'evacuazione dei rifiuti;
 - c) essere muniti di una ventilazione e di un'illuminazione adeguate;
 - d) disporre di un impianto adeguato e sufficiente di erogazione di acqua potabile che rispetti i parametri indicati negli allegati D e E della direttiva 80/778/CEE⁽¹⁾, da utilizzare nelle operazioni di mungitura e di pulizia delle attrezture e degli strumenti specificati al capitolo III, lettera B, del presente allegato;
 - e) presentare un'adeguata separazione da tutte le possibili fonti di contaminazione, quali gabinetti e cumuli di letame;
 - f) disporre di dispositivi e attrezature di agevole lavaggio, pulizia e disinfezione.

Inoltre, i locali per il magazzinaggio del latte devono essere muniti di impianti di refrigerazione adeguati, essere opportunamente protetti contro i parassiti ed essere separati dai locali in cui sono stabulati gli animali.
3. Qualora venga utilizzata una rimessa da mungitura mobile, questa deve essere conforme ai requisiti di cui al paragrafo 2, lettere d) e f) del presente capitolo; essa inoltre deve:
 - a) essere collocata su suolo ripulito da escreti o altri rifiuti;
 - b) essere concepita in modo che il latte sia protetto durante l'intero periodo di utilizzazione;
 - c) essere costruita e rifinita in modo da poter mantenere pulite le superfici interne.
4. Se le femmine da latte sono tenute in stabulazione libera all'aria aperta, l'azienda deve disporre anche di una sala o una zona di mungitura adeguatamente separata dal locale di stabulazione.
5. Deve essere possibile isolare efficacemente gli animali colpiti o che si sospetta siano colpiti da una delle malattie di cui al capitolo I, paragrafo 1, o separare dal resto della mandria gli animali di cui allo stesso capitolo, paragrafo 3.
6. Gli animali di tutte le specie devono essere tenuti separati dai locali e dai luoghi in cui viene immagazzinato, manipolato o refrigerato il latte.

CAPITOLO III

Norme di igiene relative alla mungitura, alla raccolta e al trasporto di latte crudo dall'azienda di produzione al centro di raccolta o di standardizzazione o allo stabilimento di trattamento o di trasformazione del latte — Igiene del personale

A. Norme di igiene relative alla mungitura

1. La mungitura deve essere effettuata nel rispetto delle norme d'igiene appropriate e delle condizioni stabilite dalla direttiva 89/362/CEE.

⁽¹⁾ Direttiva 80/778/CEE del Consiglio, del 15 luglio 1980, relativa alla qualità dell'acqua destinata al consumo umano (GU n. L 229 del 30. 8. 1980, pag. 11). Direttiva modificata da ultimo dalla direttiva 90/656/CEE (GU n. L 353 del 17. 12. 1990, pag. 59).

2. Il latte deve essere posto, immediatamente dopo la mungitura, in un luogo pulito e attrezzato in modo da evitare eventuali alterazioni delle sue caratteristiche.

Qualora la raccolta non venga effettuata due ore dalla mungitura, il latte deve essere raffreddato pari o inferiore a una temperatura di almeno 8 °C in caso di raccolta giornaliera e a 6 °C se la raccolta non viene effettuata giornalmente; durante il trasporto del latte refrigerato sino agli stabilimenti di trattamento e/o di trasformazione la temperatura non deve superare i 10 °C.

B. Norme di igiene relative ai locali, alle attrezzature e agli strumenti

1. Le attrezzature e gli strumenti, o le loro superfici, destinati a venir a contatto con il latte (utensili, contenitori, cisterne, ecc., utilizzati per la mungitura, la raccolta o il trasporto del latte) debbono essere fabbricati con un materiale liscio, che sia di agevole lavaggio, pulizia e disinfezione, resistente alla corrosione e tale da non trasferire sostanze in quantitativi che possano risultare dannosi per la salute umana, alterare la composizione del latte o avere un'incidenza negativa sulle sue caratteristiche organolettiche.
2. Dopo l'impiego, gli utensili usati per la mungitura, le attrezzature per la mungitura meccanica e i contenitori che sono stati a contatto con il latte debbono essere lavati, puliti e disinfezati. Dopo ogni viaggio, o ogni serie di viaggi se il lasso di tempo tra lo scarico e il carico successivo è estremamente contenuto, ma ad ogni modo almeno una volta al giorno, i contenitori e le cisterne usati per il trasporto del latte crudo al centro di raccolta o di standardizzazione del latte o allo stabilimento di trattamento o di trasformazione devono essere lavati, puliti e disinfezati prima di una loro riutilizzazione.

C. Igiene del personale

1. Il personale deve trovarsi nelle migliori condizioni di pulizia. In particolare:
 - a) le persone addette alla mungitura e alla manipolazione del latte crudo devono indossare abiti da lavoro idonei e puliti;
 - b) le persone addette alla mungitura devono lavarsi le mani immediatamente prima della mungitura e restare per quanto possibile con le mani pulite per tutta la durata dell'operazione.

A questo scopo devono trovarsi installazioni idonee attigue al locale di mungitura per consentire agli addetti alla mungitura e alla manipolazione del latte crudo di lavarsi le mani e le braccia.
2. Il datore di lavoro deve prendere i provvedimenti necessari per impedire la manipolazione del latte crudo alle persone che potrebbero contaminarlo fintanto che non sia dimostrato che sono atte a manipolarlo senza pericolo.

Le persone addette alla mungitura e alla manipolazione del latte crudo sono tenute a dimostrare che, sotto l'aspetto sanitario, nulla osta alla loro assegnazione. I successivi controlli medici di tali persone sono stabiliti dalla legislazione nazionale in vigore nello Stato membro in questione o, per i paesi terzi, dalle garanzie particolari che saranno stabilite secondo la procedura prevista all'articolo 31 della presente direttiva.

D. Norme di igiene relative alla produzione

1. È istituito un sistema di controllo, sotto la sorveglianza dell'autorità competente, per prevenire l'aggiunta di acqua nel latte crudo. Tale sistema comprende, in particolare, controlli regolari del punto di congelazione del latte di ciascuna delle aziende di produzione secondo le seguenti modalità:
 - a) Il latte crudo di ciascuna azienda produttrice deve essere sottoposto a controllo regolare mediante prelievi effettuati per sondaggio. In caso di fornitura diretta del latte da una sola azienda produttrice allo stabilimento di trattamento i prelievi vanno effettuati sia durante l'operazione di raccolta o di trasformazione del latte presso l'azienda, purché siano prese precauzioni per impedire frodi durante il trasporto, sia prima dello scarico presso lo stabilimento di trattamento o di trasformazione quando il latte è fornito direttamente dal conduttore dell'azienda.

Qualora i risultati di un controllo inducano l'autorità competente a sospettare l'aggiunta di acqua al latte crudo, essa preleva presso l'azienda un campione ufficiale. Un campione ufficiale è un campione rappresentativo del latte di una mungitura mattutina o serale totalmente controllata, iniziata non meno di 11 e non più di 13 ore dopo la mungitura precedente.

In caso di forniture provenienti da più aziende produttrici i prelievi possono essere effettuati soltanto al momento dell'ammissione del latte crudo nello stabilimento di trattamento o di trasformazione o presso il centro di raccolta o di normalizzazione, purché sia comunque effettuato nelle aziende un controllo mediante prelievo di campioni.

Qualora controlli effettuati inducano a sospettare un'aggiunta d'acqua, l'autorità competente effettua prelievi in tutte le aziende presso le quali è stata fatta la raccolta del latte crudo in questione.

Se necessario, l'autorità competente effettua prelievi di campioni ufficiali ai sensi del secondo comma della presente lettera a).

- b) Se i risultati del controllo eliminano il sospetto di aggiunta di acqua, il latte crudo può essere utilizzato per la produzione di latte crudo alimentare, di latte trattato termicamente o di latte per la fabbricazione di prodotti a base di latte destinati al consumo umano.
- 2. Lo stabilimento di trattamento e/o di trasformazione informa l'autorità competente ufficiale non appena i livelli massimi per il tenore di germi e il titolo di cellule somatiche sono raggiunti. L'autorità competente ufficiale prende i provvedimenti appropriati.
- 3. Qualora, entro tre mesi dalla notifica dei risultati dei controlli previsti al punto 1, lettera a), e dalle indagini previste al capitolo IV, lettera D, e dopo superamento dei livelli indicati al capitolo IV, il latte proveniente dall'azienda in questione non soddisfi le suddette norme questa azienda non è più autorizzata a fornire latte crudo finché il latte crudo non sia conforme alle suddette norme.

Non può essere destinato al consumo umano il latte il cui tenore in residui di sostanze farmacologiche attive superi i livelli autorizzati per una delle sostanze contemplate negli allegati I e III del regolamento (CEE) n. 2377/90⁽¹⁾, poiché il totale complessivo dei residui di tutte le sostanze non può oltrepassare un valore da fissare secondo la procedura prevista all'articolo 31 della presente direttiva.

CAPITOLO IV

Norme da osservare al momento della raccolta presso l'azienda di produzione o dell'ammissione del latte crudo nello stabilimento di trattamento, di trasformazione

A. Latte crudo di vacca

Fatta salva l'osservanza dei limiti fissati agli allegati I e III del regolamento (CEE) n. 2377/90:

- 1. Il latte crudo di vacca destinato alla produzione di latte alimentare trattato termicamente, di latte fermentato, cagliato, gelificato o aromatizzato e di creme deve soddisfare le norme seguenti:

Tenore di germi a 30 °C (per ml)	≤ 100 000 (a)
Titolo di cellule somatiche (per ml)	≤ 400 000 (b)

- (a) Media geometrica calcolata su un periodo di due mesi, con almeno due prelievi al mese.
- (b) Media geometrica calcolata con almeno tre prelievi al mese, su un periodo di tre mesi; qualora il livello della produzione sia molto variabile secondo la stagione, il metodo di calcolo dei risultati sarà adattato secondo la procedura di cui all'articolo 31 della presente direttiva.

- 2. Il latte crudo di vacca destinato alla fabbricazione di prodotti a base di latte diversi da quelli di cui al punto 1 deve soddisfare le seguenti norme:

	a decorrere dall'1. 1. 1994	a decorrere dall'1. 1. 1998
Tenore di germi a 30 °C (per ml)	≤ 400 000 (a)	≤ 100 000 (a)
Titolo di cellule somatiche (per ml)	≤ 500 000 (b)	≤ 400 000 (b)

- (a) Media geometrica, calcolata su un periodo di due mesi, con almeno due prelievi al mese.
- (b) Media geometrica calcolata con almeno tre prelievi al mese, su un periodo di tre mesi; qualora il livello della produzione sia molto variabile secondo la stagione, il metodo di calcolo dei risultati sarà adattato secondo la procedura di cui all'articolo 31 della presente direttiva.

⁽¹⁾ Regolamento (CEE) n. 2377/90 del Consiglio, del 26 giugno 1990, che definisce una procedura comunitaria per la determinazione dei limiti massimi di residui di medicinali veterinari negli alimenti di origine animale (GU n. L 224 del 18. 8. 1990, pag. 1). Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CEE) n. 675/92 della Commissione (GU n. L 73 del 19. 3. 1992, pag. 8).

3. Il latte crudo di vacca destinato alla fabbricazione di prodotti «al latte crudo», il cui processo di fabbricazione non comprenda alcun trattamento termico, deve:

- a) soddisfare le norme indicate al punto 1;
- b) conformarsi inoltre alla seguente norma ⁽¹⁾:

Staphylococcus aureus (per ml):

n = 5

m = 500

M = 2 000

c = 2

B. Latte crudo di bufala

Fatta salva l'osservanza dei limiti fissati agli allegati I e III del regolamento (CEE) n. 2377/90:

1. Il latte crudo di bufala destinato alla fabbricazione di prodotti a base di latte deve soddisfare le seguenti norme:

	a decorrere dall'1. 1. 1994
Tenore di germi a 30 °C (per ml)	$\leq 1\ 000\ 000$ (a)
Tenore di cellule somatiche (per ml)	$\leq 500\ 000$ (b)

(a) Media geometrica, calcolata su un periodo di due mesi, con almeno due prelievi al mese.

(b) Media geometrica, calcolata su un periodo di tre mesi, con almeno un prelievo al mese.

Le norme relative al tenore di germi a 30 °C e di cellule somatiche applicabili a decorrere dal 1° gennaio 1998 saranno definite in conformità dell'articolo 21 della presente direttiva.

2. Il latte crudo di bufala destinato alla fabbricazione di prodotti «al latte crudo», il cui processo di fabbricazione non comprenda alcun trattamento termico, deve soddisfare le seguenti norme:

Tenore di germi a 30 °C (per ml): $\leq 500\ 000$.

Tenore di cellule somatiche (per ml): $\leq 400\ 000$.

Staphylococcus aureus: come per il latte di vacca.

C. Latte crudo ovino e caprino

Fatta salva l'osservanza dei limiti fissati agli allegati I e II del regolamento (CEE) n. 2377/90:

1. Il latte crudo ovino o caprino destinato alla produzione di latte alimentare trattato termicamente o alla fabbricazione di prodotti a base di latte ovino o caprino trattati termicamente deve soddisfare i criteri seguenti:

	a decorrere dall'1. 1. 1994
Tenore di germi a 30 °C (per ml)	$\leq 1\ 000\ 000$ (a)

(a) Media geometrica calcolata su un periodo di due mesi, con almeno due prelievi al mese.

Le norme relative al tenore di germi a 30 °C e in cellule somatiche applicabili a decorrere dal 1° gennaio 1998 saranno fissate conformemente all'articolo 21 della presente direttiva.

⁽¹⁾ Dove:

- n = numero di unità di campionatura di cui si compone il campione;
- m = valore minimo del numero dei batteri; il risultato è considerato soddisfacente se tutte le unità di campionatura hanno un numero di batteri inferiore o uguale a m;
- M = valore massimo del numero di batteri; il risultato è considerato insoddisfacente se una o più unità di campionatura hanno un numero di batteri uguale o superiore a M;
- c = numero di unità di campionatura il cui numero di batteri si situa tra m e M; il campione è considerato ancora accettabile se le altre unità di campionatura hanno un numero di batteri inferiore o uguale a m.

2. Il latte crudo ovino o caprino destinato alla fabbricazione di prodotti al latte crudo, il cui processo di fabbricazione non comprenda alcun trattamento termico, deve soddisfare i criteri seguenti:

Tenore di germi a 30 °C (per ml)	≤ 500 000 (a)
Staphylococcus aureus (per ml)	come per il latte crudo di vacca

(a) Media geometrica, calcolata su un periodo di due mesi, con almeno due prelievi al mese.

- D. Qualora le norme massime fissate alle lettere A, B e C vengano superate e le analisi effettuate in seguito evidenzino rischi potenziali per la salute, le autorità competenti prendono i provvedimenti appropriati.
- E. L'osservanza delle norme indicate alle lettere A, B e C dev'essere verificata con prelievi effettuati per sondaggio al momento della raccolta presso l'azienda di produzione, o al momento dell'ammissione del latte crudo nello stabilimento di trattamento o di trasformazione.

ALLEGATO B**CAPITOLO I****Condizioni generali per il riconoscimento degli stabilimenti di trattamento e degli stabilimenti di trasformazione**

Gli stabilimenti di trattamento e gli stabilimenti di trasformazione devono avere almeno:

- 1) reparti di lavoro sufficientemente vasti per potervi esercitare le attività professionali in condizioni igieniche appropriate. Essi devono essere progettati e disposti in modo da evitare qualsiasi contaminazione delle materie prime e dei prodotti contemplati dalla presente direttiva;

La produzione del latte trattato termicamente o la fabbricazione dei prodotti a base di latte che possono costituire un rischio di contaminazione per gli altri prodotti contemplati dalla presente direttiva deve essere effettuata in un luogo di lavoro nettamente separato;

- 2) nei reparti in cui si procede alla manipolazione, alla preparazione e alla trasformazione delle materie prime e alla fabbricazione dei prodotti contemplati dalla presente direttiva:
 - a) un pavimento in materiale impermeabile e resistente, facile da pulire e da disinsettare, sistemato in modo da agevolare l'evacuazione delle acque e munito di un dispositivo per l'evacuazione delle acque;
 - b) pareti con superfici lisce facili da pulire, resistenti ed impermeabili, rivestite con un materiale chiaro;
 - c) un soffitto facile da pulire nei locali in cui vengono manipolati, preparati o trasformati materie prime e prodotti soggetti a contaminazione e non imballati;
 - d) porte in materiale inalterabile, facili da pulire;
 - e) un'aerazione sufficiente e, se necessario, un buon sistema di evacuazione dei vapori;
 - f) un'illuminazione sufficiente, naturale o artificiale;
 - g) un numero sufficiente di dispositivi per la pulizia e la disinfezione delle mani provvisti di acqua corrente fredda e calda o di acqua premiscelata a temperatura appropriata. Nei reparti di lavoro e nelle latrine, i rubinetti non devono poter essere azionati manualmente; tali dispositivi devono essere forniti di prodotti per la pulizia e disinfezione nonché di mezzi igienici per asciugarsi le mani;
 - h) dispositivi per la pulizia degli utensili, delle attrezzature e degli impianti;
- 3) nei locali di magazzinaggio delle materie prime e dei prodotti contemplati dalla presente direttiva le stesse condizioni di cui al punto 2), salvo:
 - nei locali di magazzinaggio refrigerati, in cui è sufficiente un pavimento facile da pulire e da disinsettare, sistemato in modo da consentire una facile evacuazione delle acque;
 - nei locali di congelazione o surgelazione in cui è sufficiente un pavimento di materiali impermeabili e imputrescibili, facile da pulire.

In tal caso deve essere disponibile una installazione con capacità frigorifera in grado di mantenere le materie prime e i prodotti nelle condizioni termiche prescritte dalla presente direttiva.

L'utilizzazione di pareti di legno nei locali di cui al presente comma, secondo trattino e costruiti anteriormente al 1° gennaio 1993 non costituisce un motivo di ritiro del riconoscimento.

I locali di magazzinaggio debbono essere sufficientemente vasti per contenere le materie prime impiegate e i prodotti contemplati dalla presente direttiva;

- 4) dispositivi per la manutenzione igienica e la protezione delle materie prime e dei prodotti finiti non imballati o confezionati nel corso delle operazioni di carico e scarico;
- 5) dispositivi appropriati di protezione contro animali indesiderabili;
- 6) dispositivi e utensili di lavoro destinati ad entrare in contatto diretto con le materie prime e i prodotti, in materiale resistente alla corrosione, facili da lavare e da disinsettare;

- 7) recipienti speciali a perfetta tenuta d'acqua, di materiali resistenti alla corrosione, per collocarvi le materie prime o i prodotti non destinati al consumo umano. Allorché l'eliminazione di tali materie prime o prodotti avviene mediante tubi di scarico, questi devono essere costruiti ed installati in modo da evitare qualsiasi rischio di contaminazione di altre materie prime o prodotti;
- 8) attrezzature adeguate per la pulizia e disinfezione del materiale e degli utensili;
- 9) un impianto per l'evacuazione delle acque reflue che soddisfi le norme igieniche;
- 10) un impianto che fornisca esclusivamente acqua potabile, ai sensi della direttiva 80/778/CEE. Tuttavia, a titolo eccezionale, è autorizzata l'erogazione di acqua non potabile per la produzione di vapore, per la lotta antincendio e per il raffreddamento purché le relative condutture non permettano di usare tale acqua per altri scopi e non presentino alcun pericolo di contaminazione, diretto o indiretto, del prodotto. Le tubature per l'acqua non potabile devono essere chiaramente distinguibili da quelle destinate all'acqua potabile;
- 11) un numero sufficiente di spogliatoi provvisti di pareti e pavimenti lisci, impermeabili e lavabili, di lavabi e latrine a sciacquone, queste ultime senza accesso diretto ai locali di lavoro. I lavabi devono essere forniti di dispositivi per la pulizia delle mani nonché di dispositivi igienici per asciugarsi le mani; i rubinetti dei lavabi non devono poter essere azionati manualmente;
- 12) un locale sufficientemente attrezzato, che possa essere chiuso a chiave, riservato all'uso esclusivo dell'autorità competente, se la quantità di prodotti trattati ne rende necessaria la presenza regolare o permanente;
- 13) un locale o un dispositivo per riporvi i detersivi, i disinfettanti e sostanze analoghe;
- 14) un locale o un armadio in cui riporre il materiale per la pulizia e la manutenzione;
- 15) attrezzature adeguate per la pulizia e la disinfezione delle cisterne utilizzate per il trasporto del latte e dei prodotti a base di latte liquidi o in polvere. Tali attrezzature non sono tuttavia obbligatorie se vigono disposizioni che impongono la pulizia e la disinfezione dei mezzi di trasporto in impianti ufficialmente riconosciuti dall'autorità competente.

CAPITOLO II

Condizioni igieniche generali negli stabilimenti di trattamento e negli stabilimenti di trasformazione

A. Condizioni igieniche generali per locali, attrezzature e utensili

1. Le attrezzature e gli utensili utilizzati per la lavorazione delle materie prime e dei prodotti, i pavimenti, le pareti, i soffitti e tramezzi devono essere tenuti in condizioni di pulizia e manutenzione soddisfacenti, onde evitare possibili contaminazioni delle materie prime e dei prodotti.
2. Nei locali adibiti alla fabbricazione e al magazzinaggio del latte e dei prodotti a base di latte non sono ammessi animali. I roditori, gli insetti e qualsiasi altro parassita devono essere sistematicamente eliminati nei locali o sulle attrezzature. I topicidi, gli insetticidi, i disinfettanti e qualsiasi altra sostanza tossica sono depositati in locali o armadi che possono essere chiusi a chiave. Essi non devono costituire in alcun modo un rischio di contaminazione dei prodotti.
3. I reparti di lavoro, gli utensili e le attrezzature non devono essere adibiti ad usi diversi dalla lavorazione dei prodotti autorizzati. Tuttavia, essi possono essere utilizzati per la lavorazione — simultanea o in momenti diversi — di altri prodotti alimentari adatti al consumo umano, previa autorizzazione dell'autorità competente.
4. L'uso di acqua potabile ai sensi della direttiva 80/778/CEE è d'obbligo in qualsiasi caso; tuttavia, in via eccezionale, è autorizzato l'uso di acqua non potabile per il raffreddamento degli impianti, la produzione di vapore, la lotta antincendio, a condizione che le condutture all'uopo installate non consentano l'uso di tale acqua per altri scopi e non presentino rischi di contaminazione delle materie prime e dei prodotti contemplati dalla presente direttiva.

5. I disinfettanti e le sostanze simili devono essere autorizzati dall'autorità competente e utilizzati in modo da non avere effetti negativi sulle attrezzature, gli utensili, le materie prime e i prodotti contemplati dalla presente direttiva.

I recipienti devono essere chiaramente identificabili e essere muniti di una etichetta che precisi le istruzioni per l'uso.

Dopo l'uso di detti prodotti, le apparecchiature e gli utensili devono essere sciacquati accuratamente con acqua potabile.

B. Condizioni igieniche generali per il personale

1. Il personale deve trovarsi nelle migliori condizioni di pulizia. Tale disposizione concerne soprattutto le persone addette alla manipolazione delle materie prime e dei prodotti contemplati dalla presente direttiva soggetti a contaminazione e non imballati. In particolare:
 - a) esso deve indossare abiti da lavoro idonei e puliti nonché copricapi puliti che raccolgano completamente la capigliatura;
 - b) il personale addetto alla manipolazione e alla preparazione delle materie prime e dei prodotti contemplati dalla presente direttiva deve lavarsi le mani almeno ad ogni ripresa del lavoro e/o in caso di contaminazione; le ferite alla pelle devono esser coperte da una fasciatura impermeabile;
 - c) è vietato fumare, sputare, bere e mangiare nei locali adibiti alla lavorazione e alla conservazione delle materie prime e dei prodotti contemplati dalla presente direttiva.
2. Il datore di lavoro deve prendere i provvedimenti necessari per impedire la manipolazione dei prodotti contemplati dalla presente direttiva alle persone che potrebbero contaminarli fintanto che non sia dimostrato che sono atte a manipolarli senza pericolo di contaminazione.

All'atto dell'assunzione, le persone addette alla lavorazione e alla manipolazione dei prodotti contemplati dalla presente direttiva sono tenute a provare mediante certificato medico che, sotto l'aspetto sanitario, nulla osta alla loro assegnazione. I successivi controlli medici di tali persone sono stabiliti dalla legislazione nazionale in vigore nello Stato membro in questione o, per i paesi terzi, dalle garanzie particolari che saranno stabilite secondo la procedura prevista all'articolo 31 della presente direttiva.

CAPITOLO III

Condizioni speciali per la registrazione dei centri di raccolta

Oltre a soddisfare i requisiti generali previsti al capitolo I, i centri di raccolta devono essere muniti almeno:

- a) di un dispositivo o di mezzi appropriati per il raffreddamento del latte e, qualora il latte sia immagazzinato nel centro di raccolta, di un impianto per il deposito in ambiente freddo;
- b) di centrifughe o qualsiasi altro dispositivo appropriato per la separazione fisica del latte dalle impurità, se la separazione del latte dalle impurità viene effettuata nel centro di raccolta.

CAPITOLO IV

Condizioni speciali per la registrazione dei centri di normalizzazione

Oltre a soddisfare i requisiti generali previsti al capitolo I, i centri di normalizzazione devono disporre almeno:

- a) di recipienti per il deposito in ambiente freddo del latte crudo, di un'installazione destinata alla normalizzazione e di recipienti per il deposito del latte normalizzato;
- b) di centrifughe o di qualsiasi altro dispositivo appropriato per la separazione fisica del latte dalle impurità.

CAPITOLO V

Condizioni speciali per il riconoscimento degli stabilimenti di trattamento e degli stabilimenti di trasformazione

Oltre a soddisfare i requisiti generali previsti al capitolo I, gli stabilimenti di trattamento e gli stabilimenti di trasformazione devono avere almeno:

- a) dispositivi per la riempitura automatica ed una adeguata chiusura automatica dei recipienti destinati al confezionamento del latte alimentare trattato termicamente dopo la riempitura, ad esclusione dei bidoni e delle cisterne, nella misura in cui tale operazione viene vivi effettuata;
- b) impianti per il raffreddamento e il deposito in ambiente freddo del latte trattato termicamente, dei prodotti liquidi a base di latte, e, nei casi previsti ai capitoli III e IV dell'allegato A, del latte crudo nella misura in cui tali operazioni vengono ivi effettuate. Gli impianti per il deposito devono essere muniti di strumenti di misurazione della temperatura correttamente calibrati;
- c) — in caso di confezionamento in recipienti utilizzabili una sola volta, una zona in cui depositare tali contenitori e le materie prime destinate alla loro confezione;
— in caso di confezionamento in recipienti riutilizzabili, una zona apposita per il loro deposito, nonché un impianto che permetta di effettuarne meccanicamente la pulitura e la disinfezione;
- d) recipienti per il magazzinaggio del latte crudo, nonché impianti di normalizzazione e recipienti per il magazzinaggio del latte normalizzato;
- e) se del caso, centrifughe o qualsiasi altro dispositivo idoneo per la separazione fisica del latte dalle impurità;
- f) un'attrezzatura per il trattamento termico approvata o autorizzata dall'autorità competente, munita di:
— un regolatore automatico della temperatura,
— un termometro registratore,
— un sistema automatico di sicurezza che impedisca un riscaldamento insufficiente,
— un dispositivo di sicurezza adeguato che impedisca la miscela del latte pastorizzato o sterilizzato con il latte non completamente riscaldato, e
— un registratore automatico del dispositivo di sicurezza di cui al precedente trattino;
- g) impianti e dispositivi per il raffreddamento, il confezionamento e il deposito dei prodotti gelati a base di latte, nella misura in cui tali operazioni vengono ivi effettuate;
- h) impianti e dispositivi che consentano di effettuare l'essiccazione e il confezionamento dei prodotti in polvere a base di latte, nella misura in cui tale operazione viene ivi effettuata.

CAPITOLO VI

Requisiti di igiene dei locali, delle attrezzature e del personale degli stabilimenti di trattamento e degli stabilimenti di trasformazione

Oltre a soddisfare i requisiti generali previsti al capitolo II, gli stabilimenti devono rispettare le seguenti condizioni:

1. Deve essere evitata la contaminazione incrociata tra le operazioni causate dalle attrezzature, dalla ventilazione o dal personale. Se del caso e secondo l'analisi dei rischi menzionata all'articolo 14 della presente direttiva; i locali adibiti alle operazioni di produzioni sono divisi in zone umide e in zone aride, ciascuna sottoposta a specifiche condizioni di funzionamento.
2. Al più presto possibile dopo ciascun viaggio, o dopo ciascuna serie di viaggi se il lasso di tempo tra lo scarico e il carico successivo è estremamente contenuto, ma comunque almeno una volta ogni giorno lavorativo, i recipienti e le cisterne utilizzati per il trasporto di latte crudo al centro di raccolta o di normalizzazione o allo stabilimento di trattamento o di trasformazione del latte devono essere puliti e disinfezati prima della loro riutilizzazione.
3. Le attrezzature, i recipienti e gli utensili che vengono a contatto con latte o prodotti a base di latte o altre materie prime deperibili durante la fabbricazione, devono essere puliti e disinfezati al termine di ogni fase del lavoro e almeno una volta ogni giorno lavorativo.
4. In linea di massima i locali in cui viene effettuato il trattamento devono essere puliti almeno una volta ogni giorno lavorativo.
5. Per la pulitura di altri impianti, apparecchiature, recipienti che vengono a contatto con prodotti a base di latte microbiologicamente stabili nonché con i locali in cui tali materie sono depositate, il conduttore o il gestore dello stabilimento stabilisce un programma di pulitura basato sull'analisi dei rischi menzionata all'articolo 14 della presente direttiva. Tale programma deve soddisfare il requisito di cui al punto 1 del presente capitolo e altresì evitare che metodi inadeguati di pulitura comportino un rischio sanitario per i prodotti contemplati dalla presente direttiva.

ALLEGATO C**CAPITOLO I****Requisiti per la fabbricazione del latte trattato termicamente e dei prodotti a base di latte****A. Requisiti per la fabbricazione del latte alimentare trattato termicamente**

1. Il latte alimentare trattato termicamente deve essere prodotto o fabbricato con latte crudo che soddisfi le norme previste dall'allegato A, capitolo IV.
2. Una volta ammesso in uno stabilimento di trattamento, salvo qualora venga trattato nelle quattro ore successive al suo arrivo, il latte deve essere raffreddato ad una temperatura non superiore a + 6 °C ed essere mantenuto a tale temperatura fino all'esecuzione del trattamento termico.

Il latte crudo che non venga trattato nelle 36 ore successive alla sua ammissione, deve subire un controllo supplementare prima del trattamento termico. Qualora si constati secondo un metodo diretto o indiretto che il tenore di germi a 30 °C supera i 300 000 per ml, il latte in questione non deve essere utilizzato per la produzione di latte alimentare trattato termicamente.

3. La fabbricazione del latte alimentare trattato termicamente deve comportare tutti i provvedimenti necessari, in particolare controlli effettuati per sondaggio, riguardanti:
 - a) il tenore di germi, per accertare che:
 - il latte crudo, se non è sottoposto a trattamento entro le 36 ore successive alla sua ammissione non superi, immediatamente prima del trattamento termico, un tenore di germi a 30 °C di 300 000 per ml;
 - il latte, che sia stato previamente sottoposto a pastorizzazione, presenti, immediatamente prima del secondo trattamento termico, un tenore di germi a 30 °C non superiore a 100 000 per ml.
 - b) la presenza di acqua estranea nel latte.

Il latte alimentare trattato termicamente deve essere sottoposto regolarmente a controlli per accettare la presenza di acqua estranea, in particolare mediante la verifica del punto di congelazione. A questo scopo, è istituito, sotto la supervisione dell'autorità competente, un sistema di controllo. Qualora venga individuata la presenza di acqua estranea, l'autorità competente prende i provvedimenti opportuni.

Nell'istituire il sistema di controllo, l'autorità competente tiene conto:

- degli esiti dei controlli sul latte crudo di cui all'allegato A, capitolo III, paragrafo D, punto 1, in particolare della variabilità e dei risultati medi dei controlli stessi;
- dell'effetto del magazzinaggio e del trattamento sul punto di congelazione del latte ottenuto nel rispetto delle norme di buona pratica di fabbricazione;

Gli Stati membri trasmettono alla Commissione, anteriormente al 1° giugno 1994, una descrizione particolareggiata e le motivazioni del sistema di controllo da essi applicato.

Il latte alimentare trattato termicamente può essere sottoposto a qualsiasi prova atta a fornire un'indicazione sulle condizioni microbiologiche del latte prima del trattamento termico. Le modalità d'applicazione di tali prove e i criteri da osservare a tale scopo sono stabiliti conformemente alla procedura di cui all'articolo 31 della presente direttiva.

4. a) *Il latte pastorizzato* deve:
 - i) essere ottenuto mediante un trattamento che comporti un'elevata temperatura per un breve periodo di tempo (almeno 71,7 °C per 15 secondi o qualsiasi altra combinazione equivalente) o mediante un trattamento di pastorizzazione che impieghi diverse combinazioni di tempo e temperatura raggiungendo un effetto equivalente;
 - ii) presentare una reazione negativa alla prova di fosfatasi e positiva alla prova di perossidasi. È tuttavia autorizzata la produzione di latte pastorizzato che presenta una reazione negativa alla prova di perossidasi, a condizione che sul latte figuri un'indicazione del tipo: «pastorizzazione alta»;
 - iii) immediatamente dopo la pastorizzazione, essere raffreddato al fine di raggiungere quanto prima una temperatura non superiore a 6 °C.
- b) *Il latte UHT* deve:
 - essere stato ottenuto mediante applicazione al latte crudo di un procedimento di riscaldamento a flusso continuo che richieda l'impiego di una temperatura elevata per un breve periodo di tempo (almeno + 135 °C per almeno un secondo) allo scopo di inattivare tutti i microrganismi residui o le loro spore, e l'impiego di recipienti opachi o resi tali dall'imballaggio e asettici per il confezionamento, in modo tale, però, che le variazioni chimiche, fisiche e organolettiche siano ridotte al minimo;
 - essere conservabile, in modo da non presentare, in caso di controllo per sondaggio, alterazioni palese dopo essere stato per 15 giorni in un recipiente chiuso, alla temperatura di + 30 °C; ove occorra, si può inoltre prevedere che il latte rimanga in un recipiente chiuso per sette giorni ad una temperatura di + 55 °C.

Se il procedimento di trattamento del latte detto a «ultra-alta temperatura» viene applicato mediante contatto diretto del latte e del vapore acqueo, quest'ultimo deve essere stato ottenuto da acqua potabile e non deve cedere al latte sostanze estranee né esercitare su di esso effetti nocivi. Inoltre, l'impiego di tale procedimento non deve comportare alcuna variazione nel tenore di acqua del latte trattato.

c) *Il latte sterilizzato* deve:

- essere stato riscaldato e sterilizzato in confezioni o recipienti ermeticamente chiusi; il dispositivo di chiusura deve rimanere intatto;
 - in caso di controllo per sondaggio, deve essere conservabile in modo da non presentare alterazioni palese dopo essere stato per 15 giorni in un recipiente chiuso ad una temperatura di + 30 °C; ove occorra, si può inoltre prevedere che il latte rimanga in un recipiente chiuso per sette giorni ad una temperatura di + 55 °C.
- d) La produzione di latte pasteurizzato che ha subito una «pastorizzazione alta», di latte UHT e di latte sterilizzato può essere effettuata a partire da latte crudo che abbia subito, in un altro stabilimento, un primo trattamento termico il cui «tempo-temperatura» deve essere inferiore o pari a quello utilizzato per la pastorizzazione e il latte deve presentare una reazione positiva alla prova della perossidasi. Il ricorso a questa deroga dovrà essere comunicato alle autorità competenti. Il documento previsto dall'articolo 5, punto 8 della presente direttiva, deve recare l'indicazione del primo trattamento.
- e) I procedimenti di riscaldamento, le temperature e la durata del riscaldamento per il latte pasteurizzato, UHT e sterilizzato, i tipi di apparecchi di riscaldamento, la valvola di derivazione, i tipi dei dispositivi di regolazione della temperatura e degli altri registratori di temperatura saranno approvati o autorizzati dall'autorità centrale competente degli stati membri conformemente alla norme comunitarie o internazionali.
- f) I dati dei termometri-registratori devono essere datati e conservati per due anni per essere presentati a richiesta degli agenti designati dall'autorità competente per il controllo dello stabilimento, salvo per i prodotti microbiologicamente deperibili per i quali il termine può essere ridotto a due mesi dalla data limite per il consumo o dalla data ottimale di consumo.

5. *Il latte alimentare trattato termicamente* deve:

- a) soddisfare le norme microbiologiche stabilite nel capitolo II;
- b) non contenere sostanze farmacologicamente attive in quantità superiori ai limiti previsti agli allegati I e III del regolamento (CEE) n. 2377/90.

Il totale combinato dei residui di antibiotici non può superare un valore da stabilire secondo la procedura del regolamento (CEE) n. 2377/90.

B. Prescrizioni per il latte destinato alla fabbricazione di prodotti a base di latte

1. Il conduttore o il gestore dello stabilimento di trasformazione devono prendere tutte le misure necessarie per garantire che il latte crudo sia trattato o, ove si tratti di prodotti «a latte crudo», utilizzato entro le 36 ore successive all'ingresso del latte stesso nello stabilimento se il latte è conservato ad una temperatura non superiore a 6 °C, o nelle 48 ore successive al suo ingresso se il latte è conservato ad una temperatura uguale o inferiore a 4 °C.

2. Il latte trattato mediante riscaldamento e destinato alla fabbricazione deve essere prodotto con latte crudo che soddisfi le norme stabilite nell'allegato A, capitolo IV.

3. Il latte trattato mediante riscaldamento deve soddisfare le seguenti condizioni:

a) *Il latte trattato termicamente* deve:

- i) essere ottenuto da latte crudo che, se non viene trattato nelle 36 ore successive alla sua ammissione nello stabilimento, abbia, prima della termizzazione, una concentrazione di germi a 30 °C non superiore a 300 000 per ml;
- ii) essere ottenuto mediante un trattamento analogo a quello definito all'articolo 2, punto 6, della presente direttiva;
- iii) qualora sia utilizzato per la produzione di latte pasteurizzato, UHT o sterilizzato, deve soddisfare, prima del trattamento le seguenti norme: tenore di germi a 30 °C inferiore o pari a 100 000 per ml.

b) *Il latte pasteurizzato* deve:

- i) essere ottenuto mediante un trattamento che comporti un'elevata temperatura per un breve periodo di tempo (almeno 71,7 °C per 15 secondi o qualsiasi altra combinazione equivalente) o mediante un trattamento di pasteurizzazione che impieghi diverse combinazioni di tempo e temperatura raggiungendo un effetto equivalente;
- ii) presentare una reazione negativa alla prova di fosfatasi e positiva alla prova di perossidasi. È tuttavia autorizzata la produzione di latte pasteurizzato che presenta una reazione negativa alla prova di perossidasi, a condizione che sul latte figuri un'indicazione del tipo: «pastorizzazione alta».

- c) Il latte UHT deve essere stato ottenuto mediante applicazione al latte crudo di un procedimento di riscaldamento a flusso continuo che richieda l'impiego di una temperatura elevata per un breve periodo di tempo (almeno + 135 °C per almeno un secondo) allo scopo di distruggere tutti i microrganismi residui o le loro spore, in modo tale che le variazioni chimiche, fisiche o organolettiche siano ridotte al minimo.

CAPITOLO II

Criteri microbiologici relativi ai prodotti a base di latte e al latte alimentare

A. Criteri microbiologici per alcuni prodotti a base di latte alla loro uscita dallo stabilimento di trasformazione

1. Criteri obbligatori: germi patogeni.

Tipo di germe	Prodotti	Norme (ml, g) (a)
— <i>Listeria monocytogenes</i>	— Formaggi diversi da quelli a pasta dura — Altri prodotti (b)	Assenza in 25 g (c) n = 5, c = 0
— <i>Salmonella spp</i>	— Tutti, salvo latte in polvere — Latte in polvere	Assenza in 1 g Assenza nei 25 g (c) n = 5, c = 0
		Assenza nei 25 g (c) n = 10, c = 0

Inoltre i microrganismi patogeni e le loro tossine non devono essere presenti in quantità tali da nuocere alla salute dei consumatori.

(a) I parametri n, m, M e c sono così definiti:

n = numero di unità che costituiscono il campione;
m = valore limite del numero di batteri; il risultato è considerato soddisfacente se il numero di batteri in tutte le unità del campione non è superiore a m;
M = valore massimo del numero di batteri; il risultato è considerato non soddisfacente se il numero di batteri in una o più delle unità del campione è uguale o superiore a M;
c = numero di unità di campione il cui contenuto batterico può essere compreso fra m e M; il campione è considerato ancora accettabile se il contenuto batterico delle altre unità del campione è pari o inferiore a m.

(b) Tale ricerca non è obbligatoria per il latte sterilizzato, il latte conservato e i prodotti a base di latte trattati col calore dopo il confezionamento e l'imballaggio.

(c) I 25 grammi saranno ottenuti mediante 5 prelievi di 5 grammi dallo stesso campione di prodotti effettuati in punti diversi.

Qualora le norme vengano oltrepassate, i prodotti devono essere esclusi dal consumo umano e ritirati dal mercato conformemente alle disposizioni dell'articolo 14, paragrafo 1, quinto e sesto trattino, della presente direttiva.

I programmi di campionatura saranno fissati in funzione della natura dei prodotti e dell'analisi dei rischi.

2. Criteri analitici: germi testimoni di carenza d'igiene.

Tipo di germe	Prodotti	Norme (ml, g)
— <i>Staphylococcus aureus</i>	Formaggio a base di latte crudo e latte trattato termicamente	m = 1 000 M = 10 000 n = 5 c = 2
	Formaggio a pasta molle (a base di latte trattato termicamente)	m = 100 M = 1 000 n = 5 c = 2
	Formaggio fresco	m = 10
	Latte in polvere	M = 100
	Prodotti gelati a base di latte (compresi i gelati e le creme gelate)	n = 5 c = 2

Tipo di germe	Prodotti	Norme (ml, g)
— Escherichia coli	Formaggio a base di latte crudo e latte trattato termicamente	m = 10 000 M = 100 000 n = 5 c = 2
	Formaggio a pasta molle (a base di latte trattato termicamente)	m = 100 M = 1 000 n = 5 c = 2

Il superamento di queste norme deve comportare in ogni caso una revisione dell'applicazione dei metodi di sorveglianza e di controllo dei punti critici applicati nello stabilimento di trasformazione conformemente all'articolo 14 della presente direttiva. L'autorità competente è informata delle procedure introdotte per correggere il sistema di sorveglianza della produzione al fine di impedire il ripetersi di tale superamento.

Inoltre, per quanto concerne i formaggi a base di latte crudo e latte trattato termicamente e i formaggi a pasta molle, ogni superamento della norma M deve richiedere la ricerca dell'eventuale presenza di tossine in questi prodotti secondo un metodo da fissare con la procedura dell'articolo 31 della presente direttiva.

L'identificazione di ceppi di *Staphylococcus aureus* enterotossigeno o di ceppi di *Escherichia coli* ritenuti patogeni comporta il ritiro dal mercato di tutte le partite infette. In questo caso l'autorità competente è informata dei risultati ottenuti, conformemente all'articolo 14, paragrafo 1, quinto trattino, della presente direttiva nonché delle azioni messe in atto per il ritiro delle partite infette e delle procedure adottate per correggere il sistema di sorveglianza della produzione.

3. Germi indicatori: linee direttive.

Tipo di germe	Prodotti	Norme (ml, g)
— Coliformi 30 °C	Prodotti liquidi a base di latte	m = 0 M = 5 n = 5 c = 2
	Burro a base di latte o crema pastorizzata	m = 0 M = 10 n = 5 c = 2
	Formaggio a pasta molle (a base di latte trattato termicamente)	m = 10 000 M = 100 000 n = 5 c = 2
	Prodotti in polvere a base di latte	m = 0 M = 10 n = 5 c = 2
	Prodotti gelati a base di latte (compresi i gelati e le creme gelate)	m = 10 M = 100 n = 5 c = 2
— Tenore di germi	Prodotti liquidi a base di latte, trattati termicamente e non fermentati (a)	m = 50 000 M = 100 000 n = 5 c = 2
	Prodotti gelati a base di latte (compresi i gelati e le creme gelate) (b)	m = 100 000 M = 500 000 n = 5 c = 2

(a) Dopo incubazione a 6 °C (tenore di germi a 21 °C).

(b) Tenore di germi a 30 °C.

Queste linee direttive sono intese ad aiutare i produttori a valutare la correttezza del funzionamento del loro stabilimento e ad applicare il sistema e la procedura di autocontrollo della produzione.

4. Inoltre i prodotti a base di latte trattati termicamente devono, dopo un'incubazione di 15 giorni a 30 °C, soddisfare ai seguenti requisiti:
 - a) tenore in germi a 30 °C (per 0,1 ml): ≤ 10 ,
 - b) controllo organolettico: normale.

B. Criteri microbiologici per il latte alimentare

1. Il latte crudo alimentare di vacca deve, dopo il condizionamento, soddisfare le seguenti norme:

Tenore di germi a 30 °C (per ml) $\leq 50\,000$ (a)

— *Staphylococcus aureus* (per ml)

$m = 100, M = 500, n = 5, c = 2$

— *Salmonella*: assenza nei 25 g

$n = 5, c = 0$

Inoltre i microrganismi patogeni e le loro tossine non devono essere presenti in quantità tali da nuocere alla salute dei consumatori.

2. In occasione dei controlli per sondaggio effettuati nello stabilimento di trattamento, il latte pasteurizzato deve soddisfare le seguenti norme microbiologiche (1):

Germi patogeni: assenza nei 25 g

$n = 5, c = 0, m = 0, M = 0$,

Coliformi (per ml): $n = 5, c = 1, m = 0, M = 5$.

Dopo incubazione a 6 °C per 5 giorni:

Tenore di germi a 21 °C (per ml): $n = 5, c = 1, m = 5 \times 10^4, M = 5 \times 10^5$.

3. In occasione dei controlli per sondaggio effettuati nello stabilimento di trattamento, il latte sterilizzato e il latte UHT devono risultare conformi alle seguenti norme dopo incubazione a 30 °C per quindici giorni:

— Tenore di germi a 30 °C: uguale o inferiore a 10 (per 0,1 ml)

— Controllo organolettico: normale

— Sostanze farmacologicamente attive: quantitativi non superiori ai limiti fissati agli allegati I e III del regolamento (CEE) n. 2377/90

Il totale combinato dei residui di antibiotici non può superare un valore da stabilire secondo la procedura del regolamento (CEE) n. 2377/90.

4. Qualora le norme massime e i criteri obbligatori vengano superati e le analisi effettuate in seguito evidenzino rischi potenziali per la salute, le autorità competenti prendono i provvedimenti appropriati.

C. Se necessario, si possono stabilire, in base alla procedura prevista all'articolo 31 della presente direttiva, le modalità d'applicazione del presente capitolo e in particolare:

- criteri applicabili al latte alimentare e i prodotti a base di latte diversi da quelli di cui alle lettere A e B,
- criteri microbiologici applicabili alla data limite per il consumo alle condizioni praticate e controllate dal produttore o gestore dello stabilimento.

(a) Media geometrica, calcolata su un periodo di due mesi, con almeno due prelievi al mese.

(1) Dove:

n = numero di unità di campionatura di cui si compone il campione;
 m = valore minimo del numero dei batteri; il risultato è considerato soddisfacente se tutte le unità di campionatura hanno un numero di batteri inferiore o uguale a m ;
 M = valore massimo del numero di batteri; il risultato è considerato insoddisfacente se una o più unità di campionatura hanno un numero di batteri uguale o superiore a M ;
 c = numero di unità di campionatura il cui numero di batteri si situa tra m e M ; il campione è considerato ancora accettabile se le altre unità di campionatura hanno un numero di batteri inferiore o uguale a m .

CAPITOLO III

Confezionamento e imballaggio

1. Il confezionamento e l'imballaggio devono essere effettuati nei locali a tal fine previsti ed in condizioni igieniche soddisfacenti.
2. Fatte salve le disposizioni della direttiva 89/109/CEE ⁽¹⁾, il confezionamento e l'imballaggio devono rispondere a tutte le norme igieniche e devono essere sufficientemente solidi per garantire una protezione efficace dei prodotti di cui alla presente direttiva.
3. Le operazioni di imbottigliamento, di riempitura del latte trattato termicamente e dei prodotti a base di latte sotto forma liquida e le operazioni di chiusura dei recipienti, nonché di confezionamento devono essere effettuate mediante procedimenti automatici.
4. Il confezionamento o l'imballaggio non possono essere riutilizzati per i prodotti contemplati nella presente direttiva, ad eccezione di taluni contenitori che possono essere riutilizzati previa efficace pulitura e disinfezione.

La chiusura ermetica dei recipienti deve essere effettuata nello stabilimento nel quale è stato eseguito il trattamento termico, immediatamente dopo la riempitura, mediante un dispositivo di chiusura tale da garantire che le caratteristiche del latte siano protette contro influenze nocive esterne. Il sistema di chiusura deve essere concepito in modo che, dopo l'apertura, la prova dell'apertura sia evidente e facilmente verificabile.

5. Il conduttore o il gestore dello stabilimento deve far figurare sul confezionamento del latte trattato termicamente e dei prodotti a base di latte, a fini di controllo, in modo visibile e leggibile, oltre alle indicazioni previste al capitolo IV:
 - la natura del trattamento termico subito dal latte crudo;
 - qualsiasi menzione che consenta l'identificazione della data di trattamento termico e, per il latte pastorizzato, la temperatura alla quale il prodotto deve essere conservato.
6. In deroga al punto 1, la lavorazione dei prodotti e le operazioni d'imballaggio possono aver luogo nello stesso locale se l'imballaggio presenta le caratteristiche indicate al punto 2 e se sono soddisfatte le seguenti condizioni:
 - a) il locale deve essere sufficientemente ampio e disposto in modo da assicurare l'igiene delle operazioni;
 - b) il materiale di confezionamento e l'imballaggio devono essere inoltrati nello stabilimento di trattamento o di trasformazione in un involucro nel quale siano stati posti immediatamente dopo la fabbricazione e che li protegga da eventuali danni durante il trasporto allo stabilimento ed essere immagazzinati in condizioni igieniche in un locale apposito;
 - c) i locali di deposito per i materiali da imballaggio devono essere protetti dalla polvere e dai parassiti e separati dai locali contenenti sostanze che possano contaminare i prodotti. Gli imballaggi non possono essere depositati sul pavimento;
 - d) l'allestimento degli imballaggi è effettuato nel rispetto delle norme igieniche prima dell'introduzione nel locale; è ammessa una deroga a questo requisito nel caso in cui l'imballaggio viene confezionato automaticamente, purché non esista alcun rischio di contaminazione dei prodotti;
 - e) gli imballaggi sono introdotti nel locale nel rispetto delle norme igieniche e sono impiegati immediatamente. Essi non possono essere manipolati dal personale addetto alla lavorazione dei prodotti non confezionati;
 - f) immediatamente dopo l'imballaggio, i prodotti devono essere trasferiti negli appositi locali di deposito.

CAPITOLO IV

Prescrizioni da osservare per la bollatura sanitaria e l'etichettatura

A. Prescrizioni relative alla bollatura sanitaria

1. I prodotti contemplati dalla presente direttiva devono essere sottoposti a bollatura sanitaria, la quale viene effettuata nello stabilimento al momento della fabbricazione o immediatamente dopo, in un punto

⁽¹⁾ Direttiva 89/109/CEE del Consiglio, del 21 dicembre 1988, relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari (GU n. L 40 dell'11. 2. 1989, pag. 38).

chiaramente visibile, in maniera perfettamente leggibile e indelebile e in caratteri facilmente decifrabili. Il bollo sanitario può essere apposto sul prodotto stesso o sulla confezione, qualora il prodotto sia provvisto di imballaggio individuale o su un'etichetta apposta a sua volta sull'imballaggio. Tuttavia, qualora un prodotto venga confezionato ed imballato individualmente, è sufficiente che il bollo sia apposto sull'imballaggio.

2. Qualora i prodotti provvisti di bollatura sanitaria conformemente a quanto disposto al punto 1 vengano successivamente imballati, il bollo sanitario deve essere apposto anche su tale imballaggio.
3. a) Il bollo sanitario deve recare le seguenti indicazioni, racchiuse in un contorno ovale:
 - i) o:
 - nella parte superiore, l'iniziale o le iniziali del paese speditore in lettere maiuscole, vale a dire, per la Comunità, le lettere: B — DK — D — EL — E — F — IRL — I — L — NL — P — UK, seguite dal numero di riconoscimento dello stabilimento,
 - nella parte inferiore: una delle seguenti sigle: CEE — EØF — EWG — EOK — EEC — EEG;
 - ii) oppure:
 - nella parte superiore, il nome del paese speditore in lettere maiuscole,
 - al centro il numero di riconoscimento dello stabilimento,
 - nella parte inferiore, una delle seguenti sigle: CEE — EØF — EWG — EOK — EEC — EEG;
- b) il bollo sanitario può essere apposto con un tampone ad inchiostro o a fuoco sul prodotto, sulla confezione o sull'imballaggio, oppure essere stampato o collocato su una etichetta. Per i prodotti contenuti in recipienti ermeticamente chiusi il bollo deve essere applicato in maniera indelebile sul coperchio o sulla scatola;
- c) la bollatura sanitaria può consistere anche in una targhetta di materiale resistente fissata in modo da essere inamovibile, soddisfacente tutte le norme igieniche e contenente le indicazioni precise alla lettera a).

B. Prescrizioni da osservare per l'etichettatura

Fatte salve le disposizioni della direttiva 79/112/CEE, ai fini del controllo, l'etichettatura deve riportare chiaramente:

1. per il latte crudo destinato al consumo umano diretto la dicitura «latte crudo»;
2. per i prodotti a base di latte fabbricati a partire da latte crudo, il cui processo di fabbricazione non comprende nessun trattamento mediante riscaldamento, compresa la termizzazione, la dicitura «al latte crudo»;
3. — per gli altri prodotti a base di latte, il tipo dell'eventuale trattamento mediante calore cui sono stati sottoposti al termine del processo di fabbricazione;
4. — per i prodotti a base di latte in cui si può verificare uno sviluppo micobico, la data limite per il consumo o la data di durata minima.

CAPITOLO V

Requisiti in materia di magazzinaggio e di trasporto

1. I prodotti di cui alla presente direttiva che non possono essere immagazzinati a temperatura ambiente devono essere immagazzinati alla temperatura stabilita dal produttore a garanzia della loro durata. In particolare la temperatura massima alla quale il latte pastorizzato deve essere mantenuto sino all'uscita dallo stabilimento e durante il trasporto deve essere di 6 °C. Qualora vengano immagazzinati in celle frigorifere, le temperature di magazzinaggio devono essere registrate ed il raffreddamento deve avvenire ad un ritmo che consenta al prodotto di raggiungere la temperatura prevista nel più breve tempo possibile.
2. Le cisterne, i bidoni e gli altri recipienti adibiti al trasporto del latte pastorizzato devono rispettare tutte le norme di igiene e devono, in particolare, essere conformi ai seguenti requisiti:
 - le loro pareti interne e tutte le altre parti che possono venire a contatto con il latte devono essere fabbricate con materiale liscio, facile da lavare, pulire e disinfeccare, che resista alla corrosione e che non trasferisca al latte sostanze in quantità tali da mettere in pericolo la salute umana, alterare la composizione del latte o esercitare un'influenza nociva sulle caratteristiche organolettiche del latte;

- devono essere concepiti in modo da rendere possibile l'evacuazione totale del latte; se sono muniti di rubinetti, questi devono poter essere facilmente ritirati e smontati, lavati, puliti e disinfezati;
 - devono essere lavati, puliti e disinfezati immediatamente dopo ogni utilizzazione e, ove occorra, prima di ciascuna nuova utilizzazione; la pulizia e la disinfezione devono essere effettuate conformemente alle disposizioni dell'allegato B, capitolo VI, punti 2 e 3;
 - devono essere chiusi ermeticamente prima e durante il trasporto, mediante un dispositivo di chiusura a tenuta stagna.
3. I veicoli e i recipienti destinati al trasporto dei prodotti deperibili contemplati dalla presente direttiva devono essere costruiti ed attrezzati in modo che la temperatura prescritta possa essere mantenuta durante tutta la durata del trasporto.
 4. I veicoli utilizzati per il trasporto di latte trattato termicamente e di latte condizionato in piccoli recipienti o in bidoni devono essere in buono stato. Essi non possono essere utilizzati per il trasporto di qualsiasi altro prodotto o oggetto che possa comportare un deterioramento del latte. Il loro rivestimento interno deve essere liscio, facile da lavare, pulire e disinfezare. L'interno dei veicoli destinati al trasporto del latte deve essere conforme a tutte le norme di igiene. I veicoli destinati al trasporto di latte trattato termicamente e confezionato in piccoli recipienti o in bidoni devono essere concepiti in modo da proteggere adeguatamente tali contenitori da qualsiasi contaminazione e influenza atmosferica e non possono essere utilizzati per il trasporto di animali.
 5. A tale scopo l'autorità competente deve controllare regolarmente i mezzi di trasporto nonché le condizioni di carico che devono essere conformi alle condizioni d'igiene definite nel presente capitolo.
 6. La spedizione dei prodotti contemplati dalla presente direttiva deve essere effettuata in modo tale che essi siano protetti contro qualsiasi fonte di contaminazione o qualsiasi elemento che possa comportare un'alterazione, tenuto conto della durata e delle condizioni del trasporto e dei mezzi di trasporto utilizzati.
 7. Durante il trasporto, la temperatura del latte pasteurizzato trasportato in cisterne o confezionato in piccoli recipienti o in bidoni non deve superare i 6 °C. Tuttavia, l'autorità competente può concedere una deroga a tale disposizione per quanto riguarda le consegne porta a porta.
 8. La Commissione può, conformemente alla procedura prevista all'articolo 31 della presente direttiva, stabilire condizioni supplementari per quanto riguarda il magazzinaggio ed il trasporto di determinati prodotti specifici a base di latte.

CAPITOLO VI

Controllo sanitario e sorveglianza della produzione

1. Gli stabilimenti sono soggetti ad un controllo da parte dell'autorità competente, la quale deve garantire il rispetto dei requisiti della presente direttiva e, in particolare,
 - a) verificare:
 - i) lo stato di pulizia dei locali degli impianti, degli utensili e l'igiene del personale;
 - ii) l'efficacia dei controlli effettuati dallo stabilimento, in conformità dell'articolo 14 della presente direttiva, segnatamente mediante l'esame dei risultati ed il prelievo di campioni;
 - iii) le condizioni microbiologiche ed igieniche di prodotti a base di latte;
 - iv) l'efficacia del trattamento dei prodotti a base di latte e del latte alimentare trattato termicamente;
 - v) i recipienti ermeticamente chiusi, mediante campionatura a scelta casuale;
 - vi) la bollatura sanitaria adeguata dei prodotti a base di latte;
 - vii) le condizioni d'immagazzinamento e di trasporto;
 - b) procedere ai prelievi necessari per gli esami di laboratorio;
 - c) procedere a qualsiasi altro controllo che reputi necessario per appurare il rispetto dei requisiti fissati dalla presente direttiva;
2. In qualsiasi momento l'autorità competente deve avere libero accesso alle celle frigorifere e a tutti i locali di lavoro per verificare la rigorosa osservanza di queste disposizioni.

ALLEGATO D**CAPITOLO I****Laboratorio di riferimento comunitario**

Laboratoire central d'hygiène alimentaire
43 rue de Dantzig
75015 PARIS

CAPITOLO II**Compiti e competenze del laboratorio comunitario di riferimento**

1. Il laboratorio comunitario di riferimento per le analisi e le prove in materia di latte e di prodotti a base di latte ha il compito di:
 - fornire ai laboratori nazionali di riferimento informazioni sui metodi di analisi e sulle prove comparative;
 - coordinare l'applicazione da parte dei laboratori nazionali di riferimento dei metodi di cui al primo trattino, organizzando in particolare prove comparative;
 - coordinare la ricerca di nuovi metodi di analisi e informare i laboratori nazionali di riferimento sui progressi compiuti nel settore;
 - organizzare corsi di formazione e di perfezionamento per il personale dei laboratori nazionali di riferimento,
 - fornire assistenza tecnica e scientifica ai servizi della Commissione, e all'Ufficio comunitario di riferimento, in particolare nel caso di contestazione dei risultati delle analisi tra Stati membri.
2. Il laboratorio comunitario di riferimento garantisce il mantenimento delle seguenti condizioni di funzionamento:
 - disporre di personale qualificato che abbia una sufficiente conoscenza delle tecniche applicate alle analisi e alle prove in materia di latte e di prodotti a base di latte;
 - disporre delle attrezzature e delle sostanze necessarie per l'esecuzione dei compiti previsti al paragrafo 1;
 - disporre di un'adeguata infrastruttura amministrativa;
 - far rispettare da parte del personale il carattere riservato di taluni argomenti, risultati o comunicazioni;
 - avere una sufficiente conoscenza delle norme e pratiche internazionali;
 - disporre, se necessario, di un elenco aggiornato delle sostanze di riferimento, di cui è in possesso l'Ufficio comunitario di riferimento, nonché di un elenco aggiornato dei fabbricanti e venditori di dette sostanze.

DIRETTIVA 92/47/CEE DEL CONSIGLIO**del 16 giugno 1992**

relativa alla concessione di deroghe temporanee e limitate alle norme sanitarie specifiche della Comunità in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte

IL CONSIGLIO DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

HA ADOTTATO LA PRESENTE DIRETTIVA:

visto il trattato che istituisce la Comunità economica europea, in particolare l'articolo 43,

vista la proposta della Commissione ⁽¹⁾,

visto il parere del Parlamento europeo ⁽²⁾,

visto il parere del Comitato economico e sociale ⁽³⁾,

considerando che il latte e i prodotti lattiero-caseari figurano nell'elenco dell'allegato II del trattato; che la loro produzione e il loro commercio costituiscono una rilevante fonte di reddito per la popolazione rurale;

considerando che, per garantire lo sviluppo razionale del settore, accrescerne la produttività e stabilire gradualmente le condizioni di un mercato interno, la direttiva 92/46/CEE ⁽⁴⁾ ha stabilito, a livello comunitario, norme sanitarie in materia di produzione e di immissione sul mercato;

considerando che non è da escludere che, a causa di talune circostanze particolari, determinati stabilimenti non siano in grado di osservare alla data di messa in applicazione della direttiva il complesso delle norme specifiche suddette; che occorre, per tener conto di situazioni locali o scongiurare l'improvvisa chiusura di stabilimenti, istituire un regime nel cui ambito possano essere concesse deroghe temporanee e limitate a stabilimenti che siano stati in attività anteriormente al 1° gennaio 1993;

considerando che l'eventuale concessione a taluni stabilimenti di deroghe alle norme sanitarie specifiche della Comunità non deve pregiudicare il fatto che tutte le operazioni di produzione e immissione sul mercato siano soggette alle norme di igiene stabilite nella direttiva precitata;

considerando che è opportuno che la Commissione eserciti un controllo su tali deroghe per impedire qualsiasi rischio di abuso; che, a questo scopo, occorre predisporre una procedura che istituisca una cooperazione stretta ed efficace tra la Commissione e gli Stati membri in seno al comitato veterinario permanente,

Articolo 1

Gli Stati membri provvedono affinché a decorrere dal 1° gennaio 1998:

- tutti gli stabilimenti rispettino i requisiti della direttiva 92/46/CEE,
- il latte alimentare ed i prodotti a base di latte provenienti da detti stabilimenti siano muniti del bollo sanitario previsto nell'allegato C, capitolo IV, lettera A, punto 3, della direttiva 92/46/CEE.

Articolo 2

1. Fino al 31 dicembre 1997, gli Stati membri possono autorizzare gli stabilimenti che alla data di notifica della presente direttiva non siano stati giudicati conformi ai requisiti previsti dalla direttiva 92/46/CEE ai fini del loro riconoscimento a derogare ad alcuni requisiti previsti all'allegato B, capitoli I e V della direttiva suddetta, se il latte alimentare ed i prodotti a base di latte provenienti dai detti stabilimenti non sono muniti del bollo sanitario previsto nell'allegato C, capitolo IV, lettera A, punto 3, della stessa direttiva e non sono destinati a essere oggetto di scambi.

2. Una deroga del tipo previsto al paragrafo 1 può essere concessa solo agli stabilimenti che avranno presentato all'autorità nazionale competente una richiesta di deroga anteriormente al 1° aprile 1993.

Tale richiesta deve essere accompagnata da un piano e da un programma di lavori in cui siano precisati i termini entro cui lo stabilimento può conformarsi ai requisiti menzionati nel paragrafo 1.

Qualora sia sollecitato un contributo finanziario presso la Comunità, possono essere accettate soltanto le richieste che soddisfano i requisiti della direttiva 92/46/CEE.

Anteriormente al 1° luglio 1993 gli Stati membri presentano alla Commissione l'elenco degli stabilimenti per cui è prevista la concessione di una deroga. Detto elenco deve precisare, per ciascuno stabilimento, il tipo e la durata delle deroghe previste, la natura dei prodotti fabbricati e i controlli da effettuare sui prodotti provenienti da tale stabilimento nonché il personale incaricato dei controlli.

Gli stabilimenti che non abbiano presentato una richiesta di deroga alla data indicata al primo comma o la cui richiesta sia

⁽¹⁾ GU n. C 84 del 2. 4. 1990, pag. 100.

⁽²⁾ GU n. C 183 del 15. 7. 1991, pag. 60.

⁽³⁾ GU n. C 332 del 31. 12. 1990, pag. 62.

⁽⁴⁾ Vedi pagina 1 della presente Gazzetta ufficiale.

stata respinta dallo Stato membro interessato non devono più essere autorizzati a immettere sul mercato il latte alimentare o i prodotti a base di latte fino a quando non siano giudicati conformi ai requisiti per il riconoscimento menzionati al paragrafo 1. Questa misura può applicarsi anche ad una parte soltanto dello stabilimento ed ai prodotti interessati.

Dopo aver ricevuto l'elenco presentato ai sensi del quarto comma da uno Stato membro, la Commissione dispone di un termine di due mesi per esaminarlo e sottoporlo, se del caso dopo modifica, al comitato veterinario permanente, che si pronuncia secondo la procedura prevista all'articolo 4.

3. L'elenco degli stabilimenti che godono di una deroga è pubblicato dalla Commissione.

Articolo 3

1. Gli Stati membri possono autorizzare, fino al 31 dicembre 1997, gli stabilimenti che non sono in grado di approvvigionarsi di latte conforme ai requisiti di cui all'allegato A, capitolo IV, della direttiva 92/46/CEE a immettere sul mercato nazionale latte alimentare o prodotti a base di latte se questo latte o questi prodotti a base di latte non sono muniti del bollo sanitario previsto all'allegato C, capitolo IV, lettera A, punto 3, di detta direttiva e non siano destinati a essere oggetto di scambi.

2. Gli stabilimenti riconosciuti conformemente agli articoli 10 o 11 della direttiva 92/46/CEE possono beneficiare dell'autorizzazione prevista al paragrafo 1 per una parte della loro produzione, alle seguenti condizioni:

- i responsabili di detti stabilimenti devono prendere tutte le misure adeguate, sotto la supervisione dell'autorità competente, affinché il latte crudo o i prodotti a base di latte che non soddisfano i requisiti di cui all'allegato A, capitolo IV, della direttiva 92/46/CEE siano trattati o trasformati in un luogo distintamente separato o in un momento del tutto diverso rispetto a quelli che soddisfano detti requisiti e sono destinati a essere oggetto di scambi;
- i gestori o gli amministratori degli stabilimenti debbono dimostrare alle autorità competenti che le misure adot-

tate per verificare in permanenza la gestione della bollatura sanitaria permettono di evitare l'attribuzione erronea di detto bollo ai prodotti di cui al paragrafo 1, e devono tenere a disposizione delle autorità di controllo una contabilità delle materie prime e dei prodotti finiti che permetta una verifica di entrambi i cicli di lavorazione.

Articolo 4

Qualora si faccia riferimento alla procedura prevista nel presente articolo, le norme d'applicazione sono quelle enunciate all'articolo 31 della direttiva 92/46/CEE.

Articolo 5

1. Gli Stati membri mettono in vigore le disposizioni legislative, regolamentari e amministrative necessarie per conformarsi anteriormente al 1° gennaio 1993 all'articolo 2, paragrafo 2 e anteriormente al 1° gennaio 1994 alle altre disposizioni della presente direttiva. Essi ne informano immediatamente la Commissione.

Quando gli Stati membri adottano dette disposizioni, queste contengono un riferimento alla presente direttiva oppure sono corredate da un siffatto riferimento all'atto della loro pubblicazione ufficiale. Le modalità del suddetto riferimento sono stabilite dagli Stati membri.

2. Gli Stati membri comunicano alla Commissione il testo delle disposizioni essenziali del loro diritto interno che essi adottano nel settore disciplinato dalla presente direttiva.

Articolo 6

Gli Stati membri sono destinatari della presente direttiva.

Fatto a Lussemburgo, addì 16 giugno 1992.

*Per il Consiglio
Il Presidente
Arlindo MARQUES CUNHA*

DIRETTIVA 92/45/CEE DEL CONSIGLIO**del 16 giugno 1992****relativa ai problemi sanitari e di polizia sanitaria in materia di uccisione di selvaggina e di commercializzazione delle relative carni****IL CONSIGLIO DELLE COMUNITÀ EUROPEE,**

visto il trattato che istituisce la Comunità economica europea, in particolare l'articolo 43,

vista la proposta della Commissione (¹),

visto il parere del Parlamento europeo (²),

visto il parere del Comitato economico e sociale (³),

considerando che le carni di selvaggina figurano tra i prodotti elencati nell'allegato II del trattato; che la commercializzazione di carni di selvaggina costituisce una fonte di reddito complementare per una parte della popolazione rurale;

considerando che, per garantire lo sviluppo razionale di questo settore e incrementarne la produttività, è necessario stabilire a livello comunitario norme relative ai problemi sanitari e di polizia sanitaria per la produzione e la commercializzazione di carni di selvaggina;

considerando che occorre eliminare le disparità esistenti fra gli Stati membri quanto alla salute degli animali e alla salute pubblica, in modo da favorire gli scambi di queste carni nella prospettiva del compimento del mercato interno;

considerando che le carni in questione possono diffondere malattie trasmissibili agli animali domestici e all'uomo; che quindi è necessario prevedere disposizioni che permettano di contenere tale rischio;

considerando che occorre fissare le condizioni di igiene nelle quali le carni di selvaggina devono essere ottenute, trattate e ispezionate per prevenire le infezioni o intossicazioni di origine alimentare;

considerando che occorre precisare le norme di igiene che devono essere rispettate dai centri di lavorazione di selvaggina per poter ottenere il riconoscimento per gli scambi;

considerando che per l'organizzazione e il prosieguo dei controlli che devono essere eseguiti dallo Stato membro destinatario e le misure di salvaguardia che devono essere applicate conviene fare riferimento alle norme generali

stabilite dalla direttiva 89/662/CEE del Consiglio, dell'11 dicembre 1989, relativa ai controlli veterinari applicabili negli scambi intracomunitari nella prospettiva della realizzazione del mercato interno (⁴);

considerando che i capi interi di selvaggina e le carni di selvaggina importate provenienti dai paesi terzi devono soddisfare i requisiti minimi previsti dalla presente direttiva per gli scambi tra Stati membri e che occorre controllarne il rispetto conformemente ai principi e regole enunciati nella direttiva 90/675/CEE (⁵);

considerando che è opportuno prevedere deroghe per i piccoli quantitativi di carni di selvaggina;

considerando che occorre prevedere deroghe temporanee per permettere ai centri di lavorazione della selvaggina di uniformarsi ai nuovi requisiti;

considerando che è opportuno affidare alla Commissione il compito di adottare le misure di applicazione della presente direttiva; che occorre prevedere a tal fine una procedura che istituisca una stretta ed efficace collaborazione tra la Commissione e gli Stati membri nell'ambito del comitato veterinario permanente;

considerando che è opportuno che il termine di recezione fissato al 1° gennaio 1994 di cui all'articolo 23 non incida sulla soppressione dei controlli veterinari alle frontiere al 1° gennaio 1993,

HA ADOTTATO LA PRESENTE DIRETTIVA:**CAPITOLO I****Disposizioni generali*****Articolo 1***

1. La presente direttiva stabilisce i requisiti sanitari e di polizia sanitaria applicabili all'uccisione di selvaggina, nonché la preparazione e la commercializzazione delle relative carni.

(¹) GU n. C 327 del 30. 12. 1989, pag. 40 e GU n. C 311 del 12. 12. 1990, pag. 5.

(²) GU n. C 260 del 15. 10. 1990, pag. 154.

(³) GU n. C 124 del 21. 5. 1990, pag. 7.

(⁴) GU n. L 395 del 30. 12. 1989, pag. 13. Direttiva modificata da ultimo dalla direttiva 91/496/CEE (GU n. L 268 del 24. 9. 1991, pag. 56).

(⁵) Direttiva 90/675/CEE del Consiglio, del 10 dicembre 1990, che fissa i principi relativi all'organizzazione dei controlli veterinari per i prodotti che provengono dai paesi terzi e che sono introdotti nella Comunità (GU n. L 373 del 31. 12. 1990, pag. 1). Direttiva modificata dalla direttiva 91/496/CEE (GU n. L 268 del 24. 9. 1991, pag. 56).

2. La presente direttiva non si applica:

- a) alla cessione al consumatore o al dettagliante, da parte del cacciatore, di piccole quantità di capi interni di selvaggina abbattuta non scuociata o non spennata e in caso di selvaggina piccola non eviscerata;
- b) alla cessione di piccole quantità di carni di selvaggina al consumatore finale;
- c) al selezionamento e magazzinaggio di carni di selvaggina in negozi per la vendita al minuto o in locali adiacenti a punti di vendita in cui le carni sono sezionate e immagazzinate unicamente per esservi direttamente vendute al consumatore.

Queste operazioni continuano ad essere sottoposte ai controlli sanitari prescritti dalle normative nazionali per il commercio al minuto.

3. I requisiti della presente direttiva in materia di scambi o di importazione in provenienza da paesi terzi non si applicano ai trofei né ai capi interi di selvaggina uccisa trasportati da viaggiatori nella loro macchina personale quando si tratta di un'esigua quantità di selvaggina piccola o di un solo capo interno di selvaggina grossa e quando pare escluso, secondo le circostanze, che la carne di tali capi interi sia destinata al commercio o ad un'utilizzazione a fini commerciali e fermo restando che la selvaggina in questione non proviene da un paese terzo o da una parte di paese terzo da dove è vietato il commercio in applicazione dell'articolo 11, paragrafi 2 e 3 o dell'articolo 18.

Articolo 2

1. Ai fini della presente direttiva si intende per:

- a) «selvaggina», i mammiferi terrestri selvatici da caccia (compresi i mammiferi selvatici che vivono in territorio chiuso in condizioni di libertà analoghe a quelle della selvaggina), nonché i volatili selvatici da caccia che non sono compresi nell'articolo 2 della direttiva 91/495/CEE del Consiglio, del 27 novembre 1990, relativa ai problemi sanitari e di polizia sanitaria in materia di produzione e di commercializzazione di carni di coniglio e di selvaggina d'allevamento (¹);
- b) «selvaggina grossa», i mammiferi selvatici dell'ordine degli ungulati;
- c) «selvaggina piccola», i mammiferi selvatici della famiglia dei leporidi e i volatili selvatici in libertà destinati al consumo umano;
- d) «carni di selvaggina», tutte le parti di selvaggina idonee al consumo umano;
- e) «centro di lavorazione della selvaggina», ogni stabilimento riconosciuto ai sensi dell'articolo 7 per la lavorazione della selvaggina, in cui le relative carni sono ottenute e sottoposte ad ispezione conformemente alle norme d'igiene della presente direttiva;
- f) «centro di raccolta», ogni sito in cui la selvaggina uccisa è depositata conformemente alle norme d'igiene di cui all'allegato I, capitolo IV, paragrafo 2 in vista del trasporto verso un centro di lavorazione;

(¹) GU n. L 268 del 24. 9. 1991, pag. 41.

- g) «commercializzazione», la detenzione o esposizione a scopo di vendita, la messa in vendita, la vendita, la consegna e ogni altra modalità di immissione sul mercato di carni di selvaggina destinate al consumo umano nella Comunità, ad esclusione della cessione di cui all'articolo 1, paragrafo 2;
- h) «scambi», gli scambi tra Stati membri ai sensi dell'articolo 9, paragrafo 2 del trattato.

2. Ai fini della presente direttiva, si applicano, se necessario, le definizioni contenute nell'articolo 2 della direttiva 89/662/CEE e nella direttiva 90/425/CEE del Consiglio, del 26 giugno 1990, relativa ai controlli veterinari e zootecnici applicabili negli scambi intracomunitari di taluni animali vivi e prodotti di origine animale, nella prospettiva della realizzazione del mercato interno (²) nonché la definizione di carni fresche di cui all'articolo 2, lettera b) della direttiva 64/433/CEE del Consiglio, del 26 giugno 1964, relativa a problemi sanitari in materia di scambi intracomunitari di carni fresche (³),

CAPITOLO II

Disposizioni applicabili alla produzione comunitaria e agli scambi

Articolo 3

1. Gli Stati membri vigilano affinché le carni di selvaggina soddisfino i seguenti requisiti:

- a) devono provenire da selvaggina:
 - che sia stata uccisa in un territorio di caccia e con i mezzi autorizzati dalla legislazione nazionale che disciplina la caccia;
 - che non provenga da una regione soggetta a restrizioni in applicazione della direttiva 72/461/CEE del Consiglio, del 12 dicembre 1972, relativa a problemi di polizia sanitaria in materia di scambi intracomunitari di carni fresche (⁴), 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 (⁵) e della direttiva 91/495/CEE o da un territorio di caccia sottoposto a restrizioni in applicazione degli articoli 10 e 11 della presente direttiva;
 - che, appena uccisa, sia stata preparata conformemente all'allegato I, capitolo III e trasportata entro un termine massimo di 12 ore in un centro di lavorazione quale previsto alla lettera b) oppure in un

(²) GU n. L 224 del 18. 8. 1990, pag. 29. Direttiva modificata da ultimo dalla direttiva 91/496/CEE (GU n. L 268 del 24. 9. 1991, pag. 56).

(³) GU n. 121 del 29. 7. 1964, pag. 2012/64. Direttiva modificata da ultimo dalla direttiva 91/497/CEE (GU n. L 268 del 24. 9. 1991, pag. 69).

(⁴) GU n. L 302 del 31. 12. 1972, pag. 24. Direttiva modificata da ultimo dalla direttiva 91/266/CEE (GU n. L 134 del 29. 5. 1991, pag. 45).

(⁵) GU n. L 268 del 24. 9. 1991, pag. 35.

centro di raccolta per esservi portata alle temperature previste nell'allegato I, capitolo III e da dove sarà condotta verso un centro di lavorazione quale previsto alla lettera b) entro un termine di 12 ore oppure quando, per le regioni lontane geograficamente, le condizioni climatiche lo permettono entro un termine che l'autorità competente dovrà fissare per consentire al veterinario ufficiale del suddetto centro di lavorazione di effettuare in condizioni soddisfacenti l'ispezione post mortem di cui all'allegato I, capitolo V;

b) devono essere ottenute:

- i) in un centro di lavorazione della selvaggina che soddisfi le condizioni generali indicate nell'allegato I, capitoli I e II e riconosciuto ai fini del presente capitolo, conformemente all'articolo 7,
- ii) oppure, se si tratta di selvaggina grossa, in uno stabilimento riconosciuto conformemente all'articolo 10 della direttiva 64/433/CEE o, se si tratta di selvaggina piccola, conformemente all'articolo 5 della 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⁽¹⁾, qualora:
 - questi capi interi di selvaggina siano scuoati in locali distinti dai locali riservati alle carni di cui alle suddette direttive o in altri momenti,
 - questi stabilimenti siano oggetto di un riconoscimento speciale per le necessità della presente direttiva,
 - siano adottate misure per permettere un'individuazione chiara delle carni ottenute a titolo della presente direttiva e di quelle ottenute a titolo delle direttive 64/433/CEE e 71/118/CEE;

c) devono provenire da animali uccisi che il veterinario ufficiale abbia sottoposto ad esame visivo:

- per rilevare eventuali anomalie: a tal fine il veterinario ufficiale può avvalersi, per la sua diagnosi, di ogni informazione fornita dal cacciatore, se del caso in base ad una attestazione prescritta dall'autorità competente nell'ambito delle norme relative alla caccia, sul comportamento dell'animale prima dell'uccisione,
- per verificare che la morte non sia dovuta a cause diverse dalla caccia;

d) devono provenire da capi interi di selvaggina:

- che siano stati manipolati in condizioni igieniche soddisfacenti in conformità dell'allegato I, capitoli III e IV,
- che siano stati sottoposti, in conformità dell'allegato I, capitolo V, ad un'ispezione post mortem effettuata da un veterinario ufficiale oppure da ausiliari che possiedono le qualificazioni professionali che

devono essere precise secondo la procedura di cui all'articolo 22 e che operano sotto la supervisione del veterinario ufficiale,

- che non presentino alcuna alterazione, ad eccezione di lesioni traumatiche sopravvenute durante l'uccisione o di malformazioni o alterazioni localizzate, purché sia constatato, se necessario per mezzo di adeguate analisi di laboratorio, che tali lesioni, malformazioni o alterazioni non rendono le carni inadatte al consumo umano o pericolose per la salute dell'uomo,
- di cui, un campione rappresentativo di animali della stessa provenienza sia stato sottoposto ad un veterinario ufficiale ad un'ispezione sanitaria, se si tratta di capi interi di selvaggina piccola che immediatamente dopo l'uccisione non è stata eviscerata conformemente all'allegato I, capitolo V, paragrafo 1.

Se constata la presenza di una malattia trasmissibile all'uomo o difetti quali previsti all'allegato I, capitolo V, paragrafo 4, il veterinario ufficiale deve rafforzare il controllo sull'insieme del lotto. In funzione del risultato di tale controllo egli deve escludere per il consumo umano l'insieme del lotto, oppure procedere all'esame di ogni singola carcassa.

2. Il veterinario ufficiale provvede affinché le carni di selvaggina siano vietate al consumo umano se:

- i) constata che presentano difetti quali elencati nell'allegato I, capitolo V, lettera e) o se sono state manipolate conformemente al paragrafo 4 del suddetto capitolo;
- ii) i controlli di cui al paragrafo 1, lettera d), terzo trattino del presente articolo hanno permesso di diagnosticare la presenza di malattie trasmissibili all'uomo;
- iii) provengono da animali che hanno ingerito sostanze che possono rendere le carni pericolose o nocive per la salute dell'uomo e sulle quali è stata adottata una decisione, secondo la procedura prevista all'articolo 22, previo parere del comitato scientifico veterinario. In attesa dell'applicazione di tale decisione rimangono in vigore le normative nazionali riguardanti queste sostanze, nel rispetto delle disposizioni generali del trattato;
- iv) fatta salva un'eventuale regolamentazione comunitaria applicabile in materia di radiazioni ionizzanti, sono state trattate con radiazioni ionizzanti, con raggi ultravioletti, con altre sostanze che possono influire sulle loro caratteristiche organolettiche o con coloranti diversi da quelli utilizzati per la bollatura sanitaria.

3. Le carni di cinghiali o di altre specie sensibili all'infezione di trichine devono essere sottoposte ad un esame con il metodo della digestione, conformemente alla direttiva 77/96/CEE del Consiglio, del 21 dicembre 1976, concernente la ricerca delle trichine all'importazione dai paesi terzi di carni fresche provenienti da animali domestici della specie suina⁽²⁾ o ad un esame trichinoscopico con analisi microscopica di campioni multipli di ciascun animale prelevati almeno dal massetere e dal diaframma, dalla muscolatura

⁽¹⁾ GU n. L 55 dell'8. 3. 1971, pag. 23. Direttiva modificata da ultimo dalla direttiva 90/654/CEE (GU n. L 353 del 17. 12. 1990, pag. 48).

⁽²⁾ GU n. L 26 del 31. 1. 1977, pag. 67. Direttiva modificata da ultimo dalla direttiva 89/321/CEE (GU n. L 133 del 17. 5. 1989, pag. 33).

dell'avambraccio, intercostale e dalla muscolatura della lingua.

Il Consiglio, che delibera a maggioranza qualificata su proposta della Commissione e previo parere del comitato scientifico veterinario, fissa anteriormente al 1° gennaio 1994 le modalità dell'esame con il metodo della digestione richieste per l'individuazione dell'infestazione di trichine nei cinghiali o in altre specie di selvaggina soggette a tale infestazione; la stessa procedura si applica all'esame trichinoscopico o microscopico per l'individuazione dell'infestazione di trichine.

4. Le carni di selvaggina dichiarate idonee al consumo umano devono:

- i) essere munite del bollo sanitario in conformità dell'allegato I, capitolo VIII.

Se del caso, può essere deciso, secondo la procedura prevista all'articolo 22, di modificare o completare le disposizioni di detto capitolo, in particolare per tener conto dei vari modi di presentazione commerciale, purché questi siano conformi alle norme di igiene previste dalla presente direttiva.

La direttiva 80/879/CEE della Commissione, del 3 settembre 1980, relativa alla bollatura sanitaria dei grandi imballaggi di carni fresche di volatili da cortile⁽¹⁾ è applicabile alle carni di selvaggina piccola;

- ii) essere conservate conformemente all'allegato I, capitolo X dopo l'ispezione post mortem effettuata in condizioni igieniche soddisfacenti, presso centri di lavorazione della selvaggina riconosciuti ai sensi dell'articolo 7 della presente direttiva o presso stabilimenti riconosciuti ai sensi dell'articolo 10 della direttiva 64/433/CEE o dell'articolo 5 della direttiva 71/118/CEE, o in depositi frigoriferi riconosciuti e ispezionati conformemente all'articolo 10 della direttiva 64/433/CEE;

iii) essere accompagnate durante il trasporto:

- da un documento d'accompagnamento commerciale vistato dal veterinario ufficiale, fermo restando che tale documento dovrà:
 - contenere per le carni congelate, oltre alle indicazioni previste al paragrafo 2 del capitolo VII dell'allegato I, la chiara menzione del mese e dell'anno di congelamento e un numero di codice che permetta di individuare il veterinario ufficiale,
 - essere conservato dal destinatario per un periodo minimo di un anno per poter essere presentato all'autorità competente, su sua richiesta.

Le modalità di applicazione del presente punto, in particolare quelle relative all'attribuzione dei numeri di codice e all'elaborazione di uno o più elenchi che permettano l'identificazione dei veterinari ufficiali, sono adottate secondo la procedura di cui all'articolo 22;

- da un certificato sanitario e di polizia sanitaria ai sensi del modello di cui all'allegato II, quando si tratti di carni provenienti da un centro di lavorazione della selvaggina situato in una regione o zona soggetta a restrizioni o di carni destinate a un altro Stato membro, con transito, in un autocarro sigillato, attraverso un paese terzo;

⁽¹⁾ GU n. L 251 del 24. 9. 1980, pag. 10.

- iv) essere trasportate in condizioni igieniche soddisfacenti, in conformità del capitolo XI dell'allegato I;
- v) ove si tratti di parti di carcasse o di carni di piccola selvaggina di penna disossate, essere inoltre ottenute in condizioni simili a quelle previste dall'articolo 3, punto B della direttiva 71/118/CEE, in stabilimenti all'uopo riconosciuti ai sensi dell'articolo 7 della presente direttiva;
- iv) essere etichettate, fatta salva la direttiva 79/112/CEE del Consiglio, del 18 dicembre 1978, relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari destinati al consumatore finale, nonché la relativa pubblicità⁽²⁾, indicando la denominazione della specie dell'animale.

Articolo 4

1. Gli Stati membri provvedono affinché:

- a) le carni dichiarate non idonee al consumo umano possano essere chiaramente identificate onde distinguerle dalle carni dichiarate idonee al consumo umano;
- b) le carni dichiarate non idonee al consumo umano siano sottoposte ad un trattamento, conformemente alla direttiva 90/667/CEE del Consiglio, del 27 novembre 1990, che stabilisce le norme sanitarie per l'eliminazione, la trasformazione e l'immissione sul mercato dei rifiuti di origine animale e la protezione dagli agenti patogeni degli alimenti per animali di origine animale o a base di pesce e che modifica la direttiva 90/425/CEE⁽³⁾.

2. Le carni provenienti da una zona soggetta a restrizioni in materia di polizia sanitaria sono soggette alle norme specifiche decise caso per caso secondo la procedura di cui all'articolo 22.

3. Le modalità di applicazione del presente articolo vengono adottate, se del caso, secondo la procedura prevista all'articolo 22.

Articolo 5

Gli Stati membri provvedono affinché siano oggetto di scambi soltanto:

- 1) i capi di selvaggina interi senza pelle e senza viscere che soddisfano i requisiti degli articoli 3 e 4, o le carni fresche di selvaggina;
- 2) i capi interi di selvaggina piccola non scuoiata o non spennata né eviscerata, non congelata o surgelata e controllata conformemente all'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), punto ii), terzo trattino, purché siano manipolati e depositati separatamente rispetto alle carni fresche di cui alla direttiva 64/433/CEE, alle carni di volatile e alle carni di selvaggina scuoiata o spennata;

⁽²⁾ GU n. L 33 dell'8. 2. 1979, pag. 1. Direttiva modificata da ultimo dalla direttiva 91/72/CEE (GU n. L 42 del 16. 2. 1991, pag. 27).

⁽³⁾ GU n. L 363 del 27. 12. 1990, pag. 51.

3) i capi interni di selvaggina grossa non scuociata che:

- a) soddisfino i requisiti dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera a), primo e secondo trattino, lettera c) e lettera d), primo trattino;
- b) le cui viscere siano state sottoposte ad una ispezione post mortem in un centro di lavorazione della selvaggina;
- c) siano accompagnati da un certificato sanitario, conforme ad un modello che dovrà essere elaborato secondo la procedura di cui all'articolo 22, firmato dal veterinario ufficiale in cui si attesta che il risultato dell'ispezione post mortem di cui alla lettera b) è stato soddisfacente e che le carni sono dichiarate idonee al consumo umano;
- d) siano stati sottoposti ad una temperatura superiore o pari a - 1 °C e:
 - i) inferiore a + 7 °C e mantenuti a tale temperatura durante il trasporto fino ad un centro di lavorazione entro un termine massimo di sette giorni a decorrere dall'ispezione post mortem di cui alla lettera b), o
 - ii) inferiore a + 1 °C ed essere mantenuti a tale temperatura durante il trasporto fino ad un centro di lavorazione entro un termine massimo di quindici giorni a decorrere dall'ispezione post mortem di cui alla lettera b).

Le carni provenienti da questi capi interi di selvaggina grossa non scuoziata non possono portare il bollo sanitario previsto dall'articolo 3, paragrafo 4, punto i) senza che siano state sottoposte, dopo lo scuoziamento nel centro di lavorazione di destinazione, ad un'ispezione post mortem conformemente all'allegato I, capitolo V e dichiarate idonee al consumo umano da parte del veterinario ufficiale.

Articolo 6

Gli Stati membri provvedono affinché:

- i centri di lavorazione di selvaggina che non soddisfano alle norme indicate nell'allegato I, capitolo I e che beneficiano delle deroghe previste all'articolo 8 non possano essere riconosciuti conformemente all'articolo 7 e che i prodotti provenienti da tali stabilimenti non siano provvisti del bollo sanitario di cui all'allegato I, capitolo VII e non possano essere oggetto di scambi,
- i capi interi di selvaggina che non soddisfano i requisiti dell'articolo 3 non possano essere oggetto di scambi, né essere importati dai paesi terzi,
- le frattaglie di selvaggina dichiarate idonee al consumo umano siano oggetto di scambi soltanto dopo aver subito una lavorazione appropriata, conformemente alla direttiva 77/99/CEE del Consiglio, del 21 dicembre 1976, relativa ai problemi sanitari in materia di scambi intra-comunitari di prodotti a base di carne⁽¹⁾.

⁽¹⁾ GU n. L 26 del 31. 1. 1977, pag. 85 e, per il dispositivo codificato, GU n. L 57 del 2. 3. 1992, pag. 4. Direttiva modificata, da ultimo, e aggiornata dalla direttiva 92/5/CEE (GU n. L 57 del 2. 3. 1992, pag. 1).

Articolo 7

1. Ciascuno Stato membro redige un elenco dei centri di lavorazione della selvaggina riconosciuti attribuendo un numero di riconoscimento veterinario a ciascuno di essi. Gli Stati membri possono accordare il riconoscimento ai fini della lavorazione della selvaggina a stabilimenti riconosciuti a norma delle direttive 64/433/CEE e 71/118/CEE qualora detti stabilimenti siano attrezzati per la trasformazione della carne di selvaggina e lavorino in condizioni atte a garantire l'osservanza delle norme di igiene di cui alla presente direttiva. Essi inviano tale elenco agli altri Stati membri ed alla Commissione.

Uno Stato membro non riconosce un centro di lavorazione della selvaggina se non è comprovato che esso soddisfa ai requisiti della presente direttiva.

Qualora si constatino carenze sotto il profilo igienico e le misure di cui all'allegato I, capitolo V, punto 5, secondo comma si siano rivelate insufficienti a porvi rimedio, l'autorità nazionale competente sospende temporaneamente il riconoscimento.

Se il conduttore o il gestore del centro di lavorazione non pone rimedio alle carenze constatate entro il termine fissato dall'autorità competente, quest'ultima revoca il riconoscimento.

Lo Stato membro in questione tiene conto, al riguardo, delle conclusioni d'un eventuale controllo effettuato ai sensi dell'articolo 12. Gli altri Stati membri e la Commissione vengono informati della sospensione o della revoca del riconoscimento.

2. Il conduttore o il gestore del centro di lavorazione della selvaggina deve far effettuare, conformemente al paragrafo 4, un regolare controllo igienico generale delle condizioni di produzione esistenti nello stabilimento effettuando anche controlli microbiologici.

I controlli devono essere effettuati sugli utensili, sugli impianti e sui macchinari in ogni fase della produzione e, se necessario, sui prodotti.

Il conduttore o il gestore del centro di lavorazione della selvaggina deve informare il veterinario ufficiale o gli esperti veterinari della Commissione sulla natura, la periodicità e i risultati dei controlli effettuati a tal fine e indicare, se necessario, il laboratorio di controllo.

Il tipo e la frequenza dei controlli, nonché i metodi di campionamento e di esame batteriologico, sono stabiliti secondo la procedura di cui all'articolo 22.

3. Il conduttore o il gestore del centro di lavorazione della selvaggina deve attuare un programma di formazione del personale che permetta a quest'ultimo di osservare le condizioni di produzione igienica adattate alla struttura di produzione.

Il veterinario ufficiale responsabile del centro di lavorazione della selvaggina deve essere associato alla concezione ed all'attuazione del programma.

4. L'ispezione e la sorveglianza dei centri di lavorazione della selvaggina devono essere effettuate sotto la responsabilità del veterinario ufficiale, il quale può essere assistito da personale ausiliario ai sensi dell'articolo 9 della direttiva 64/433/CEE. Il veterinario ufficiale deve avere libero accesso in ogni momento a tutti i reparti dei centri di lavorazione della selvaggina per accertarsi dell'osservanza delle disposizioni della presente direttiva nonché, in caso di dubbi sull'origine delle carni o della selvaggina uccisa, ai documenti contabili che gli permettano di risalire al territorio di caccia originario.

Il veterinario ufficiale procede a regolari analisi dei risultati dei controlli previsti al paragrafo 2. Egli può, in funzione di queste analisi, far effettuare esami microbiologici complementari in tutte le fasi della produzione o sui prodotti.

I risultati di queste analisi formano oggetto di una relazione le cui conclusioni o raccomandazioni sono comunicate al conduttore o al gestore dello stabilimento, che provvede ad ovviare alle carenze constatate, onde migliorare le condizioni di igiene.

Articolo 8

1. Gli Stati membri possono fino al 31 dicembre 1996 autorizzare i centri di lavorazione di selvaggina, che alla data di notifica della presente direttiva non siano stati ritenuti conformi alle condizioni di riconoscimento previste, a derogare per quanto riguarda taluni requisiti di cui all'allegato I, purché le carni di selvaggina provenienti da tali stabilimenti siano munite del marchio nazionale.

2. Possono ottenere una deroga come previsto al paragrafo 1 soltanto i centri di lavorazione di selvaggina che abbiano presentato all'autorità competente, anteriormente al 1° aprile 1993, una domanda al riguardo.

Questa domanda deve essere corredata di un piano e di un programma di lavoro che precisi i termini entro i quali lo stabilimento può conformarsi ai requisiti di cui al paragrafo 1.

3. Gli Stati membri comunicano alla Commissione anteriormente al 1° ottobre 1992 i criteri da essi adottati per valutare se uno stabilimento o una categoria di stabilimenti rientra nelle disposizioni del presente articolo.

Articolo 9

Gli Stati membri affidano a un servizio o organismo centrale il compito di raccogliere e utilizzare i risultati dell'ispezione post mortem effettuati dal veterinario ufficiale, relativi alle diagnosi di malattie trasmissibili all'uomo.

Qualora venga diagnosticata una siffatta malattia, i risultati del caso specifico sono comunicati al più presto alle autorità veterinarie competenti che hanno sotto il loro controllo il territorio di caccia originario della selvaggina in questione.

Gli Stati membri sottopongono alla Commissione le informazioni relative a talune malattie, in particolare in caso di diagnosi di malattie trasmissibili all'uomo.

La Commissione, secondo la procedura prevista all'articolo 22, adotta le modalità di applicazione del presente articolo e in particolare:

- la periodicità secondo cui le informazioni devono essere sottoposte alla Commissione,
- la natura delle informazioni,
- le malattie sulle quali deve vertere la raccolta delle informazioni,
- le procedure relative alla raccolta e all'utilizzazione delle informazioni.

Articolo 10

1. Gli Stati membri provvedono affinché nei territori di caccia situati nel loro territorio venga effettuata periodicamente un'indagine sullo stato sanitario della selvaggina.

2. A tal fine viene affidato ad un servizio o ad un organismo centrale il compito di raccogliere e di sfruttare i risultati delle ispezioni sanitarie effettuate ai sensi della presente direttiva, qualora vengano diagnosticate malattie trasmissibili all'uomo o agli animali o venga rilevata la presenza di residui superiori ai livelli ammessi.

3. Se viene diagnosticata una malattia o ricontrata una situazione di cui al paragrafo 2, i risultati dell'indagine in questione sono comunicati al più presto all'autorità competente responsabile dalla sorveglianza del territorio di caccia.

4. L'autorità competente sottopone, in base alla situazione epizootica, la selvaggina ad esami specifici per individuare la presenza delle malattie menzionate nell'allegato I della direttiva 82/894/CEE del Consiglio, del 21 dicembre 1982, concernente la notifica delle malattie degli animali nella Comunità ⁽¹⁾.

La presenza di queste malattie viene comunicata alla Commissione e agli altri Stati membri a norma di detta direttiva.

Articolo 11

1. Gli Stati membri integrano i piani nazionali di ricerca di residui di cui all'articolo 4 della direttiva 86/469/CEE del Consiglio, del 16 settembre 1986, relativa alla ricerca di

⁽¹⁾ GU n. L 378 del 31. 12. 1982, pag. 58. Direttiva modificata da ultimo dalla decisione 90/134/CEE (GU n. L 76 del 22. 3. 1990, pag. 23).

residui negli animali e nelle carni fresche⁽¹⁾, al fine di sottoporre nella misura necessaria le carni di selvaggina ai controlli di cui alla suddetta direttiva per rilevare mediante sondaggio se sono presenti agenti contaminanti nell'ambiente.

2. In base ai risultati dei controlli di cui al paragrafo 1 e all'articolo 10, paragrafo 4, gli Stati membri provvedono ad escludere dagli scambi i capi di selvaggina nonché le relative carni provenienti dai territori di caccia risultati sospetti in seguito al controllo.

3. La Commissione adotta, secondo la procedura prevista all'articolo 22, le modalità di applicazione del presente articolo.

Articolo 12

Esperti veterinari della Commissione possono procedere, laddove ciò sia necessario per l'applicazione uniforme della presente direttiva e in collaborazione con le autorità nazionali competenti, a controlli sul posto. In particolare essi possono verificare, controllando una percentuale rappresentativa di centri di lavorazione della selvaggina, se le autorità competenti controllino a loro volta l'osservanza della presente direttiva da parte dei centri di lavorazione riconosciuti. La Commissione informa gli Stati membri dei risultati dei controlli effettuati.

Lo Stato membro nel cui territorio è effettuato un controllo assiste gli esperti nell'adempimento della loro missione.

Le modalità di applicazione del presente articolo sono adottate secondo la procedura prevista all'articolo 22.

Articolo 13

1. Fatte salve le disposizioni specifiche della presente direttiva, il veterinario ufficiale o l'autorità competente, qualora sospetti che non sia osservata la legislazione veterinaria o non abbia la certezza che le carni di selvaggina siano esenti da malattia, procede a tutti i controlli veterinari che ritenga opportuni.

2. Gli Stati membri adottano le misure amministrative e/o penali per comminare sanzioni per qualsiasi infrazione alla normativa veterinaria comunitaria, in particolare quando si constati che i certificati o documenti redatti non corrispondono allo stato effettivo delle carni di selvaggina, che la bollatura non è conforme a tale normativa, che le carni non sono state presentate all'ispezione o che la destinazione inizialmente prevista per tali carni non è stata rispettata.

Articolo 14

1. Le norme stabilite dalla direttiva 89/662/CEE in materia di controlli veterinari negli scambi intracomunitari nella prospettiva della realizzazione del mercato interno si

applicano in particolare per quanto riguarda l'organizzazione dei controlli da parte del paese destinatario e i conseguenti provvedimenti nonché le misure di salvaguardia da applicare per i problemi sanitari in materia di produzione e distribuzione delle carni di selvaggina nel territorio della Comunità.

2. La direttiva 89/662/CEE è modificata come segue:

a) Nell'allegato A è aggiunto il trattino seguente:

«— Direttiva 92/45/CEE del Consiglio, del 16 giugno 1992, relativa ai problemi sanitari e di polizia sanitaria in materia di uccisione di selvaggina e di commercializzazione delle relative carni (GU n. L 268 del 14. 9. 1992, pag. 35.)»

b) Nell'allegato B il trattino «— carni di selvaggina» è soppresso.

3. All'articolo 2, lettera d), della direttiva 77/99/CEE è aggiunto il trattino seguente:

«— L'articolo 2, paragrafo 1, lettera d), della direttiva 92/45/CEE (*) e che soddisfa i requisiti degli articoli 3 e 5,

(*) GU n. L 268 del 14. 9. 1992, pag. 35.»

CAPITOLO III

Disposizioni applicabili alle importazioni nella Comunità

Articolo 15

Le condizioni applicabili alla commercializzazione di carni di selvaggina importate da paesi terzi devono essere almeno equivalenti a quelle previste per la produzione e la commercializzazione delle carni di selvaggina ottenute ai sensi del capitolo II, escluse quelle di cui agli articoli 6 e 8.

Articolo 16

1. Ai fini dell'applicazione uniforme dell'articolo 15 si applicano le disposizioni dei paragrafi seguenti.

2. Possono essere importati nella Comunità soltanto i capi interi di selvaggina o le relative carni:

a) provenienti da paesi terzi o parte di territorio dai quali le importazioni non sono vietate per motivi di polizia sanitaria;

b) provenienti da un paese terzo riportato sull'elenco che deve essere elaborato conformemente al paragrafo 3, lettera a);

c) accompagnati da un certificato sanitario, conforme ad un modello elaborato secondo la procedura di cui

(¹) GU n. L 275 del 26. 9. 1986, pag. 36. Direttiva modificata dalla decisione 89/187/CEE (GU n. L 66 del 10. 3. 1989, pag. 37).

all'articolo 22, firmato dall'autorità competente, in cui si attestì che i prodotti soddisfano i requisiti elencati nel capitolo II o le eventuali condizioni supplementari o garanzie equivalenti di cui al paragrafo 3, lettera c) e provengono da stabilimenti che offrono le garanzie di cui all'allegato I.

3. Conformemente alla procedura di cui all'articolo 22 sono definiti:

- a) un elenco provvisorio di paesi terzi o parti di paesi terzi in grado di fornire agli Stati membri e alla Commissione i requisiti, condizioni e garanzie previste al paragrafo 2, lettera c) nonché l'elenco degli stabilimenti per i quali possono fornire queste garanzie.

Detto elenco provvisorio è redatto in base agli elenchi degli stabilimenti riconosciuti e ispezionati dalle autorità competenti degli Stati membri dopo che la Commissione si sia assicurata della conformità ai principi e alle norme generali previsti dalla presente direttiva;

- b) l'aggiornamento di tale elenco in base ai controlli previsti al paragrafo 4;
- c) da un lato, le condizioni specifiche e, dall'altro, le garanzie equivalenti in merito alle esigenze della presente direttiva diverse da quelle che permettono di escludere le carni dal consumo umano ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 2, lettera d) e dell'articolo 5 nonché le garanzie di cui all'allegato I, capitoli IV e V e, per l'esame trichinoscopico, l'analisi della digestione conformemente alla direttiva 77/96/CEE, fermo restando che queste condizioni e garanzie non possono essere meno rigorose di quelle previste al capitolo II, escluse quelle di cui agli articoli 6 e 8.

4. Esperti della Commissione e degli Stati membri effettuano controlli sul posto per accertare:

- a) se le garanzie offerte dal paese terzo in merito alle condizioni di produzione e di commercializzazione possono considerarsi equivalenti a quelle applicate nella Comunità;
- b) se sono soddisfatte le condizioni di cui all'articolo 18.

Gli esperti degli Stati membri cui sono affidati questi controlli vengono designati dalla Commissione su proposta degli Stati membri.

I controlli sono svolti per conto della Comunità che si assume l'onere delle relative spese. La frequenza e le modalità sono determinate secondo la procedura prevista all'articolo 22.

5. In attesa dell'organizzazione dei controlli di cui al paragrafo 4, restano applicabili le disposizioni nazionali in

materia di ispezione nei paesi terzi sempreché in sede di comitato veterinario permanente si forniscano informazioni sulle infrazioni delle norme di igiene constatate nel corso delle ispezioni.

Articolo 17

1. Gli Stati membri provvedono affinché i capi interi di selvaggina o le relative carni siano importate nella Comunità soltanto se:

- sono accompagnati dal certificato di cui all'articolo 16, paragrafo 1, lettera c), relativo ai requisiti di polizia sanitaria e sanitari, rilasciato dall'autorità competente al momento del carico,
- sono stati sottoposti, con esito positivo, ai controlli previsti dalla direttiva 90/675/CEE.

2. In attesa di definire le modalità di applicazione del presente articolo:

- restano applicabili le norme nazionali in materia di importazione provenienti da paesi terzi nei cui confronti non sono previsti requisiti a livello comunitario, sempreché tali norme non siano più favorevoli di quelle previste nel capitolo II;
- le importazioni devono essere effettuate alle condizioni di cui all'articolo 11 della direttiva 90/675/CEE;
- gli scambi di capi interi di selvaggina o delle relative carni importate conformemente al presente paragrafo devono essere sottoposti all'accordo preliminare del paese di destinazione.

Articolo 18

Non possono figurare negli elenchi di cui all'articolo 16, paragrafo 2, i paesi terzi o le parti di paesi terzi:

- a) in provenienza dai quali le importazioni siano vietate a motivo della presenza di una malattia di cui all'allegato A dell'elenco dell'OIE, o di qualsiasi altra malattia esotica rispetto alla Comunità, ovvero in applicazione degli articoli 6, 7 e 14 della direttiva 72/462/CEE⁽¹⁾ o in applicazione degli articoli da 9 a 12 della direttiva 91/494/CEE,
- b) che, in considerazione della legislazione e dell'organizzazione del loro servizio veterinario e dei loro servizi ispettivi, dei poteri attribuiti a tali servizi e della sorveglianza a cui sono sottoposti, siano stati riconosciuti idonei, conformemente all'articolo 3, paragrafo 2 della direttiva 72/462/CEE o all'articolo 9, paragrafo 2 della direttiva 91/494/CEE, a garantire l'applicazione della loro normativa vigente, o

⁽¹⁾ Direttiva 72/462/CEE del Consiglio, del 12 dicembre 1972, relativa a problemi sanitari e di polizia sanitaria all'importazione di animali della specie bovina e suina e di carni fresche in provenienza dai paesi terzi (GU n. L 302 del 31. 12. 1972, pag. 28). Direttiva modificata da ultimo dalla direttiva 91/497/CEE (GU n. L 268 del 24. 9. 1991, pag. 69).

- c) il cui servizio veterinario sia in grado di garantire l'osservanza di norme sanitarie almeno equivalenti a quelle del capitolo II.

Articolo 19

I principi e le norme previsti dalla direttiva 90/675/CEE si applicano in particolare per quanto riguarda l'organizzazione e il seguito da riservare a questi controlli che devono essere effettuati dagli Stati membri e le misure di salvaguardia da attuare.

In attesa dell'attuazione delle decisioni di cui all'articolo 8, punto 3 e all'articolo 30 della direttiva 90/675/CEE, continuano ad applicarsi le pertinenti modalità nazionali di applicazione dell'articolo 8, punti 1 e 2 della suddetta direttiva fatta salva l'osservanza dei principi e delle norme di cui al primo comma del presente articolo.

CAPITOLO IV

Disposizioni finali

Articolo 20

La presente direttiva lascia impregiudicate le norme comunitarie adottate per la protezione della fauna.

Articolo 21

Gli allegati vengono modificati dal Consiglio, che delibera a maggioranza qualificata su proposta della Commissione, in particolare allo scopo di adeguarli al progresso tecnologico.

Articolo 22

1. Nei casi in cui si fa riferimento alla procedura definita nel presente articolo, il comitato veterinario permanente istituito con la decisione 68/361/CEE⁽¹⁾, in appresso denominato «comitato», è immediatamente investito della questione dal proprio presidente, sia su iniziativa di quest'ultimo, sia a richiesta di uno Stato membro.

2. Il rappresentante della Commissione sottopone al comitato un progetto delle misure da adottare. Il comitato formula il suo parere sul progetto entro un termine che il presidente può fissare in funzione dell'urgenza della questione in esame. Il parere è formulato alla maggioranza prevista dall'articolo 148, paragrafo 2 del trattato per l'adozione delle decisioni che il Consiglio deve prendere su proposta della Commissione. Nelle votazioni in seno al comitato, ai voti dei rappresentanti degli Stati membri viene attribuita la

ponderazione definita dall'articolo precitato. Il presidente non partecipa alla votazione.

3. a) La Commissione adotta le misure previste, mettendole immediatamente in applicazione, qualora siano conformi al parere del comitato.
- b) Se le misure previste non sono conformi al parere del comitato, o in mancanza di parere, la Commissione sottopone senza indugio al Consiglio una proposta in merito alle misure da prendere. Il Consiglio delibera a maggioranza qualificata.

Se il Consiglio non ha deliberato entro un termine di tre mesi a decorrere dalla data in cui è stato adito, la Commissione adotta le misure proposte, tranne nel caso in cui il Consiglio si sia pronunciato a maggioranza semplice contro queste misure.

Articolo 23

1. Gli Stati membri mettono in vigore le disposizioni legislative, regolamentari ed amministrative necessarie per conformarsi alla presente direttiva anteriormente al 1° gennaio 1994. Essi ne informano immediatamente la Commissione.

Quando agli Stati membri adottano tali disposizioni, queste contengono un riferimento alla presente direttiva o sono corredate da un siffatto riferimento all'atto della pubblicazione ufficiale. Le modalità di tale riferimento sono decise dagli Stati membri.

2. Gli Stati membri comunicano alla Commissione le disposizioni essenziali di diritto interno da essi adottate nel settore disciplinato dalla presente direttiva.
3. La fissazione della data di scadenza del termine di recezione al 1° gennaio 1994 non pregiudica l'abolizione dei controlli veterinari alle frontiere prevista nella direttiva 89/662/CEE.

Articolo 24

Gli Stati membri sono destinatari della presente direttiva.

Fatto a Lussemburgo, addì 16 giugno 1992.

*Per il Consiglio
Il Presidente
Arlindo MARQUES CUNHA*

⁽¹⁾ GU n. L 255 del 18. 10. 1968, pag. 23.

ALLEGATO I**CAPITOLO I****Condizioni generali per il riconoscimento dei centri di lavorazione**

I centri di lavorazione devono avere almeno:

- 1) i seguenti locali:
 - un locale refrigerato sufficientemente vasto per la ricezione dei capi interi di selvaggina;
 - un locale per l'ispezione e, se del caso, per l'eviscerazione, la scuoatura e la spennatura;
 - un locale sufficientemente vasto per il sezionamento e il condizionamento, qualora lo stabilimento proceda a tali operazioni; questo locale deve essere munito d'un adeguato dispositivo di raffreddamento e d'un apparecchio di misura della temperatura;
 - un locale per l'imballaggio e la spedizione, quando queste operazioni siano effettuate nel centro e che si adempiono le condizioni previste al capitolo VIII, punto 5 della presente direttiva e se tali condizioni non sono soddisfatte, un locale separato per la spedizione;
 - locali frigoriferi sufficientemente vasti per il deposito delle carni di selvaggina;
- 2) nei locali in cui le carni sono prodotte, manipolate o depositate e nelle aree e nei corridoi in cui esse transitano:
 - a) un pavimento in materiali impermeabili, facile da pulire e disinfeccare 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 frigoriferi è sufficiente un dispositivo che consenta un'evacuazione facile dell'acqua;
- nei locali di deposito nonché nelle aree e nei corridoi in cui transitano le carni sono sufficienti pavimenti 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 frigoriferi e di deposito; angoli e spigoli devono essere arrotondati o comunque rifiniti in modo analogo, tranne nei locali di deposito.

Tuttavia, l'utilizzazione di pareti di legno nei locali di deposito dei centri di lavorazione della selvaggina che esercitano la loro attività alla data di notifica della presente direttiva non costituisce un motivo di non riconoscimento;

- c) porte in materiali inalterabili e, se di legno, ricoperte 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 del tetto di copertura deve soddisfare queste condizioni;
- 3) a) un numero sufficiente di dispositivi, il più vicino possibile ai posti di lavoro, per la pulizia e la disinfezione delle mani e per la pulizia degli attrezzi con acqua calda; i rubinetti non devono essere del tipo azionabile a mano; 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, nonché di 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;
- 4) adeguati dispositivi di protezione contro gli animali indesiderabili, quali insetti o roditori;
- 5) a) dispositivi e attrezzi, 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; 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 è vietata; salvo nei locali dove si trovano solo carni imballate in maniera igienica;

- b) utensili e attrezzature resistenti alla corrosione e 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 prelevamento 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 quantità lo rende necessario o se esse non vengono rimosse o distrutte al termine di ogni giornata di lavoro. Allorché le carni vengono evacuate mediante condotti, questi devono essere costruiti e installati in modo da evitare qualsiasi rischio di contaminazione delle carni;
 - e) attrezzature per il deposito in condizioni igieniche di materiali per il condizionamento e l'imballaggio qualora tali attività vengano svolte nello stabilimento;
 - 6) impianti di refrigerazione che permettano di mantenere le carni alle temperature interne previste dalla presente direttiva; tali impianti devono comprendere un sistema che permetta l'evacuazione dell'acqua di condensa in modo da evitare rischi di contaminazione delle carni;
 - 7) un impianto che fornisca esclusivamente acqua potabile che rispetti i parametri di cui agli allegati D e E della direttiva 80/778/CEE⁽¹⁾, sotto pressione ed in quantità sufficiente. Tuttavia, a titolo eccezionale, è autorizzato l'uso di acqua non potabile per la produzione di vapore, per la lotta antincendio e per il raffreddamento degli impianti frigoriferi, purché le condutture installate a tal fine non permettano di usare tale acqua per altri scopi e non presentino alcun pericolo di contaminazione per le carni; le tubature per l'acqua non potabile devono essere chiaramente distinguibili da quelle per l'acqua potabile;
 - 8) un rifornimento adeguato di acqua potabile calda, ai sensi della direttiva 80/778/CEE;
 - 9) un sistema di evacuazione dei rifiuti liquidi e solidi rispondente ai requisiti igienici;
 - 10) un locale sufficientemente attrezzato, che possa essere chiuso a chiave, riservato all'uso esclusivo del servizio veterinario, oppure attrezzature adeguate nei locali di deposito;
 - 11) attrezzature che permettano in qualsiasi momento l'adeguata esecuzione degli esami veterinari di cui alla presente direttiva;
 - 12) 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 contaminazione le parti pulite dell'edificio.
- Le latrine devono essere sistematiche in modo da non immettere direttamente nei locali di lavoro. La presenza di docce non è necessaria nei magazzini frigoriferi destinati unicamente a ricevere e immagazzinare carni imballate igienicamente. I lavabi devono essere forniti d'acqua corrente calda e fredda, oppure premiscelata all'opportuna temperatura, nonché di prodotti per la pulizia e la disinfezione delle mani e i 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 lavabi;
- 13) un posto e attrezzature adeguati per la pulizia e la disinfezione dei mezzi di trasporto, tranne per quanto riguarda i magazzini frigoriferi unicamente destinati alla ricezione e al deposito, in vista della spedizione, di carni imballate igienicamente. Tuttavia tali posti e attrezzature non sono obbligatori qualora esistano disposizioni che impongano la pulizia e la disinfezione dei mezzi di trasporto in locali ufficialmente autorizzati;
 - 14) un locale o un dispositivo per riporvi i detergivi, i disinfettanti e sostanze analoghe.

⁽¹⁾ Direttiva 80/778/CEE del Consiglio, del 15 luglio 1980, concernente la qualità delle acque destinate al consumo umano (GU n. L 229 del 30. 8. 1980, pag. 11). Direttiva modificata da ultimo dalla direttiva 90/656/CEE (GU n. L 353 del 17. 12. 1990, pag. 59).

CAPITOLO II

Igiene del personale, dei locali e delle attrezzature negli stabilimenti

1. Il personale, i locali e le attrezzature devono trovarsi sempre nelle migliori condizioni di pulizia:
 - a) il personale che manipola carni 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 e, se necessario, coprinuca puliti o altri indumenti protettivi. Il personale addetto alla lavorazione o manipolazione delle carni 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 disinfeccarsi le mani più volte durante la giornata di lavoro, oltre che ad ogni ripresa del lavoro. Le persone che siano state in contatto con capi di selvaggina malata o con carne infetta devono lavarsi immediatamente e accuratamente mani e braccia con acqua calda, poi disinfeccarle. È vietato fumare nei locali di lavoro e di deposito, nelle aree di carico, di ricevimento, di smistamento, di scarico e nelle altre aree e nei corridoi in cui transitano carni di selvaggina;
 - b) negli stabilimenti non sono ammessi animali. I roditori, gli insetti ed altri parassiti devono essere sistematicamente distrutti;
 - c) le attrezzature e gli utensili per la lavorazione delle carni fresche devono essere sempre in ottimo stato di manutenzione e di pulizia. Essi devono essere puliti e disinfeccati con cura più volte nel corso della giornata di lavoro, nonché al termine delle operazioni della giornata e prima di essere riutilizzati, ogni qualvolta siano stati insudiciati.
2. I locali, le attrezzature e gli utensili di lavoro non debbono essere adibiti ad usi diversi dalla lavorazione delle carni fresche, delle carni di volatile o delle carni di selvaggina. La selvaggina di pelo e la selvaggina di penna devono essere sezionate in tempi diversi e il locale di sezionamento deve essere interamente pulito e disinfeccato prima di essere nuovamente adibito al sezionamento di carni di un'altra categoria.

Gli attrezzi usati per il sezionamento delle carni possono essere utilizzati soltanto a tal fine.

3. È vietato piantare coltelli nelle carni, utilizzare panni o altri materiali per la loro ripulitura o procedere alla loro insufflazione.
4. Le carni e i recipienti che le contengono non devono entrare in contatto diretto col suolo.
5. L'utilizzazione dell'acqua potabile è prescritta per tutti gli usi; tuttavia, a titolo eccezionale, è autorizzato l'uso di acqua non potabile per la produzione di vapore, purché le condutture installate a tal fine non permettano di usare tale acqua per altri scopi e non presentino alcun pericolo di contaminazione per le carni. Inoltre può essere autorizzato, in casi eccezionali, l'impiego di acqua non potabile per il raffreddamento degli impianti frigoriferi. Le tubature dell'acqua non potabile devono essere chiaramente distinguibili da quelle per l'acqua potabile.
6. È vietato spargere segatura o materiale analogo sul pavimento dei locali di lavoro e di deposito delle carni.
7. I detersivi, disinfettanti e altri prodotti similari devono essere utilizzati in modo da non contaminare le attrezzature, gli strumenti di lavoro e le carni. Successivamente le attrezzature e gli strumenti di lavoro devono essere risciacquati a fondo con acqua potabile.
8. La lavorazione e la manipolazione delle carni devono essere vietate alle persone che possono contaminalle.

All'atto dell'assunzione, le persone addette alla lavorazione e alla manipolazione delle carni sono tenute a provare mediante certificato medico che nulla dal punto di vista medico osti allo svolgimento di dette mansioni. I successivi controlli medici di tali persone sono stabiliti dalla legislazione nazionale in vigore nello Stato membro in questione.

CAPITOLO III

Igiene in materia di preparazione della selvaggina, sezionamento e manipolazione delle carni di selvaggina

1. I capi interi di selvaggina devono essere sottoposti, immediatamente dopo l'uccisione, alle seguenti operazioni:
 - la selvaggina grossa deve essere sventrata ed eviscerata,

- le viscere toraciche, se sono staccate dalla carcassa, nonché il fegato e la milza devono accompagnare il capo intero di selvaggina fino al centro di lavorazione ed essere identificate in modo che il veterinario ufficiale possa farne l'ispezione post mortem in relazione al resto della carcassa; le altre viscere addominali devono essere tolte ed ispezionate in loco. La testa può essere tolta per i trofei,
 - per la piccola selvaggina, l'eviscerazione totale o parziale può, fatto salvo il caso di cui all'articolo 3, paragrafo 1, lettera a), terzo trattino della presente direttiva, essere effettuata sul posto o nel centro di lavorazione quando i capi di selvaggina vi sono trasportati entro 12 ore dall'abbattimento ad una temperatura ambiente non superiore a 4 °C.
2. La selvaggina deve essere raffreddata immediatamente dopo l'uccisione in modo che la temperatura interna sia inferiore o pari a 7 °C se si tratta di selvaggina grossa e a 4 °C in caso di selvaggina piccola. Se la temperatura esterna non è sufficientemente bassa, la selvaggina abbattuta deve essere trasportata quanto prima, e al più tardi entro dodici ore dal momento dell'abbattimento, o nel centro di lavorazione o in un centro di raccolta, fermo restando che:
 - i capi interi di selvaggina grossa devono essere trasportati in un centro di lavorazione della selvaggina il più rapidamente possibile dopo le operazioni di cui al paragrafo 1 in condizioni igieniche soddisfacenti, evitando in particolare di ammucchiarli e di impilarli;
 - durante il trasporto al centro di lavorazione, i capi interi di selvaggina le cui viscere sono state sottoposte ad ispezione veterinaria devono essere accompagnati da un attestato del veterinario indicante il risultato favorevole dell'ispezione e l'ora presunta dell'abbattimento.
 3. L'eviscerazione deve essere effettuata senza indebito ritardo, all'arrivo nel centro di lavorazione della selvaggina, salvo nel caso autorizzato dall'articolo 3, paragrafo 1, lettera d) qualora non sia stata effettuata sul posto. Il polmone, il cuore, il fegato, i reni, la milza e il mediastino possono essere asportati o lasciati aderenti alla carcassa mediante le loro connessioni anatomiche.
 4. Fino alla fine dell'ispezione, le carcasse e le frattaglie non ispezionate non devono poter entrare in contatto con le carcasse e le frattaglie già ispezionate ed è vietato procedere all'asportazione, al sezionamento o all'ulteriore trattamento della carcassa.
 5. Le carni trattenute in osservazione o dichiarate non idonee al consumo umano, gli stomaci, gli intestini e i sottoprodotto non commestibili non devono poter entrare in contatto con carni dichiarate idonee al consumo umano e devono essere depositate appena possibile in locali o recipienti speciali situati e disposti in modo da evitare possibili contaminazioni di altre carni.
 6. La preparazione, la manipolazione, l'ulteriore trattamento e il trasporto delle carni e frattaglie devono avvenire in osservanza di tutte le prescrizioni in materia di igiene. Quando le carni sono imballate, devono essere osservate le condizioni previste al capitolo VIII. Le carni imballate devono essere immagazzinate in un locale diverso da quello in cui si trovano carni non protette.
 7. Le autorità competenti fissano le norme specifiche applicabili all'ispezione dei trofei destinati ad essere conservati dal cacciatore.

CAPITOLO IV

Norme relative alle carni di selvaggina destinate al sezionamento

1. Il sezionamento in pezzi più piccoli delle carasse, o delle mezzane ove si tratti di selvaggina grossa, nonché il disossamento sono autorizzati soltanto nei centri di lavorazione riconosciuti ai sensi dell'articolo 7 della presente direttiva o delle direttive 64/433/CEE e 71/118/CEE e dotati di locali di scuoimento e sezionamento.
2. Il conduttore o il gerente dello stabilimento è tenuto ad agevolare le operazioni di controllo dell'impresa, in particolare ad effettuare qualsiasi manipolazione ritenuta 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 dei capi di selvaggina abbattuta.
3. a) Le carni di selvaggina devono essere trasferite progressivamente, secondo necessità, nei locali di lavorazione. Subito dopo il sezionamento e, se del caso, l'imballaggio, le carni devono essere trasportate in un locale frigorifero appropriato.
 b) Le carni introdotte nei locali di sezionamento debbono essere controllate e, se necessario, ripulite. Il luogo in cui si effettua tale operazione deve essere munito dell'attrezzatura necessaria e dell'illuminazione adeguata.

- c) Durante il lavoro di sezionamento, disossamento, condizionamento ed imballaggio, le carni devono essere mantenute costantemente ad una temperatura interna pari o inferiore a + 7 °C in caso di selvaggina grossa o, in caso di selvaggina piccola, a + 4 °C. Durante il sezionamento la temperatura del locale deve essere pari o inferiore a + 12 °C.
- d) 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 provenienti dal sezionamento e non destinate al consumo umano devono essere raccolte via via nelle attrezature, nei recipienti o locali di cui al capitolo I, paragrafo 5, lettera d).

CAPITOLO V

Ispezione sanitaria post mortem

1. Tutti i capi di selvaggina devono essere sottoposti, entro 18 ore dall'ammissione nel centro di lavorazione conformemente ai requisiti di cui all'articolo 3, paragrafo 1, lettera a), terzo trattino, all'ispezione per permettere di verificare se la carne di selvaggina è idonea al consumo umano; in particolare il celoma deve essere aperto per permettere un'ispezione visiva.
2. Su richiesta del veterinario ufficiale, la colonna vertebrale e la testa devono essere divise a metà longitudinalmente.
3. Nell'ispezione post mortem il veterinario ufficiale deve procedere:
 - a) ad un esame visivo del capo di selvaggina e dei relativi organi.
Qualora i risultati dell'esame visivo non permettano una valutazione, deve essere effettuato un esame più accurato in laboratorio. Tale ulteriore esame può limitarsi ad un numero di sondaggi sufficiente per valutare l'insieme dei capi abbattuti in una determinata battuta di caccia;
 - b) alla ricerca delle anomalie di consistenza, colore e odore;
 - c) alla palpazione degli organi, se la ritiene necessaria;
 - d) ad un'analisi dei residui per sondaggio, segnatamente in caso di fondato sospetto.
Qualora, a causa di un fondato sospetto, venga effettuato un ulteriore esame, la valutazione di tutti i capi abbattuti in una determinata battuta di caccia o di parte di essi che, date le circostanze, si può presumere presentino le stesse anomalie, deve essere rinviata fino alla conclusione dell'ulteriore esame di cui sopra;
 - e) all'individuazione di caratteristiche dalle quali possa essere desunta una pericolosità delle carni per la salute. Si tratta in particolare dei seguenti casi:
 - i) segnalazione, da parte del cacciatore, di alterazioni del comportamento e perturbazioni nello stato generale dell'animale vivo;
 - ii) umori o ascessi che si presentino numerosi o sparsi in organi interni o nella muscolatura;
 - iii) artrite, orchite, alterazione del fegato o della milza, infiammazione dell'intestino o della regione ombelicale;
 - iv) presenza di corpi estranei, nel celoma, in particolare nello stomaco e nell'intestino o nell'urina, con alterazioni del colore della pleura o del peritoneo;
 - v) formazione di gas in notevole quantità nel tubo gastroenterico con alterazione del colore degli organi interni;
 - vi) notevoli alterazioni del colore, della consistenza o dell'odore della muscolatura o degli organi;
 - vii) fratture aperte, qualora non siano direttamente connesse con la caccia;
 - viii) cachessia e/o idremia generalizzata o localizzata;
 - ix) conglutinazioni o concrescenze recenti di organi con la pleura o il peritoneo;
 - x) altre alterazioni notevoli ed evidenti, come per esempio putrefazione.
4. Il veterinario ufficiale deve mettere sotto sequestro tutte le carni di selvaggina:
 - che presentino lesioni, ad eccezione di lesioni recenti dovute all'abbattimento, oppure malformazioni o alterazioni localizzate, qualora dette lesioni, malformazioni o alterazioni rendano le carni di selvaggina inadatte al consumo umano o pericolose per la salute dell'uomo,
 - che provengono da animali la cui uccisione non è avvenuta conformemente alle normative nazionali che disciplinano la caccia,
 - sulle quali siano state fatte, nel corso dell'ispezione post mortem, le constatazioni di cui al paragrafo 3, lettera e),
 - che provengono da capi interi di selvaggina piccola che è stata sequestrata ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera d), quarto trattino,
 - nelle quali si sia rilevata la presenza di trichine.

5. In caso di dubbio, il veterinario ufficiale può procedere, sulle parti degli animali esaminate, ad altri sezionamenti e ad altre ispezioni, necessari per una diagnosi definitiva.

Il veterinario ufficiale, quando constati una violazione manifesta delle norme d'igiene stabilite dal presente capitolo o un ostacolo ad un'adeguata ispezione sanitaria, è abilitato ad intervenire quanto all'uso delle attrezzature o dei locali e ad adottare tutte le misure necessarie, fino a sospendere momentaneamente il processo produttivo.

6. I risultati delle ispezioni sanitarie ante mortem o post mortem sono registrati dal veterinario ufficiale e, in caso di diagnosi di malattia trasmissibile all'uomo di cui all'articolo 3, paragrafo 1, lettera d), terzo trattino o all'articolo 9, sono comunicati alle autorità veterinarie competenti per la sorveglianza del territorio di caccia della selvaggina nonché al responsabile di detto territorio.

CAPITOLO VI

Controllo sanitario delle carni di selvaggina in pezzi e delle carni immagazzinate

Il controllo del veterinario ufficiale comprende i seguenti compiti:

- controllo delle entrate e delle uscite delle carni,
- ispezione sanitaria delle carni presenti nei centri di lavorazione,
- ispezione sanitaria delle carni prima delle operazioni di sezionamento e al momento della loro uscita dai centri di lavorazione,
- controllo della pulizia dei locali, degli impianti e degli utensili, di cui al capitolo I, nonché dell'igiene del personale, compresi gli abiti,
- qualsiasi altro controllo che il veterinario ufficiale ritenga utile per verificare l'osservanza delle disposizioni della presente direttiva.

CAPITOLO VII

Bollatura sanitaria

1. La bollatura sanitaria deve essere effettuata sotto la responsabilità del veterinario ufficiale; a tal fine egli detiene:
 - a) gli strumenti per la bollatura sanitaria delle carni, che può consegnare al personale ausiliario soltanto al momento effettivo della bollatura e per il tempo necessario a tale operazione;
 - b) le etichette e il materiale per il condizionamento se vi è già stato apposto uno dei bolli o dei sigilli menzionati al paragrafo 2. Le etichette, il materiale per il condizionamento ed i sigilli vengono consegnati al personale ausiliario al momento dell'utilizzazione in quantità corrispondente alle necessità.
2. a) Il bollo sanitario deve consistere:
 - i) in un bollo di forma pentagonale recante, in caratteri perfettamente leggibili, le seguenti indicazioni:
 - nella parte superiore, il nome per esteso o le iniziali del paese speditore, apposte in lettere maiuscole: per la Comunità le lettere B — DK — D — EL — E — F — IRL — I — L — NL — P — UK;
 - al centro, il numero di riconoscimento veterinario del centro di lavorazione o, se del caso, del laboratorio di sezionamento della selvaggina;
 - nella parte inferiore, una delle seguenti sigle: CEE — EØF — EWG — EOK — EEC — EEG, o la sigla che permette di identificare il paese terzo originario.

Le lettere e le cifre devono avere un'altezza conforme a quanto previsto rispettivamente all'allegato I, capitolo XI, della direttiva 64/433/CEE per la grossa selvaggina e all'allegato I, capitolo III, della direttiva 91/495/CEE per la piccola selvaggina;

 - ii) un timbro di forma pentagonale bastevole a contenere le indicazioni di cui alla lettera a).
 - b) Il materiale per la bollatura deve rispondere a tutti i requisiti d'igiene e su di esso devono essere perfettamente leggibili le indicazioni di cui al paragrafo 1.
 - c) i) La bollatura sanitaria di cui alla lettera a) deve essere eseguita:
 - sulle carcasse nude per mezzo di un sigillo recante le indicazioni di cui alla lettera a);

- sopra oppure, in modo visibile, sotto gli involucri o altri imballaggi di carcasse imballate;
- sopra oppure, in modo visibile, sotto gli involucri o altri imballaggi di parti di carcasse confezionate in piccole quantità.

ii) La bollatura sanitaria di cui alla lettera a), punto ii) deve essere eseguita sui grandi imballaggi.

CAPITOLO VIII

Condizionamento e imballaggio delle carni di selvaggina

1. a) Gli imballaggi (ad esempio casse, cartoni) devono essere conformi 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 se sono fabbricati in materiali resistenti alla corrosione, di facile pulizia e se sono stati previamente puliti e disinfezati.
2. Quando le carni in pezzi o le frattaglie sono confezionate, questa operazione deve essere effettuata subito dopo il sezionamento in maniera conforme alle norme di igiene.

Gli involucri devono essere trasparenti e incolori e rispondere inoltre alle condizioni di cui al paragrafo 1, lettera a), primo e secondo trattino; essi non possono essere riutilizzati per avvolgere carni.

3. Le carni condizionate devono essere imballate.
4. Tuttavia, quando l'involucro corrisponde a tutte le condizioni protettive dell'imballaggio, non è necessario che esso sia trasparente ed incolore e non è obbligatorio porlo in un secondo contenitore, purché siano rispettate le condizioni del paragrafo 1.
5. Le operazioni di sezionamento, disossamento, condizionamento ed imballaggio possono aver luogo nello stesso locale, alle 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'involucro e l'imballaggio devono essere racchiusi in un contenitore protettivo sigillato che deve rimanere protetto da eventuali danni durante il trasporto allo stabilimento e devono essere immagazzinati in condizioni igieniche in un locale separato dallo 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 i locali contenenti sostanze che possano contaminare le carni; 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 d'igiene ed essere impiegati immediatamente; essi non devono essere manipolati dal personale addetto alla lavorazione delle carni;
 - f) immediatamente dopo il condizionamento, le carni devono essere trasferite negli appositi locali di deposito.
6. Gli imballaggi e involucri di cui al presente capitolo possono contenere soltanto carni in pezzi appartenenti ad una stessa specie animale.

CAPITOLO IX

Certificato sanitario

L'esemplare originale del certificato sanitario che deve accompagnare le carni durante il trasporto verso il luogo di destinazione deve essere rilasciato da un veterinario ufficiale al momento del carico.

Il certificato deve corrispondere nella presentazione e nel contenuto al modello che figura nell'allegato II; deve essere redatto perlomeno nella lingua o nelle lingue ufficiali del luogo di destinazione. Esso deve essere costituito di un unico foglio.

CAPITOLO X

Deposito

Dopo l'ispezione post mortem, le carni di selvaggina devono essere refrigerate o congelate e mantenute ad una temperatura che non deve mai superare 4 °C per la selvaggina piccola e 7 °C per la selvaggina grossa se sono refrigerate e -12 °C se sono congelate.

CAPITOLO XI

Trasporto

1. Le carni di selvaggina devono essere spedite in modo che siano protette durante il trasporto da qualsiasi elemento che possa contaminarle o alterarle, tenuto conto della durata e delle condizioni di trasporto nonché dei mezzi a tale scopo utilizzati. In particolare, i veicoli adibiti al trasporto di queste carni devono essere attrezzati in modo da garantire che le temperature di cui al capitolo X non vengano superate.
2. Le carni non possono essere trasportate in un mezzo di trasporto che non sia stato ripulito e disinsettato.
3. Le carcasse, le mezzene, eccetto le carni congelate e imballate in condizioni conformi alle norme d'igiene, devono essere sempre trasportate appese, salvo in caso di trasporto per via aerea.

Le altre parti, ove non siano imballate o contenute in recipienti resistenti alla corrosione, devono essere trasportate appese o collocate su supporti. I suddetti supporti, imballaggi e recipienti devono soddisfare le norme d'igiene e, in particolare per quanto riguarda gli imballaggi, le disposizioni della presente direttiva. Gli imballaggi non possono essere riutilizzati se non previa pulizia e disinfezione.

4. Il veterinario ufficiale deve assicurarsi della spedizione che i mezzi adibiti al trasporto nonché le condizioni di carico corrispondano alle prescrizioni di igiene stabilite nel presente capitolo.

ALLEGATO II**MODELLO****CERTIFICATO SANITARIO E DI POLIZIA SANITARIA****relativo a carni di selvaggina (¹) destinate ad uno Stato membro, previo transito in un paese terzo**

Paese speditore: N. (²):

Ministero:

Servizio competente:

Rif. (²):

I. Identificazione delle carniCarni di selvaggina di
(specie animale)

Natura dei pezzi:

Natura dell'imballaggio:

Numero degli imballaggi:

Peso netto:

II. Provenienza delle carni

Indirizzo(i) e numero(i) di riconoscimento veterinario dello(degli) stabilimento(i):

.....
.....
.....

Indirizzo(i) e numero(i) di riconoscimento veterinario del(dei) laboratorio(i) di sezionamento riconosciuto(i) (⁴):

.....
.....
.....**III. Destinazione delle carni di selvaggina**

Le carni sono spedite

da:
(luogo di spedizione)a:
(paese e luogo di destinazione)

con il seguente mezzo di trasporto (³):

Nome e indirizzo dello speditore:

.....

Nome e indirizzo del destinatario:

(¹) Carni di selvaggina che non abbiano subito alcun trattamento, salvo quello col freddo, atto ad assicurarne la conservazione.

(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 dell'imbarcazione.

(⁴) Cancellare la dicitura inutile.

IV. Attestato sanitario

Il sottoscritto, veterinario ufficiale, CERTIFICA:

- a) che le carni di selvaggina delle specie di cui sopra sono state ottenute in un centro di lavorazione situato in una regione o una zona sottoposta a restrizione per motivi di polizia sanitaria e riconosciute idonee al consumo umano in seguito a ispezione veterinaria effettuata conformemente alla direttiva 92/45/CEE⁽¹⁾;
- b) che i veicoli o mezzi di trasporto e le condizioni di carico di questa spedizione sono conformi alle norme d'igiene definite nella suddetta direttiva;
- c) che i capi interi di selvaggina o le carni di selvaggina⁽²⁾ sono destinati ad uno Stato membro dopo essere transitati per un paese terzo.

Fatto a , il

.....
(firma del veterinario ufficiale)

⁽¹⁾ Compresa la ricerca trichinoscopica prevista all'articolo 3, paragrafo 3.
⁽²⁾ Cancellare la dicitura inutile.

**DIRETTIVA 92/65/CEE DEL CONSIGLIO
del 13 luglio 1992**

che stabilisce norme sanitarie per gli scambi e le importazioni nella Comunità di animali, sperma, ovuli e embrioni non soggetti, per quanto riguarda le condizioni di polizia sanitaria, alle normative comunitarie specifiche di cui all'allegato A, sezione I, della direttiva 90/425/CEE

IL CONSIGLIO DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità economica europea, in particolare l'articolo 43,

viste le proposte della Commissione ⁽¹⁾,

visti i pareri del Parlamento europeo ⁽²⁾,

visti i pareri del Comitato economico e sociale ⁽³⁾,

considerando che gli animali vivi ed i prodotti d'origine animale sono inclusi nell'elenco dei prodotti di cui all'allegato II del trattato; che la commercializzazione di tali animali e prodotti costituisce una fonte di reddito per una parte della popolazione agricola;

considerando che, per garantire uno sviluppo razionale di tale settore e per accrescerne la produttività, è necessario stabilire a livello comunitario norme di polizia sanitaria per gli animali e i prodotti in questione;

considerando che la Comunità deve adottare le misure necessarie per garantire una graduale instaurazione del mercato interno entro il 31 dicembre 1992;

considerando che il perseguitamento degli obiettivi di cui sopra ha indotto il Consiglio a stabilire norme di polizia sanitaria per i bovini, i suini, gli ovini e i caprini, gli equidi, il pollame e le uova da cova, i pesci e i prodotti della pesca, i molluschi bivalvi, lo sperma dei bovini e dei suini, gli embrioni dei bovini, carni fresche, le carni di pollame, i prodotti a base di carne e le carni di selvaggina e di coniglio;

considerando che si devono stabilire norme di polizia sanitaria che disciplinino l'immissione sul mercato di animali e di prodotti d'origine animale non ancora soggetti alle norme di cui sopra;

considerando che occorre prevedere che la presente direttiva si applichi senza pregiudizio del regolamento (CEE)

⁽¹⁾ GU n. C 327 del 30. 12. 1989, pag. 57, e GU n. C 84 del 2. 4. 1990, pag. 102.

⁽²⁾ GU n. C 38 del 19. 2. 1990, pag. 134, e GU n. C 149 del 18. 6. 1990, pag. 263.

⁽³⁾ GU n. C 62 del 12. 3. 1990, pag. 47, e GU n. C 182 del 23. 7. 1990, pag. 25.

n. 3626/82 del Consiglio, del 3 dicembre 1982, relativo all'applicazione nella Comunità della convenzione sul commercio internazionale delle specie di flora e di fauna selvatiche minacciate d'estinzione ⁽⁴⁾;

considerando che per alcuni aspetti tecnici si deve fare riferimento alla direttiva 64/432/CEE del Consiglio, del 26 giugno 1964, relativa a problemi di polizia sanitaria in materia di scambi intracomunitari di animali delle specie bovina e suina ⁽⁵⁾ e alla direttiva 85/511/CEE del Consiglio, del 18 novembre 1985, che stabilisce misure comunitarie di lotta contro l'affa epizootica ⁽⁶⁾;

considerando che, per l'organizzazione e per il seguito da dare ai controlli nonché per le misure di salvaguardia da applicare, occorre fare riferimento alle norme generali fissate dalla direttiva 90/425/CEE del Consiglio, del 26 giugno 1990, relativa ai controlli veterinari e zootecnici applicabili negli scambi intracomunitari di taluni animali vivi e prodotti di origine animale, nella prospettiva del mercato interno ⁽⁷⁾;

considerando che, salvo disposizioni contrarie, gli scambi di animali e di prodotti di origine animale devono essere liberalizzati, fermo restando il ricorso ad eventuali misure di salvaguardia;

considerando che, dati i rischi sensibili di propagazione di malattie a cui gli animali sono esposti, è necessario specificare, per taluni animali e prodotti di origine animale, i requisiti particolari da prescrivere all'atto dell'immissione sul mercato ai fini degli scambi, segnatamente quando la destinazione è una regione con un livello sanitario elevato;

considerando che la particolare situazione del Regno Unito di Gran Bretagna e di Irlanda del Nord e dell'Irlanda, derivante dalla loro insularità, giustifica, poiché tali Stati sono indenni dalla rabbia da molto tempo, le disposizioni

⁽⁴⁾ GU n. L 384 del 31. 12. 1982, pag. 1. Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CEE) n. 197/90 (GU n. L 29 del 31. 1. 1990, pag. 1).

⁽⁵⁾ GU n. 121 del 29. 7. 1964, pag. 1977/64. Direttiva modificata da ultimo dalla direttiva 91/499/CEE (GU n. L 268 del 24. 9. 1991, pag. 107).

⁽⁶⁾ GU n. L 315 del 26. 11. 1985, pag. 11. Direttiva modificata dalla direttiva 90/423/CEE (GU n. L 224 del 18. 8. 1990, pag. 13).

⁽⁷⁾ GU n. L 224 del 18. 8. 1990, pag. 29. Direttiva modificata da ultimo dalla direttiva 91/496/CEE (GU n. L 268 del 24. 9. 1991, pag. 56).

particolari che consentono di assicurarsi che l'immissione sul mercato nel Regno Unito e in Irlanda di cani e gatti non originari di questi paesi non comporti rischi di introduzione della rabbia in detti Stati; che tuttavia ciò non influisce sulla soppressione dei controlli veterinari alle frontiere fra Stati membri;

considerando che il certificato sanitario costituisce il mezzo più appropriato per garantire e controllare il rispetto di tali requisiti;

considerando che, per mantenere la situazione sanitaria della Comunità, è necessario sottoporre, al momento dell'immissione sul mercato, gli animali e i prodotti di origine animale contemplati dalla presente direttiva ai requisiti minimi previsti per gli scambi e di controllarne l'osservanza conformemente ai principi e alle norme della direttiva 90/675/CEE del Consiglio, del 10 dicembre 1990, che fissa i principi relativi all'organizzazione dei controlli veterinari per i prodotti che provengano dai paesi terzi e che sono introdotti nella Comunità⁽¹⁾;

considerando che occorre prevedere una procedura che istituiscia una stretta cooperazione tra gli Stati membri e la Commissione in seno al comitato veterinario permanente;

considerando che è opportuno che il termine del 1° gennaio 1994 fissato nell'articolo 29 per il recepimento nelle legislazioni nazionali non incida sulla soppressione dei controlli veterinari alle frontiere stabilita per il 1° gennaio 1993,

HA ADOTTATO LA PRESENTE DIRETTIVA:

CAPITOLO I

Disposizioni generali

Articolo 1

La presente direttiva stabilisce le norme sanitarie che disciplinano gli scambi e le importazioni nella Comunità di animali, sperma, ovuli ed embrioni non soggetti, per quanto riguarda le condizioni di polizia sanitaria, alle normative comunitarie specifiche di cui all'allegato A, sezione I, della direttiva 90/425/CEE.

La presente direttiva lascia impregiudicate le disposizioni adottate nel quadro del regolamento (CEE) n. 3626/82.

La presente direttiva lascia impregiudicate le norme nazionali applicabili agli animali di compagnia; tuttavia, ciò non influenza sulla soppressione dei controlli veterinari alle frontiere fra Stati membri.

⁽¹⁾ GU n. L 373 del 31. 12. 1990, pag. 1. Direttiva modificata dalla direttiva 91/496/CEE (GU n. L 268 del 24. 9. 1991, pag. 56).

Articolo 2

1. Ai fini della presente direttiva, si intendono per:

- a) «scambi», gli scambi quali definiti all'articolo 2, punto 3, della direttiva 90/425/CEE;
- b) «animali», gli esemplari appartenenti alle specie animali diverse da quelle contemplate dalle direttive 64/432/CEE, 90/426/CEE⁽²⁾, 90/539/CEE⁽³⁾, 91/67/CEE⁽⁴⁾, 91/68/CEE⁽⁵⁾, 91/492/CEE⁽⁶⁾ e 91/493/CEE⁽⁷⁾;
- c) «organismo, istituto o centro ufficialmente riconosciuto», qualsiasi istituzione permanente, geograficamente limitata, riconosciuta conformemente all'articolo 13, in cui una o più specie di animali sono abitualmente detenuti o allevati a fini commerciali o no e destinati esclusivamente:
 - all'esposizione e a fini educativi,
 - alla conservazione della specie,
 - alla ricerca scientifica fondamentale o applicata o all'allevamento di animali per le esigenze della ricerca;
- d) «malattie soggette a denuncia», le malattie contemplate all'allegato A.

2. Sono inoltre applicabili per analogia le definizioni diverse da quelle dei centri e organismi riconosciuti di cui all'articolo 2 delle direttive 64/432/CEE, 91/67/CEE e 90/539/CEE.

⁽²⁾ Direttiva 90/426/CEE del Consiglio, del 26 giugno 1990, relativa alle condizioni di polizia sanitaria che disciplinano i movimenti di equidi e le importazioni di equidi in provenienza dai paesi terzi (GU n. L 224 del 18. 8. 1990, pag. 42). Direttiva modificata da ultimo dalla direttiva 91/496/CEE (GU n. L 268 del 24. 9. 1991, pag. 56).

⁽³⁾ Direttiva 90/539/CEE del Consiglio, del 15 ottobre 1990, relativa alle norme di polizia sanitaria per gli scambi intracomunitari e le importazioni in provenienza dai paesi terzi di pollame e uova da cova (GU n. L 303 del 31. 10. 1990, pag. 6). Direttiva modificata da ultimo dalla direttiva 91/496/CEE (GU n. L 268 del 24. 9. 1991, pag. 56).

⁽⁴⁾ Direttiva 91/67/CEE del Consiglio, del 28 gennaio 1991, che stabilisce le norme di polizia sanitaria per la commercializzazione di animali e prodotti d'acquacoltura (GU n. L 46 del 19. 2. 1991, pag. 1).

⁽⁵⁾ Direttiva 91/68/CEE del Consiglio, del 28 gennaio 1991, relativa alle condizioni di polizia sanitaria da applicare negli scambi intracomunitari di ovini e caprini (GU n. L 46 del 19. 2. 1991, pag. 1).

⁽⁶⁾ Direttiva 91/492/CEE del Consiglio, del 15 luglio 1991, che stabilisce le norme sanitarie applicabili alla produzione e alla commercializzazione dei molluschi bivalvi vivi (GU n. L 268 del 24. 9. 1991, pag. 1).

⁽⁷⁾ Direttiva 91/493/CEE del Consiglio, del 22 luglio 1991, che stabilisce le norme sanitarie applicabili alla produzione e alla commercializzazione dei prodotti della pesca (GU n. L 268 del 24. 9. 1991, pag. 15).

CAPITOLO II
Disposizioni applicabili agli scambi

Articolo 3

Gli Stati membri provvedono affinché gli scambi, di cui all'articolo 1, primo comma, non siano vietati o limitati per ragioni di polizia sanitaria diverse da quelle risultanti dall'applicazione della presente direttiva o della legislazione comunitaria, segnatamente le misure di salvaguardia eventualmente prese.

Articolo 4

Gli Stati membri prendono le misure necessarie affinché, ai fini dell'applicazione dell'articolo 4, paragrafo 1, lettera a), della direttiva 90/425/CEE, gli animali contemplati dagli articoli da 5 a 10 possano, fatti salvi l'articolo 13 e le disposizioni particolari da adottare in applicazione dell'articolo 24, essere oggetto di scambio solo se soddisfano le condizioni di cui agli articoli da 5 a 10 e se provengono da aziende o esercizi commerciali, di cui all'articolo 12, paragrafi 1 e 3 della presente direttiva, che siano soggetti a registrazione da parte dell'autorità competente e si impegnino a:

- far visitare regolarmente gli animali detenuti, conformemente all'articolo 3, paragrafo 3, della direttiva 90/425/CEE;
- denunciare all'autorità competente, oltre alle malattie soggette a denuncia obbligatoria, il manifestarsi delle malattie di cui all'allegato B per le quali lo Stato membro interessato ha istituito un programma di lotta o di sorveglianza;
- rispettare le specifiche misure nazionali di lotta contro una malattia che rivesta, per un determinato Stato membro, un'importanza particolare e che formi oggetto di un programma fissato conformemente all'articolo 15, paragrafo 2;
- immettere sul mercato ai fini degli scambi soltanto animali esenti da sintomi di malattie e provenienti da aziende o da zone che non formano oggetto di nessuna misura di divieto per motivi di polizia sanitaria e, per quanto concerne gli animali non accompagnati da un certificato sanitario o da un documento commerciale previsto agli articoli da 5 a 11, immettere sul mercato soltanto animali accompagnati da un'autocertificazione dell'imprenditore agricolo attestante che gli animali in questione non presentano, al momento della spedizione, alcun segno clinico di malattia e che la sua azienda non è stata sottoposta a misure restrittive di polizia sanitaria;
- rispettare le esigenze che consentono di assicurare il benessere degli animali detenuti.

Articolo 5

1. Gli Stati membri provvedono affinché le scimmie (*simiae* e *prosimiae*) formino oggetto di scambi soltanto in provenienza da e a destinazione di organismi, istituti o centri

ufficialmente riconosciuti dalle autorità competenti degli Stati membri conformemente all'articolo 13 e siano accompagnate da un certificato veterinario conforme al modello presentato all'allegato E, che deve essere completato nell'attestato dal veterinario ufficiale dell'organismo, dell'istituto o del centro di origine per garantire le condizioni di salute degli animali.

2. L'autorità competente di uno Stato membro, in deroga al paragrafo 1, può autorizzare l'acquisizione da parte di un organismo, di un istituto o di un centro riconosciuto di scimmie appartenenti a privati.

Articolo 6

A. Gli Stati membri provvedono affinché, fatti salvi gli articoli 14 e 15, gli ungulati di specie diverse da quelle contemplate dalle direttive 64/432/CEE, 90/426/CEE e 91/68/CEE possano formare oggetto di scambi unicamente se soddisfano i seguenti requisiti:

- 1) in generale:
 - a) siano identificati conformemente all'articolo 3, paragrafo 1, lettera c), della direttiva 90/425/CEE;
 - b) non debbano essere eliminati nel quadro di un programma di eradicazione di una malattia contagiosa;
 - c) non siano stati vaccinati contro l'aftha epizootica e soddisfino ai requisiti pertinenti della direttiva 85/511/CEE e dell'articolo 4 bis della direttiva 64/432/CEE;
 - d) provengano da un'azienda di cui all'articolo 3, paragrafo 2, lettere b) e c) della direttiva 64/432/CEE, che non sia oggetto di alcuna delle misure di polizia sanitaria, segnatamente quelle adottate in applicazione delle direttive 85/511/CEE, 80/217/CEE⁽¹⁾ e 91/68/CEE, nella quale siano rimasti in permanenza sin dalla nascita o negli ultimi trenta giorni precedenti la spedizione;
 - e) se sono stati importati:
 - provengano da un paese terzo di cui alla colonna «altri ungulati» da inserire nell'elenco stabilito in conformità dell'articolo 3 della direttiva 72/462/CEE⁽²⁾;

⁽¹⁾ Direttiva 80/217/CEE del Consiglio, del 22 gennaio 1989, che stabilisce misure comunitarie di lotta contro la peste suina classica (GU n. L 47 del 21. 2. 1980, pag. 11). Direttiva modificata da ultimo dalla direttiva 87/486/CEE (GU n. L 280 del 3. 10. 1987, pag. 21).

⁽²⁾ Direttiva 72/462/CEE del Consiglio, del 12 dicembre 1972, relativa a problemi sanitari e di polizia sanitaria all'importazione di animali della specie bovina e suina e di carni fresche in provenienza dai paesi terzi (GU n. L 302 del 31. 12. 1972, pag. 28). Direttiva modificata da ultimo dalla direttiva 91/497/CEE (GU n. L 268 del 24. 9. 1991, pag. 69).

— soddisfino requisiti specifici di polizia sanitaria, che vanno stabiliti in base alla procedura di cui all'articolo 26, almeno equivalenti a quelli previsti dal presente articolo;

- f) siano accompagnati da un certificato conforme al modello presentato all'allegato E, completato dal seguente attestato:

«Attestato

Io sottoscritto (veterinario ufficiale) certifico che il ruminante/il suide (a) diverso da quello cui si applica la direttiva 64/432/CEE:

- a) appartiene alla specie . . .;
- b) sottoposto a esame, non ha presentato alcun segno clinico delle malattie alle quali è esposto;
- c) proviene da un allevamento ufficialmente indenne da tubercolosi/ufficialmente indenne o indenne da brucellosi/di un'azienda non soggetta a restrizioni per quanto attiene alla peste suina (a) o da un'azienda in cui è stato sottoposto, con esito negativo, ai test previsti dall'articolo 6, paragrafo 2, lettera a), punto ii), della direttiva 92/65/CEE;

(a) Cancellare la dicitura inutile.»

2) nel caso di ruminanti:

- a) provengano da un allevamento ufficialmente indenne da tubercolosi e ufficialmente indenne o indenne da brucellosi conformemente alla direttiva 64/432/CEE o alla direttiva 91/68/CEE e soddisfino, per quanto riguarda le norme di polizia sanitaria, i pertinenti requisiti previsti per la specie bovina dall'articolo 3, paragrafo 2, lettere c), d), f), g) e h) della direttiva 64/432/CEE o dall'articolo 3 della direttiva 91/68/CEE;
- b) qualora non provengano da un allevamento rispondente alle condizioni di cui alla lettera a), provengano da un'azienda in cui non sia stato constatato nessun caso di brucellosi e di tubercolosi nei 42 giorni precedenti il carico degli animali e nella quale i ruminanti abbiano subito, nei 30 giorni precedenti la spedizione, con esito negativo:
 - un test inteso a dimostrare una reazione alle tubercolosi, e
 - un test inteso a dimostrare l'assenza di anticorpi contro la brucellosi.

I requisiti relativi ai test succitati e alla definizione dello status sanitario per quanto riguarda la tubercolosi e la brucellosi delle aziende sono stabiliti secondo la procedura di cui all'articolo 26 della presente direttiva.

In attesa delle decisioni di cui al comma precedente, restano d'applicazione le normative nazionali, in particolare per quanto riguarda la tubercolosi.

3) nel caso di suidi:

- a) non provengano da una zona soggetta a divieti in relazione alla presenza della peste suina africana in applicazione dell'articolo 9 bis della direttiva 64/432/CEE;
- b) provengano da un'azienda non soggetta ad alcuna restrizione prevista dalla direttiva 80/217/CEE in relazione alla presenza della peste suina classica;
- c) provengano da un allevamento indenne da brucellosi, conformemente alla direttiva 64/432/CEE, e soddisfino i pertinenti requisiti di polizia sanitaria previsti per la specie suina dalla direttiva 64/432/CEE;
- d) qualora non provengano da un allevamento rispondente alle condizioni di cui alla lettera c), abbiano subito con esito negativo, nei 30 giorni precedenti la spedizione, un test inteso a dimostrare l'assenza di anticorpi contro la brucellosi.

B) La direttiva 64/432/CEE è modificata come segue:

- 1) All'articolo 2, lettere b) e c), le parole «della specie bovina» sono sostituite dalle parole «delle specie bovine (comprese le specie *Bubalus bubalis*)».

2) È inserito il seguente articolo:

«Articolo 10 bis

Secondo la procedura di cui all'articolo 12, i certificati sanitari i cui modelli figurano nell'allegato F possono essere modificati o completati onde tener segnatamente conto dei requisiti dell'articolo 6 della direttiva 92/65/CEE.»

Articolo 7

A. Gli Stati membri provvedono affinché gli uccelli diversi da quelli contemplati dalla direttiva 90/539/CEE costituiscano oggetto di scambi unicamente se:

1) da un punto di vista generale:

- a) provengono da un'azienda nella quale l'influenza aviaria non sia stata diagnosticata nei 30 giorni precedenti la spedizione;
- b) provengono da un'azienda o da una zona non soggetta a restrizioni nel quadro delle misure di lotta da applicare contro la malattia di Newcastle.

In attesa che vengano attuate le misure comunitarie di cui all'articolo 19 della direttiva 90/539/CEE, i requisiti nazionali in materia di lotta contro la malattia di Newcastle rimangono applicabili fatte salve le disposizioni generali del trattato;

- c) sono stati sottoposti, conformemente all'articolo 10, paragrafo 1, terzo trattino della direttiva 91/496/CEE, se importati in provenienza da un paese terzo, a una quarantena nell'azienda in cui sono stati introdotti dopo l'ammissione nel territorio della Comunità;
- 2) inoltre, se si tratta di psittacidi:
- a) non provengono da un'azienda o non sono stati in contatto con animali di un'azienda in cui sia stata diagnosticata la psittacosi (clamida psittaci).
- La durata del divieto deve essere di almeno due mesi a decorrere dall'ultimo caso diagnosticato e da un trattamento effettuato sotto controllo veterinario e riconosciuto conformemente alla procedura di cui all'articolo 26;
- b) sono identificati conformemente all'articolo 3, paragrafo 1, lettera c), della direttiva 90/425/CEE.

I metodi di identificazione degli psittacidi, in particolare di quelli malati, sono determinati conformemente alla procedura di cui all'articolo 26;

- c) sono muniti di un documento commerciale vistato dal veterinario ufficiale o dal veterinario responsabile dell'azienda o dell'esercizio commerciale di origine, al quale l'autorità competente abbia delegato tale responsabilità.

- B. Nell'articolo 2, secondo comma, punto 2, della direttiva 91/495/CEE del Consiglio, del 27 novembre 1990, relativa ai problemi sanitari e di polizia sanitaria in materia di produzione e di commercializzazione di carni di coniglio e di selvaggina d'allevamento ⁽¹⁾, le parole «e gli uccelli corridori (ratiti)» sono inserite nella quarta riga dopo le parole «della direttiva 90/539/CEE».

Nell'articolo 2, secondo comma, punto 1 della direttiva 90/539/CEE del Consiglio, del 15 ottobre 1990, relativa alle norme di polizia sanitaria per gli scambi intracomunitari e le importazioni in provenienza dai paesi terzi di pollame e di uova da cova ⁽²⁾, le parole «e gli uccelli corridori (ratiti)» sono inserite dopo le parole «e pernici».

⁽¹⁾ GU n. L 268 del 24. 9. 1991, pag. 41.

⁽²⁾ GU n. L 303 del 31. 10. 1990, pag. 6.

Articolo 8

Gli Stati membri si assicurano che le api (*Apis mellifera*) siano oggetto di scambi unicamente se:

- a) provengono da una zona che non sia oggetto di un divieto connesso con il manifestarsi di peste americana.

La durata del divieto deve essere di almeno 30 giorni a decorrere dall'ultimo caso constatato e dalla data in cui tutti gli alveari situati in un raggio di 3 km sono stati controllati dall'autorità competente e tutti gli alveari infetti sono stati bruciati o trattati e controllati dalla suddetta autorità.

Conformemente alla procedura di cui all'articolo 26 e previo parere del comitato scientifico veterinario, i requisiti prescritti per le api (*Apis mellifera*) o requisiti equivalenti possono essere estesi ai calabroni;

- b) sono munite di certificato sanitario conforme al modello che figura all'allegato E, che dovrà essere debitamente completato dall'autorità competente per attestare il rispetto dei requisiti di cui alla lettera a).

Articolo 9

1. Gli Stati membri provvedono affinché i lagomorfi possano formare oggetto di scambi unicamente se:

- a) non provengono da un'azienda in cui è comparsa la rabbia o è stata presunta la presenza di rabbia nel corso dell'ultimo mese o non sono stati in contatto con animali di tale azienda;
- b) provengono da un'azienda nella quale nessun animale presenti segni clinici di mixomatosi.

2. Gli Stati membri che esigono un certificato sanitario per i movimenti di lagomorfi nel proprio territorio possono prescrivere che gli animali loro destinati siano muniti di un certificato sanitario conforme al modello previsto all'allegato E, completato dell'attestato seguente:

«Io sottoscritto . . . , certifico che la partita di cui sopra è conforme ai requisiti fissati dall'articolo 9 della direttiva 92/65/CEE e che all'atto dell'esame gli animali non hanno presentato alcun segno clinico di malattia.»

Questo attestato deve essere rilasciato dal veterinario ufficiale o dal veterinario responsabile dell'azienda d'origine, al quale l'autorità competente abbia delegato tale responsabilità e, per gli allevamenti industriali, dal veterinario ufficiale.

Gli Stati membri che intendano avvalersi di tale facoltà ne informano la Commissione, che deve accertarsi dell'osservanza di quanto prescritto al primo comma.

3. L'Irlanda e il Regno Unito possono prescrivere la presentazione di un certificato sanitario che attesti l'osservanza di quanto prescritto al paragrafo 1, lettera a).

«Io sottoscritto . . . , certifico che i gatti/cani di cui al presente certificato soddisfano i requisiti dell'articolo 10, paragrafo 2, lettere a) e b) e paragrafo 3, lettera b) della direttiva 92/65/CEE (a) e provengono da un'azienda in cui nessun caso di rabbia è stato constatato negli ultimi sei mesi.

(a) Cancellare la dicitura inutile.»;

Articolo 10

1. Gli Stati membri provvedono affinché siano vietati gli scambi di furetti, visoni e volpi che provengono da un'azienda in cui sia stata diagnosticata la rabbia oppure se ne sospetti la presenza negli ultimi sei mesi, oppure sono stati in contatto con animali di tale azienda nella misura in cui non siano soggetti ad un programma di vaccinazione sistematica.

2. I gatti e i cani possono formare oggetto di scambi, ad esclusione degli scambi tra gli Stati membri di cui al paragrafo 3 se:

a) qualora si tratti di animali di più di tre mesi:

- non presentano nel giorno della spedizione dall'azienda alcun segno di malattia, in special modo di malattie contagiose della specie;
- sono tatuati o muniti di un sistema di riconoscimento «microchip» in base a modalità da precisare secondo la procedura di cui all'articolo 26;
- sono stati vaccinati contro la rabbia, dopo l'età di tre mesi, con un richiamo annuale o secondo una periodicità autorizzata, per questo vaccino, dallo Stato membro di spedizione, mediante iniezione di un vaccino inattivato di almeno un'unità antigenica internazionale (norma OMS) misurata conformemente alla prova di attività secondo il metodo descritto dalla farmacopea europea, riconosciuto secondo la procedura di cui all'articolo 26.

La vaccinazione deve essere attestata da un veterinario ufficiale o dal veterinario responsabile dell'azienda d'origine al quale l'autorità competente abbia delegato tale responsabilità. Il certificato di vaccinazione deve recare il nome del vaccino e il numero della partita (etichetta autoadesiva se possibile);

- qualora si tratti di cani, sono stati vaccinati contro la malattia di Carré;
- sono muniti di un passaporto individuale che consente di identificare chiaramente l'animale e nel quale figurino le date di vaccinazione e/o di un certificato conforme al modello presentato all'allegato E, compilato dal seguente attestato che dovrà essere compilato dal veterinario ufficiale o dal veterinario responsabile dell'azienda d'origine al quale l'autorità competente abbia delegato tale responsabilità:

b) qualora si tratti di animali di meno di tre mesi:

- soddisfano i requisiti di cui alla lettera a), primo e quinto trattino;
- non provengono da un'azienda soggetta a restrizioni per quanto concerne il movimento degli animali per motivi di salute animale;
- sono nati nell'azienda d'origine e sono rimasti in cattività dalla nascita.

3. L'immissione sul mercato nel Regno Unito e in Irlanda di cani e gatti non originari di questi due paesi è soggetta, in deroga al paragrafo 2, a decorrere dal 1° luglio 1994, alle seguenti condizioni:

a) in generale, i cani e i gatti devono:

- i) provenire da un'azienda registrata; la registrazione deve essere sospesa dall'autorità competente qualora le condizioni di cui all'articolo 4 cessino di essere soddisfatte;
- ii) non presentare, il giorno della spedizione dalla suddetta azienda, alcun segno di malattia contagiosa;
- iii) esser muniti di un sistema di identificazione secondo modalità da precisare in base alla procedura di cui all'articolo 26;
- iv) essere nati nell'azienda ed esservi rimasti in cattività dalla nascita, senza contatti con animali selvatici ricettivi alla rabbia;
- v) se si tratta dei cani, essere stati vaccinati contro la malattia di Carré;
- vi) essere trasportati in un mezzo di trasporto riconosciuto a tal fine dall'autorità competente dello Stato membro di spedizione;
- vii) essere muniti di un libretto di vaccinazione individuale che consenta di identificare chiaramente l'animale e la sua origine e nel quale siano riportate le date di vaccinazione, nonché di un certificato conforme a un modello da elaborare secondo la procedura di cui all'articolo 26, che deve essere compilato da un veterinario ufficiale o dal veterinario responsabile dell'azienda d'origine al quale l'autorità competente abbia delegato tale responsabilità;

b) inoltre essi devono:

- i) o esser stati vaccinati contro la rabbia dopo l'età di tre mesi e almeno sei mesi prima della spedizione mediante iniezione di un vaccino inattivato, di

almeno un'unità antigenica internazionale (norma OMS), misurata conformemente alla prova di attività secondo il metodo descritto dalla farmacopea europea, riconosciuto secondo la procedura di cui all'articolo 26, con richiamo annuale o secondo una periodicità autorizzata, per questo vaccino, dallo Stato membro di spedizione.

La vaccinazione deve essere attestata da un veterinario ufficiale o dal veterinario responsabile dell'azienda d'origine al quale l'autorità competente ha delegato tale responsabilità. Il certificato di vaccinazione deve indicare il nome del vaccino e il numero delle partite (etichetta autoadesiva se possibile).

Inoltre essi devono essere stati sottoposti, dopo una vaccinazione, ad un test sierologico che provi un titolo di anticorpi protettori di almeno 0,5 UI; tale test va effettuato conformemente alle specifiche dell'OMS. Se è effettuato dopo la vaccinazione di base, tale test deve essere eseguito tra il primo e il terzo mese successivi a detta vaccinazione;

- ii) oppure, qualora non siano soddisfatte le condizioni di cui al punto i), essere condotti sotto controllo verso una stazione di quarantena approvata dallo Stato membro di destinazione per esservi sottoposti ad una quarantena di sei mesi.

Le normative nazionali applicabili in materia di rabbia rimangono in vigore sino al 1° luglio 1994; tuttavia ciò non influisce sulla soppressione dei controlli veterinari alle frontiere tra Stati membri.

4. L'Irlanda ed il Regno Unito possono inoltre mantenere, fatti salvi i paragrafi 2 e 3, la loro normativa nazionale relativa alla quarantena per tutti i carnivori, primati, pipistrelli e altri animali ricettivi alla rabbia, contemplati dalla presente direttiva, per i quali non è possibile dimostrare che sono nati nell'allevamento d'origine e che sono stati tenuti dalla nascita in cattività; tuttavia, il mantenimento di tali normative non influisce sulla soppressione dei controlli veterinari alle frontiere tra Stati membri.

5. La decisione 90/638/CEE è modificata come segue:

1) All'articolo 1 è aggiunto il seguente trattino:

«— per quanto riguarda i programmi di lotta contro la rabbia: i criteri indicati nell'allegato III».

2) È aggiunto il seguente allegato:

«ALLEGATO III

Criteri da adottare per i programmi contro la rabbia

I programmi contro la rabbia devono comprendere almeno:

- a) i criteri di cui ai punti da 1 a 7 dell'allegato I;
- b) informazioni particolareggiate sulla/e regione/i in cui ha luogo l'immunizzazione orale delle volpi e sui relativi limiti naturali. Questa/e regione/i abbraccia/abbracciano almeno 6 000 chilometri quadrati o la totalità del territorio di uno Stato membro e può/possono includere zone limitrofe di paesi terzi;
- c) informazioni particolareggiate sui vaccini proposti, sul sistema di distribuzione, sulla densità e la frequenza del collocamento delle esche;
- d) eventualmente tutti i dettagli, il costo e l'obiettivo delle azioni di conservazione o di tutela della flora e della fauna avviate da organizzazioni volontarie nel territorio contemplato da tali progetti.»

6. Il Consiglio, deliberando a maggioranza qualificata su proposta della Commissione, designa un istituto specifico responsabile per la fissazione dei criteri necessari alla standardizzazione dei test sierologici e ne decide le competenze.

7. Gli Stati membri si adoperano affinché le spese derivanti dall'applicazione dei test sierologici siano a carico degli importatori.

8. Il presente articolo, in particolare l'applicazione del test sierologico di cui al paragrafo 3, lettera b), sarà riesaminato in funzione dell'evoluzione della rabbia negli Stati membri anteriormente al 1° gennaio 1997.

Articolo 11

1. Gli Stati membri provvedono affinché, fatte salve le decisioni da prendere in applicazione degli articoli 21 e 23, formino oggetto di scambi unicamente lo sperma, gli ovuli e gli embrioni che soddisfano i requisiti di cui ai paragrafi 2, 3 e 4.

2. Fatti salvi eventuali criteri da rispettare ai fini dell'iscrizione degli equidi nei libri genealogici per determinare razze specifiche, lo sperma delle specie ovina, caprina ed equina deve:

- essere stato raccolto e trattato ai fini della fecondazione artificiale in una stazione o in un centro riconosciuto, sotto il profilo sanitario, conformemente all'allegato D, capitolo I, oppure in deroga a quanto precede, qualora si tratti di ovini e caprini, in un'azienda che soddisfi i requisiti della direttiva 91/68/CEE;
- provenire da animali che rispondano alle condizioni stabilite nell'allegato D, capitolo II (ammissione e controllo di routine degli animali);
- essere stato raccolto, trattato e conservato conformemente alle disposizioni dell'allegato D, capitolo III;

— essere accompagnato, nel corso della sua spedizione verso un altro Stato membro, da un certificato sanitario conforme ad un modello da definire secondo la procedura di cui all'articolo 26.

3. Gli ovuli e gli embrioni delle specie ovina/caprina, suina ed equina devono:

- essere stati prelevati su donatrici che rispondano alle condizioni fissate nell'allegato D, capitolo IV, da un gruppo di raccolta riconosciuto dall'autorità competente dello Stato membro e trattati in un laboratorio adeguato;
- essere stati trattati e immagazzinati conformemente alle disposizioni stabilite nell'allegato D, capitolo III;
- essere accompagnati al momento della spedizione verso un altro Stato membro da un certificato sanitario conforme ad un modello da definire secondo la procedura di cui all'articolo 26.

Lo sperma utilizzato per la fecondazione delle donatrici deve essere conforme alle disposizioni del paragrafo 2 per gli ovini, i caprini e gli equidi e alle disposizioni della direttiva 90/429/CEE per i suini. Eventuali garanzie supplementari potranno essere definite secondo la procedura di cui all'articolo 26.

4. Entro il 31 dicembre 1997 la Commissione presenta una relazione sull'applicazione del presente articolo, eventualmente corredata di proposte adeguate, tenuto conto in particolare degli sviluppi scientifici e tecnologici.

Articolo 12

1. Le norme di controllo previste dalla direttiva 90/425/CEE sono applicabili, specialmente per quanto riguarda l'organizzazione e le conseguenze dei controlli da effettuare, agli animali, allo sperma, agli ovuli e agli embrioni di cui alla presente direttiva, accompagnati da un certificato sanitario. Gli altri animali devono provenire da aziende conformi ai principi di cui alla presente direttiva per quanto concerne i controlli da effettuare all'origine e a destinazione.

2. L'articolo 10 della direttiva 90/425/CEE si applica agli animali, allo sperma, agli ovuli e agli embrioni di cui alla presente direttiva.

3. Ai fini degli scambi le disposizioni dell'articolo 12 della direttiva 90/425/CEE sono estese agli esercizi commerciali che detengano in modo permanente o a titolo occasionale gli animali di cui agli articoli 7, 9 e 10.

4. L'informazione riguardante il luogo di destinazione di cui all'articolo 4, paragrafo 2, della direttiva 90/425/CEE per gli animali, lo sperma, gli ovuli e gli embrioni, che sono accompagnati da un certificato sanitario, conformemente alla presente direttiva, deve avvenire mediante il sistema ANIMO.

5. Fatte salve le disposizioni specifiche della presente direttiva, l'autorità competente, qualora sospetti che non

siano osservate le disposizioni della presente direttiva o dubbi della salute degli animali o della qualità dello sperma, degli ovuli e degli embrioni, di cui all'articolo 1, procede a tutti i controlli che ritenga opportuni.

6. Gli Stati membri adottano le adeguate misure amministrative o penali per comminare sanzioni contro qualsiasi infrazione della presente direttiva, in particolare quando si è constatato che i certificati o documenti redatti non corrispondono allo stato effettivo degli animali di cui all'articolo 1, che l'identificazione degli animali o la bollatura dello sperma, degli ovuli e degli embrioni in questione non sono conformi alla presente direttiva, o che animali e prodotti non sono stati presentati ai controlli previsti dalla presente direttiva.

Articolo 13

1. Gli scambi di animali di specie sensibili alle malattie di cui all'allegato A, o alle malattie di cui all'allegato B, nel caso in cui lo Stato membro di destinazione benefici di garanzie previste agli articoli 14 e 15, nonché gli scambi di sperma, ovuli o embrioni di detti animali, a partire da o verso organismi, istituti o centri riconosciuti conformemente all'allegato C, sono subordinati alla presentazione di un documento di trasporto conforme al modello di cui all'allegato E. Detto documento, che va completato dal veterinario responsabile dell'organismo, dell'istituto o del centro di origine, deve precisare che gli animali, gli ovuli, lo sperma o gli embrioni provengono da un organismo, istituto o centro riconosciuti conformemente all'allegato C e deve accompagnare gli animali, gli ovuli, lo sperma o gli embrioni nel trasporto.

2. a) Per ottenere lo status di organismo, istituto o centro riconosciuto, riguardo alle malattie che devono essere dichiarate, gli organismi, istituti o centri devono presentare all'autorità competente dello Stato membro tutti i documenti giustificativi pertinenti ai requisiti di cui all'allegato C.
- b) Dopo aver ricevuto il fascicolo concernente la domanda di riconoscimento o di rinnovo del riconoscimento, l'autorità competente la esamina alla luce delle informazioni che esso contiene e, se del caso, dei risultati dei controlli effettuati in loco.
- c) L'autorità competente ritira il riconoscimento in conformità dell'allegato C, paragrafo 3.
- d) Ogni Stato membro comunica alla Commissione l'elenco degli organismi, istituti o centri riconosciuti, nonché qualsiasi modifica di tale elenco. La Commissione trasmette queste informazioni agli altri Stati membri.

Articolo 14

1. Lo Stato membro che stabilisca o abbia stabilito — direttamente o tramite gli allevatori — un programma facoltativo o obbligatorio di lotta o di sor-

veglianza nei confronti di una delle malattie di cui all'allegato B, può sottoporre detto programma alla Commissione, precisando in particolare:

- la situazione della malattia nel proprio territorio;
- il carattere obbligatorio della notifica della malattia;
- la giustificazione del programma, tenuto conto dell'importanza della malattia, e relativi vantaggi sul piano del rapporto costo/beneficio;
- la zona geografica in cui il programma deve essere applicato;
- lo status da applicare alle aziende, i requisiti richiesti per ciascuna specie per l'inserimento nell'allevamento e le procedure per i test;
- le procedure di controllo del programma, compreso il grado di associazione degli allevatori all'applicazione del programma di lotta o di sorveglianza;
- le eventuali conseguenze della perdita di status dell'azienda, qualunque sia il motivo;
- le misure da prendere in caso di risultati positivi constatati al momento dei controlli effettuati conformemente al programma;
- la non discriminazione tra gli scambi nel territorio dello Stato membro interessato e gli scambi intracomunitari.

2. La Commissione esamina i programmi comunicati dagli Stati membri. I programmi possono essere approvati secondo la procedura prevista all'articolo 26, nel rispetto dei criteri di cui al paragrafo 1. Secondo la stessa procedura, contemporaneamente, o al più tardi tre mesi dopo che i programmi siano stati approvati, vengono preciseate garanzie complementari generali o limitate esigibili negli scambi. Tali garanzie devono essere al massimo equivalenti a quelle applicate dallo Stato membro nell'ambito nazionale.

3. I programmi presentati dagli Stati membri possono essere modificati o completati secondo la procedura prevista all'articolo 26. Secondo la medesima procedura può essere apportata una modifica alle garanzie di cui al paragrafo 2.

Articolo 15

1. Uno Stato membro che si ritenga totalmente o parzialmente indenne da una delle malattie di cui all'allegato B, cui sono sensibili gli animali contemplati dalla presente direttiva, sottopone alla Commissione le opportune giustificazioni. Esso precisa, in particolare:

- la natura della malattia e la cronistoria della sua comparsa nel proprio territorio;
- i risultati dei test di controllo basati su una ricerca sierologica, microbiologica, patologica ed epidemiologica;

- da quanto tempo è prescritta la denuncia della malattia alle autorità competenti;
- la durata del controllo effettuato;
- eventualmente, il periodo durante il quale è stata vietata la vaccinazione contro la malattia e la zona geografica cui si estende il divieto;
- le norme che consentono di controllare l'assenza della malattia.

2. La Commissione, esaminate le giustificazioni di cui al paragrafo 1, presenta al comitato veterinario permanente una decisione di approvazione o di rifiuto del programma presentato dallo Stato membro. Qualora il programma venga accettato, le garanzie complementari generali o limitate esigibili negli scambi sono preciseate secondo la procedura prevista dall'articolo 26. Tali garanzie devono essere al massimo equivalenti a quelle applicate dallo Stato membro nell'ambito nazionale.

In attesa di tale decisione, lo Stato membro interessato può mantenere negli scambi i requisiti pertinenti necessari al mantenimento del suo statuto.

3. Lo Stato membro interessato comunica alla Commissione qualsiasi modifica delle giustificazioni relative alla malattia menzionate al paragrafo 1. Alla luce delle informazioni comunicate, le garanzie definite conformemente al paragrafo 2 possono essere modificate o sopprese secondo la procedura prevista all'articolo 26.

CAPITOLO III

Disposizioni applicabili alle importazioni nella Comunità

Articolo 16

Le condizioni applicabili alle importazioni di animali, sperma, ovuli ed embrioni contemplati dalla presente direttiva devono essere almeno equivalenti a quelle previste al capitolo II.

Articolo 17

1. Per garantire l'applicazione uniforme dell'articolo 16 si applicano le disposizioni dei paragrafi che seguono.

2. Gli animali e lo sperma, gli ovuli e gli embrioni di cui all'articolo 11 possono formare oggetto di importazioni nella Comunità soltanto se:

- a) provengono da un paese terzo compreso in un elenco da redigere conformemente al paragrafo 3, lettera a);
- b) sono accompagnati da un certificato sanitario conforme ad un modello che sarà elaborato secondo la procedura di cui all'articolo 26 e firmato dall'autorità competente del paese esportatore che attesti che detti animali, sperma, ovuli o embrioni soddisfano le condizioni supplementari

o offrono le garanzie equivalenti di cui al paragrafo 4 o provengono da centri, organismi, istituti o centri di raccolta riconosciuti che offrono dette garanzie.

3. Secondo la procedura di cui all'articolo 26 sono stabiliti:

- a) fatto salvo l'elenco di cui all'articolo 6, parte A, punto 1), lettera e), l'elenco provvisorio dei paesi terzi o di parti di essi in grado di offrire agli Stati membri e alla Commissione, anteriormente alla data prevista all'articolo 29, garanzie equivalenti a quelle previste al capitolo II, nonché l'elenco dei centri di raccolta per i quali sono in grado di fornire tali garanzie.

Detto elenco provvisorio è compilato in base agli elenchi degli stabilimenti riconosciuti e ispezionati dalle autorità competenti dopo che la Commissione si è preventivamente accertata della conformità di detti stabilimenti ai principi e alle norme generali contenuti nella presente direttiva;

- b) l'aggiornamento di questo elenco in base ai controlli di cui al paragrafo 4;
- c) le condizioni specifiche di polizia sanitaria — in particolare quelle intese a proteggere la Comunità da talune malattie esotiche — o garanzie equivalenti a quelle previste dalla presente direttiva.

Le condizioni specifiche e le garanzie equivalenti fissate per i paesi terzi non possono essere più favorevoli di quelle previste al capitolo II.

4. Possono essere compresi nell'elenco di cui al paragrafo 3 solo i paesi terzi o parti dei paesi terzi:

- a) in provenienza dai quali non siano vietate le importazioni:
 - in ragione dell'assenza delle malattie di cui all'allegato A, o di qualsiasi altra malattia esotica nella Comunità;
 - in applicazione degli articoli 6, 7 e 14 della direttiva 72/462/CEE e dell'articolo 17 delle direttive 91/495/CEE e 71/118/CEE⁽¹⁾ oppure, trattandosi degli altri animali oggetto della presente direttiva, in seguito ad una decisione presa conformemente alla procedura di cui all'articolo 26 tenendo conto della loro situazione sanitaria;
- b) che, tenuto conto della legislazione e dell'organizzazione del loro servizio veterinario e dei loro servizi ispettivi, dei poteri attribuiti a tali servizi e della sorveglianza a cui

⁽¹⁾ 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 (GU n. L 55 dell'8. 3. 1971, pag. 23). Direttiva modificata, da ultimo, dalla direttiva 90/654/CEE (GU n. L 353 del 17. 12. 1990, pag. 48).

sono sottoposti, sono stati riconosciuti idonei, conformemente all'articolo 3, paragrafo 2, della direttiva 72/462/CEE, a garantire l'applicazione della normativa nazionale vigente;

- c) il cui servizio veterinario è in grado di garantire l'osservanza di norme sanitarie almeno equivalenti a quelle previste dal capitolo II.

5. Esperti della Commissione e degli Stati membri effettuano controlli sul posto per accertare se le garanzie offerte dal paese terzo in merito alle condizioni di produzione e di commercializzazione possono considerarsi equivalenti a quelle applicate nella Comunità.

Gli esperti degli Stati membri cui sono affidati questi controlli vengono designati dalla Commissione su proposta degli Stati membri.

I controlli sono svolti per conto della Comunità, che si assume l'onere delle relative spese.

6. In attesa dei controlli di cui al paragrafo 5, restano applicabili le disposizioni nazionali in materia di ispezione nei paesi terzi sempreché, in sede di comitato veterinario permanente, si forniscano informazioni sulle inadempienze alle garanzie di cui al paragrafo 3 accertate nel corso delle ispezioni.

Articolo 18

1. Gli Stati membri provvedono affinché gli animali, lo sperma, gli ovuli e gli embrioni oggetto della presente direttiva siano importati nella Comunità soltanto se:

- sono accompagnati da un certificato rilasciato dal veterinario ufficiale.
Il modello del certificato è stabilito, a seconda delle specie, conformemente alla procedura di cui all'articolo 26;
- hanno soddisfatto i controlli previsti dalle direttive 90/675/CEE e 91/496/CEE⁽²⁾;
- sono stati sottoposti, prima dell'imbarco verso il territorio della Comunità, ad un controllo eseguito da un veterinario ufficiale inteso ad assicurare che le condizioni di trasporto di cui alla direttiva 91/628/CEE⁽³⁾ siano rispettate, segnatamente per quanto riguarda l'approvvigionamento di acqua e cibo;
- sono oggetto, trattandosi degli animali di cui agli articoli da 5 a 10, di una quarantena prima dell'importazione, secondo modalità da fissare con la procedura di cui all'articolo 26.

⁽²⁾ Direttiva 91/496/CEE del Consiglio, del 15 luglio 1991, che fissa i principi relativi all'organizzazione dei controlli veterinari per gli animali che provengono dai paesi terzi e che sono introdotti nella Comunità e che modifica le direttive 89/662/CEE, 90/425/CEE e 90/675/CEE (GU n. L 268 del 24. 9. 1991, pag. 56).

⁽³⁾ Direttiva 91/628/CEE del Consiglio, del 19 novembre 1991, relativa alla protezione degli animali durante il trasporto e recante modifica delle direttive 90/425/CEE e 91/496/CEE (GU n. L 340 dell'11. 12. 1991, pag. 17).

2. In attesa di stabilire le modalità di applicazione del presente articolo le norme nazionali applicabili alle importazioni provenienti da un paese terzo, per il quale non siano stati decisi requisiti a livello comunitario, restano applicabili nella misura in cui non siano più favorevoli di quelle previste al capitolo II.

Articolo 19

Sono decise secondo la procedura di cui all'articolo 26:

- a) le condizioni specifiche di polizia sanitaria, segnatamente all'importazione nella Comunità, la natura ed il contenuto dei documenti d'accompagnamento per gli animali destinati a zoo, circhi, parchi di divertimenti, laboratori di sperimentazione, secondo le specie;
- b) garanzie aggiuntive a quelle previste per le diverse specie di animali oggetto della presente direttiva per proteggere le specie comunitarie in questione.

Articolo 20

I principi e le norme previsti dalla direttiva 90/675/CEE sono applicabili, in particolare per quanto riguarda l'organizzazione e il seguito da riservare ai controlli che devono essere effettuati dagli Stati membri e le misure di salvaguardia da attuare.

In attesa dell'attuazione delle decisioni di cui all'articolo 8, punto 3 ed all'articolo 30 della direttiva 91/496/CEE e fatta salva l'osservanza dei principi e delle norme di cui al primo comma del presente articolo, le pertinenti modalità nazionali di applicazione dell'articolo 8, punti 1 e 2, di detta direttiva rimangono applicabili.

CAPITOLO IV

Disposizioni comuni e finali

Articolo 21

Gli eventuali modelli di certificati utilizzabili per gli scambi nonché le condizioni di polizia sanitaria cui devono soddisfare gli animali, lo sperma, gli ovuli e gli embrioni diversi da quelli di cui agli articoli da 5 a 11 per poter essere oggetto di scambi sono fissati, qualora necessario, secondo la procedura di cui all'articolo 26.

Articolo 22

Gli allegati sono modificati, qualora necessario, secondo la procedura di cui all'articolo 26.

Articolo 23

Conformemente alla procedura di cui all'articolo 26, all'occorrenza in deroga all'articolo 6, parte A, punto 1, lettera e)

e al capitolo II, possono essere stabilite condizioni specifiche per la circolazione degli animali al seguito di circhi e fiere e gli scambi di animali, sperma, ovuli e embrioni destinati a zoo.

Articolo 24

1. Gli Stati membri sono autorizzati a subordinare l'introduzione nel loro territorio degli animali (compresi gli uccelli da voliera) e dello sperma, degli ovuli e degli embrioni oggetto della presente direttiva che abbiano transitato attraverso il territorio di un paese terzo, alla presentazione di un certificato sanitario che attestino l'osservanza dei requisiti previsti dalla presente direttiva.

2. Gli Stati membri che si avvalgono della possibilità di cui al paragrafo 1 ne informano la Commissione e gli altri Stati membri nell'ambito del comitato veterinario permanente.

Articolo 25

All'allegato A della direttiva 90/425/CEE è aggiunta la seguente frase:

«Direttiva 92/65/CEE del Consiglio, del 13 luglio 1992, che stabilisce norme sanitarie per gli scambi e le importazioni nella Comunità di animali, sperma, ovuli e embrioni non soggetti, per quanto riguarda le condizioni di polizia sanitaria, alle normative comunitarie specifiche di cui all'allegato A, sezione I della direttiva 90/425/CEE (GU n. L 268 del 14. 9. 1992, pag. 54).»

Articolo 26

Nei casi in cui si fa riferimento alla procedura prevista dal presente articolo, il comitato veterinario permanente, istituito dalla decisione 68/361/CEE (¹), decide conformemente alle regole stabilite dall'articolo 17 della direttiva 89/662/CEE.

Articolo 27

Gli Stati membri che attuano un regime alternativo di controllo, che comporti garanzie equivalenti a quelle previste dalla presente direttiva per i movimenti nel loro territorio di animali, sperma, ovuli ed embrioni da essa contemplati, possono accordarsi reciprocamente deroghe per quanto riguarda l'articolo 6, parte A, punto 1, lettera f), l'articolo 8, lettera b) e l'articolo 11, paragrafo 1, lettera d).

Articolo 28

Secondo la procedura prevista all'articolo 26 possono essere adottate per un periodo di tre anni le misure transitorie

(¹) GU n. L 255 del 18. 10. 1968, pag. 23.

necessarie per agevolare il passaggio al nuovo regime previsto dalla presente direttiva.

Articolo 29

1. Gli Stati membri mettono in vigore le disposizioni legislative, regolamentari ed amministrative necessarie per conformarsi alle disposizioni della presente direttiva anteriormente al 1° gennaio 1994. Essi ne informano immediatamente la Commissione.

Quando gli Stati membri adottano tali disposizioni, queste contengono un riferimento alla presente direttiva o sono corredate da un siffatto riferimento all'atto della pubblicazione ufficiale. Le modalità di riferimento sono decise dagli Stati membri.

2. Gli Stati membri comunicano alla Commissione il testo delle disposizioni essenziali di diritto interno che essi adottano nel settore disciplinato dalla presente direttiva.

3. La fissazione del 1° gennaio 1994 quale termine ultimo per il recepimento nella legislazione nazionale lascia imprigionata la soppressione dei controlli veterinari alle frontiere prevista nelle direttive 89/662/CEE e 90/425/CEE.

Articolo 30

Gli Stati membri sono destinatari della presente direttiva.

Fatto a Bruxelles, addì 13 luglio 1992.

*Per il Consiglio
Il Presidente
J. GUMMER*

ALLEGATO A**MALATTIE SOGGETTE A DENUNCIA NELL'AMBITO DELLA PRESENTE DIRETTIVA^(a)**

Malattie	Specie in questione
Newcastle, Influenza aviaria	Uccelli
Psittacosi	Psittacidi
Peste americana	Api
Afta epizootica	Ruminanti
Brucellosi (Brucella ssp.)	
Tuberculosi	
Peste suina classica	Suini
Peste suina africana	
Afta epizootica	
Rabbia ^(b)	Tutte le specie sensibili

^(a) Fatte salve le malattie soggette a dichiarazione obbligatoria di cui all'allegato I della direttiva 82/894/CEE.

^(b) Conformemente all'articolo 2 della direttiva 89/455/CEE.

ALLEGATO B**ELENCO DELLE MALATTIE PER LE QUALI POSSONO ESSERE RICONOSCIUTI PROGRAMMI NAZIONALI IN VIRTÙ DELLA PRESENTE DIRETTIVA**

Visoni	Enterite virale Malattia aleutina
Api	Peste europea Varroasi e acariasi
Scimmie e felini	Tuberculosi
Ruminanti	Tuberculosi
Lagomorfi	Mixomatosi Malattie virali ed emorragiche Tularemia

ALLEGATO C**CONDIZIONI PER IL RICONOSCIMENTO DEGLI ORGANISMI, ISTITUTI O CENTRI**

1. Per essere ufficialmente riconosciuti ai sensi dell'articolo 13, paragrafo 2, della presente direttiva, l'organismo, istituto o centro quale definito all'articolo 2, paragrafo 1, lettera c), deve:
 - a) essere delimitato con esattezza ed essere separato dall'ambiente circostante;
 - b) essere situato a ragionevole distanza da imprese agricole il cui status sanitario possa essere minacciato dalla presenza dell'organismo, istituto o centro riconosciuto;
 - c) essere posto sotto la responsabilità di un veterinario ⁽¹⁾ che assume la sorveglianza degli animali che debbono poter essere catturati, rinchiusi o ingabbiati in qualsiasi momento;
 - d) disporre di un adeguato locale per la quarantena;
 - e) disporre di uno o più locali appropriati per praticare la necroscopia;
 - f) essere indenne dalle malattie di cui all'allegato A e, per quanto concerne le malattie oggetto, nel paese interessato, di un programma conformemente all'articolo 14, essere indenne dalle malattie di cui all'allegato B;
 - g) tenere aggiornati registri in cui sia indicato quanto segue:
 - il numero di animali di ogni specie presenti nell'azienda, con menzione della loro età;
 - il numero di animali giunti nell'azienda o che l'abbiano lasciata, nonché i dati relativi al trasporto e allo stato di salute degli animali;
 - le constatazioni effettuate durante la quarantena;
 - il risultato degli esami periodici degli escrementi;
 - il risultato degli esami sanguigni o di qualsiasi altro procedimento diagnostico;
 - i casi di malattia ed eventualmente la terapia utilizzata;
 - il risultato delle dissezioni di tutti gli animali deceduti nell'azienda, compresi gli animali nati morti;
 - h) disporre di strumenti che permettano di rimuovere in modo adeguato gli animali morti per malattia;
 - i) essere controllato da un veterinario ufficiale, che dovrà effettuare almeno due controlli sanitari all'anno.

Il controllo sanitario deve comportare come minimo:

- un'ispezione di tutti gli animali che si trovano nell'azienda;
- un prelievo di campioni rappresentativi sulle specie sensibili alle malattie di cui agli allegati A e B ⁽²⁾ o la ricerca di dette malattie con altri metodi. I campioni debbono essere analizzati da un laboratorio autorizzato che verifica se essi contengono gli agenti delle malattie indicate per ciascuna specie elencata nell'allegato A. Il prelievo dei campioni può essere ripartito su tutto l'anno.

Il risultato dell'analisi, effettuata in laboratorio, dei campioni prelevati all'atto dei controlli sanitari deve essere negativo per quanto riguarda gli agenti patogeni in questione;

- l'esame dei registri che debbono obbligatoriamente essere tenuti.

2. Il riconoscimento è confermato se sono soddisfatti i seguenti requisiti:

- a) gli animali introdotti nell'azienda devono provenire da un altro centro, istituto o organismo riconosciuto;
- b) gli animali di cui alla direttiva 64/432/CEE presenti in un centro, istituto od organismo riconosciuto possono uscirne solo sotto controllo ufficiale;
- c) deve essere effettuato due volte all'anno un controllo sanitario dell'organismo, istituto o centro riconosciuto, in conformità del punto 1, lettera h) del presente allegato;
- d) il risultato dell'analisi, effettuata in laboratorio, dei campioni prelevati deve essere negativo per quanto riguarda gli agenti delle malattie di cui agli allegati A e B ⁽²⁾;

⁽¹⁾ Responsabili dell'osservanza quotidiana dei requisiti di polizia sanitaria contemplati nella presente direttiva.

⁽²⁾ Qualora una di queste malattie sia soggetta a denuncia nello Stato membro interessato.

- e) qualsiasi decesso sospetto o la presenza di qualunque altro sintomo che faccia supporre che gli animali hanno contratto una o più delle malattie di cui agli allegati A e B (¹) deve essere denunciato senza indugio all'autorità competente.
3. Il riconoscimento è sospeso, ripristinato o ritirato alle seguenti condizioni:
- a) nel caso di una dichiarazione di cui al punto 2, lettera d), del presente allegato, l'autorità competente sospende temporaneamente il riconoscimento del centro, istituto od organismo riconosciuto;
 - b) un campione prelevato sull'animale sospetto è inviato al laboratorio riconosciuto che esamina se sono presenti gli agenti patogeni in questione. Il risultato dell'analisi è immediatamente comunicato all'autorità competente;
 - c) quando l'autorità competente viene informata dei sospetti relativi alla presenza di una delle malattie di cui agli allegati A e B (¹) essa agisce, per quanto riguarda l'analisi di laboratorio, l'esame epizooziologico, la lotta contro la malattia e la sospensione del riconoscimento, come se la malattia si fosse effettivamente manifestata conformemente alle direttive che disciplinano in questo settore la lotta contro le malattie, nonché il commercio degli animali;
 - d) quando il risultato dell'analisi è negativo per quanto attiene agli agenti patogeni in questione, l'autorità competente ripristina il riconoscimento;
 - e) all'organismo, istituto o centro è rinnovato il riconoscimento soltanto se, in seguito all'eradicazione dei focolai d'infezione, sono nuovamente soddisfatte le condizioni di cui al punto 1 del presente allegato, ad eccezione di quella indicata alla lettera f);
 - f) l'autorità competente informa la Commissione in merito alla sospensione, al ripristino o al ritiro del riconoscimento.

(¹) Qualora una di queste malattie sia soggetta a denuncia nello Stato membro interessato.

ALLEGATO D**CAPITOLO I****I. Condizioni per il riconoscimento dei centri e delle stazioni di raccolta dello sperma**

Le stazioni e i centri di raccolta dello sperma devono:

- 1) essere posti sotto la sorveglianza di un veterinario considerato responsabile del centro,
- 2) disporre di locali distinti e materialmente separati per:
 - la stabulazione degli animali, con possibilità di isolamento,
 - la raccolta dello sperma,
 - la pulizia e la disinfezione delle attrezature,
 - il trattamento dello sperma,
 - l'immagazzinamento dello sperma;
- 3) essere costruiti od isolati in modo da evitare qualsiasi contatto col bestiame che si trovi al di fuori di essi;
- 4) essere costruiti in modo che i locali di cui al punto 2 possano essere facilmente puliti e disinfezati.

II. Condizioni relative alla sorveglianza, delle stazioni e dei centri di raccolta dello sperma

Le stazioni e i centri di raccolta devono:

- 1) essere sorvegliati in modo che in essi siano ospitati soltanto animali di cui deve essere raccolto lo sperma. Tuttavia possono esservi ospitati altri animali domestici, purché soddisfino le condizioni generali previste in appresso;
- 2) essere sorvegliati ai fini della tenuta di un registro che permetta di conoscere:
 - l'identificazione degli animali presenti nel centro,
 - gli eventuali movimenti (entrate e uscite) degli animali,
 - i controlli sanitari effettuati,
 - l'anamnesi,
 - la destinazione dello sperma,
 - le modalità di immagazzinamento dello sperma;
- 3) essere ispezionati almeno due volte all'anno da un veterinario ufficiale che verifica il rispetto delle condizioni di riconoscimento e sorveglianza;
- 4) disporre di personale competente e adeguatamente addestrato alle tecniche di disinfezione e alle tecniche igieniche per la prevenzione della propagazione delle malattie;
- 5) essere soggetti ad appropriata sorveglianza, tale da assicurare che:
 - la raccolta, il trattamento e l'immagazzinamento dello sperma possano aver luogo soltanto negli appositi locali;
 - ogni strumento che venga a contatto con lo sperma o con l'animale donatore durante la raccolta e il trattamento sia opportunamente disinfezato o sterilizzato prima di ogni impiego;
 - qualsiasi recipiente destinato all'immagazzinamento e al trasporto dello sperma sia opportunamente disinfezato o sterilizzato prima dell'inizio di ogni riempimento;
- 6) provvedere affinché siano utilizzati:
 - prodotti di origine animale per il trattamento dello sperma (additivo o diluente) che non presentino alcun rischio per la salute o siano stati trattati prima dell'uso in maniera da impedire tale rischio;
 - un agente criogeno che non sia stato adoperato in precedenza per altri prodotti di origine animale;
- 7) garantire un'adeguata identificazione di ogni dose di sperma che permetta di determinare la data di raccolta, la razza e l'identificazione dell'animale donatore, nonché il nome del centro riconosciuto che ha provveduto alla raccolta.

CAPITOLO II**Condizioni applicabili nei centri e nelle stazioni di raccolta***Condizioni relative all'ammissione dei maschi donatori***A. STALLONI**

Possono essere destinati alla raccolta di sperma solo gli stalloni che, secondo il veterinario ufficiale:

- 1) godano di buona salute al momento della raccolta;
 - 2) soddisfino le condizioni di cui alla direttiva 90/426/CEE e provengano da aziende che soddisfano dette condizioni;
 - 3) siano stati sottoposti nei 60 giorni precedenti la prima raccolta, con risultato negativo, ai seguenti esami:
 - a) per la ricerca dell'anemia infettiva degli equidi, ad una reazione di immunodiffusione su gel di agar, detta «test di Coggins»;
 - b) per la ricerca dell'arterite virale, ad una prova di sieroneutralizzazione (diluizioni < $1/4$), completata, in caso di risultato positivo, da un esame virologico sulla quantità totale di sperma con risultato negativo;
 - c) per la ricerca della metrite contagiosa degli equidi mediante isolamento del germe *Taylorella equigenitalis*, almeno ad un controllo effettuato su prelievi al livello della fossetta navicolare e su prelievi di liquido preeiaculatorio.
- I risultati di queste ricerche devono essere certificati da un laboratorio riconosciuto dall'autorità competente.

Nel corso del periodo di cui al primo capoverso del punto 3 e durante il periodo di raccolta gli stalloni non possono essere ammessi alla monta naturale.

B. OVINI E CAPRINI

1. Possono essere destinati alla raccolta di sperma solo gli ovini e i caprini dei centri, delle stazioni o aziende che, secondo il veterinario ufficiale:

- a) godano di buona salute il giorno della raccolta;
- b) soddisfino le condizioni di cui agli articoli 4, 5 e 6 della direttiva 91/68/CEE concernente gli scambi intracomunitari.

I donatori saranno inoltre sottoposti nei trenta giorni precedenti la raccolta, con risultato negativo, a:

- un test per la ricerca della brucellosi (*Brucella melitensis*), conformemente all'allegato C della direttiva 91/68/CEE;
- un test per la ricerca dell'epididimita contagiosa dell'ariete (*Brucella ovis*), conformemente all'allegato D della direttiva 91/68/CEE;
- un test di isolamento del virus del «Border disease»;

- c) siano stati sottoposti ai test o controlli pertinenti volti a garantire l'osservanza dei requisiti di cui alle lettere a) e b).

2. Gli esami di cui al punto 1 devono essere effettuati presso un laboratorio riconosciuto dallo Stato membro.

C. Se uno degli esami di cui ai punti A e B risulta positivo, l'animale deve essere isolato e il suo sperma raccolto successivamente alla data dell'ultimo esame negativo non può essere commercializzato. Si opera in modo analogo per lo sperma degli altri animali presenti nell'azienda o nella stazione di raccolta a decorrere dalla data alla quale è stato effettuato l'esame con esito positivo. Gli scambi potranno riprendere solo quando sarà stata ristabilita la situazione sanitaria.

CAPITOLO III**Condizioni relative allo sperma, agli ovuli e agli embrioni**

Lo sperma, gli ovuli e gli embrioni devono essere stati raccolti, trattati, lavati e conservati con un prodotto biologico esente da microorganismi vivi, conformemente ai seguenti principi:

- a) il lavaggio degli ovuli e degli embrioni dev'essere effettuato conformemente all'articolo 11, paragrafo 3 della presente direttiva. La loro zona pellucida dev'essere intatta prima e dopo il lavaggio. Soltanto gli ovuli e gli embrioni provenienti da una stessa donatrice potranno essere lavati contemporaneamente. Dopo il lavaggio la zona pellucida di ogni ovulo o embrione dev'essere esaminata su tutta la superficie mediante ingrandimento di almeno 50 volte ed essere certificata intatta ed esente da qualsiasi corpo estraneo aderente;
- b) i mezzi e le soluzioni utilizzati per la raccolta, il congelamento e la conservazione degli ovuli e degli embrioni devono essere sterilizzati secondo metodi riconosciuti, conformi all'articolo 11, paragrafo 3, e manipolati in modo da restare sterili. Al mezzo di raccolta, di lavaggio e di conservazione possono essere aggiunti antibiotici seguendo modalità da stabilire, secondo la procedura di cui all'articolo 26;
- c) tutto il materiale utilizzato per la raccolta, la manipolazione, il lavaggio, il congelamento e la conservazione degli ovuli o embrioni dev'essere sterilizzato prima dell'uso;
- d) lo sperma, gli ovuli e gli embrioni devono essere stati sottoposti, conformemente all'articolo 11, paragrafo 2 ad esami complementari da stabilire secondo la procedura di cui all'articolo 26, relativi in particolare ai liquidi di raccolta o di lavaggio e volti a determinare l'assenza di germi patogeni;
- e) lo sperma, gli ovuli e gli embrioni devono essere conservati in recipienti sterili (ampolle, fiale debitamente identificate seguendo un metodo da stabilire secondo la procedura di cui all'articolo 26) che devono:
 - contenere solo prodotti provenienti da uno stesso donatore o da una stessa donatrice,
 - essere sigillati al momento del congelamento in alcole o azoto liquido fresco ad etichettati ed essere posti in contenitori sterilizzati di azoto liquido che non presentino alcun rischio di contaminazione dei prodotti;
- f) lo sperma, gli ovuli e gli embrioni devono essere immagazzinati in condizioni autorizzate per un periodo minimo di trenta giorni prima della spedizione;
- g) lo sperma, gli ovuli e gli embrioni devono essere trasportati in recipienti precedentemente puliti, disinfezati o sterilizzati prima di ogni riempimento.

CAPITOLO IV

Femmine donatrici

Possono essere destinate alla raccolta di embrioni o di ovuli solo le femmine che, a giudizio del veterinario ufficiale, soddisfano, in base alla specie in questione, le condizioni di cui alle pertinenti direttive in materia di scambi intracomunitari di animali vivi d'allevamento e da produzione, cioè alla direttiva 64/432/CEE per i suini, alla direttiva 90/426/CEE per gli equidi e alla direttiva 91/68/CEE per gli ovini/caprini e provengono da mandrie che soddisfano dette condizioni.

ALLEGATO E

CERTIFICATO

COMUNITÀ EUROPEA

<p>1. Speditore (nome ed indirizzo completi)</p> <p>3. Destinatario (nome ed indirizzo completi)</p> 	<p>CERTIFICATO SANITARIO</p> <p>N. _____</p> <p>ORIGINALE (a)</p> <p>2. Stato membro d'origine</p> <p>4. AUTORITÀ COMPETENTE</p> <p>5. Indirizzo:</p> <ul style="list-style-type: none"> — dell'azienda d'origine oppure dell'organismo, dell'istituto o del centro ufficialmente riconosciuto d'origine (b) — dell'azienda o del negozio oppure dell'organismo dell'istituto o del centro ufficialmente riconosciuto di destinazione (b) <p>6. Luogo di carico</p> <p>7. Mezzo di trasporto</p> <p>8. Specie</p> <p>9. Numero di capi/di arnie/o partita di api regine (con accompagnatrici) (b)</p> <p>10. Identificazione della partita</p> <p>11. ATTESTATO (c)</p> <p>Fatto a addì Firma:</p> <p>Nome (in maiuscole):</p> <p>Qualifica:</p>
---	--

- (a) Per ogni partita sarà fornito un singolo certificato il cui originale dovrà accompagnare la spedizione fino al luogo di destinazione finale e avrà una validità di dieci giorni.
 (b) Cancellare la dicitura inutile.
 (c) Da compilare conformemente agli articoli da 5 a 11 della direttiva 92/65/CEE entro le 24 ore che precedono il carico degli animali.

**DIRETTIVA 92/67/CEE DEL CONSIGLIO
del 14 luglio 1992**

che modifica la direttiva 89/662/CEE relativa ai controlli veterinari applicabili negli scambi intracomunitari, nella prospettiva della realizzazione del mercato interno

IL CONSIGLIO DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità economica europea, in particolare l'articolo 43,

vista la proposta della Commissione ⁽¹⁾,

visto il parere del Parlamento europeo ⁽²⁾,

considerando che la Comunità deve adottare le misure intese ad istituire progressivamente il mercato interno entro un periodo che scade il 31 dicembre 1992;

considerando che la direttiva 89/662/CEE ⁽³⁾ ha stabilito che i controlli veterinari su taluni prodotti di origine animale non siano più effettuati alle frontiere interne della Comunità;

considerando che, dopo l'adozione della direttiva 89/662/CEE, il Consiglio ha stabilito i principi relativi all'organizzazione dei controlli veterinari per i prodotti provenienti dai paesi terzi introdotti nella Comunità; che in proposito occorre tener conto delle disposizioni della direttiva 90/675/CEE del Consiglio, del 10 dicembre 1990, che fissa i principi relativi all'organizzazione dei controlli veterinari per i prodotti che provengono dai paesi terzi e che sono introdotti nella Comunità ⁽⁴⁾, e della direttiva 91/496/CEE del Consiglio, del 15 luglio 1991, che fissa i principi relativi all'organizzazione dei controlli veterinari per gli animali che provengono dai paesi terzi e che sono introdotti nella Comunità e che modifica le direttive 89/662/CEE, 90/425/CEE e 90/675/CEE ⁽⁵⁾;

considerando che, a norma dell'articolo 14, terzo comma della direttiva 89/662/CEE, occorre stabilire anteriormente al 31 dicembre 1991 il regime definitivo applicabile agli scambi dei prodotti contemplati nell'allegato B;

considerando che, a norma dell'articolo 21, quarto comma della direttiva 90/425/CEE del Consiglio, del 26 giugno 1990, relativa ai controlli veterinari e zootecnici applicabili

⁽¹⁾ GU n. C 164 dell'1. 7. 1992, pag. 28.

⁽²⁾ Parere reso il 1° luglio 1992 (non ancora pubblicato nella Gazzetta ufficiale).

⁽³⁾ GU n. L 395 del 30. 12. 1989, pag. 13. Direttiva modificata da ultimo dalla direttiva 91/496/CEE (GU n. L 268 del 24. 9. 1991, pag. 56).

⁽⁴⁾ GU n. L 373 del 31. 12. 1990, pag. 1. Direttiva modificata dalla direttiva 91/496/CEE (GU n. L 268 del 24. 9. 1991, pag. 56).

⁽⁵⁾ GU n. L 268 del 24. 9. 1991, pag. 56. Direttiva modificata dalla direttiva 91/628/CEE (GU n. L 340 dell'11. 12. 1991, pag. 17).

negli scambi intracomunitari di taluni animali vivi e prodotti di origine animale, nella prospettiva della realizzazione del mercato interno ⁽⁶⁾, occorre includere nel campo di applicazione della direttiva 89/662/CEE e della stessa direttiva gli animali e i prodotti di origine animale non soggetti a dette direttive;

considerando che, a norma dell'articolo 21 della direttiva 89/662/CEE, occorre determinare il regime applicabile alla scadenza delle disposizioni transitorie previste all'articolo 20; che in proposito occorre prendere in considerazione i progressi realizzati nella Comunità per quanto riguarda sia la determinazione di norme per i prodotti provenienti dai paesi terzi, sia l'armonizzazione delle misure di lotta contro l'affa epizootica e la peste suina, concretizzatisi nella direttiva 90/423/CEE del Consiglio, del 26 giugno 1990, recante modifica della direttiva 85/511/CEE che stabilisce misure comunitarie di lotta contro l'affa epizootica, della direttiva 64/432/CEE relativa a problemi di polizia sanitaria in materia di scambi intracomunitari di animali delle specie bovina e suina e della direttiva 72/462/CEE relativa a problemi sanitari e di polizia sanitaria all'importazione di animali delle specie bovina e suina e di carni fresche o di prodotti a base di carne in provenienza dai paesi terzi ⁽⁷⁾, e nella direttiva 91/685/CEE del Consiglio, dell'11 dicembre 1991, che modifica la direttiva 80/217/CEE che stabilisce misure comunitarie di lotta contro la peste suina classica ⁽⁸⁾;

considerando che, alla luce soprattutto della favorevole evoluzione dell'armonizzazione nel settore veterinario, è opportuno stabilire la soppressione, in data 1° luglio 1992, dei controlli veterinari alle frontiere interne effettuati su tutti i prodotti di origine animale,

HA ADOTTATO LA PRESENTE DIRETTIVA:

Articolo 1

La direttiva 89/662/CEE è così modificata:

- 1) Nell'articolo 6, paragrafo 2, la data «1° gennaio 1993» è sostituita dalla data «1° luglio 1992».
- 2) Nell'articolo 8, paragrafo 2, primo comma, sono aggiunte le seguenti parole: «salvo nel caso previsto nel quarto comma».

⁽⁶⁾ GU n. L 224 del 18. 8. 1990, pag. 29. Direttiva modificata da ultimo dalla direttiva 91/628/CEE (GU n. L 340 dell'11. 12. 1991, pag. 17).

⁽⁷⁾ GU n. L 224 del 18. 8. 1990, pag. 13.

⁽⁸⁾ GU n. L 377 dal 31. 12. 1991, pag. 1.

- 3) Nell'articolo 8, paragrafo 2, quarto comma, le seguenti parole sono soppresse: «e — fatte salve le suddette vie di ricorso —».
- 4) Nell'articolo 14, primo comma, le parole seguenti sono soppresse: «fino al 31 dicembre 1992».
- 5) Il testo dell'articolo 14, secondo e terzo comma, è sostituito dal comma seguente:

«Gli Stati membri comunicano alla Commissione ed agli altri Stati membri le condizioni e le modalità relative agli scambi dei prodotti di cui al primo comma.»

- 6) Il testo dell'articolo 16 è sostituito dal testo seguente:

«Articolo 16

1. Gli Stati membri trasmettono alla Commissione, secondo un modello armonizzato, le informazioni essenziali relative ai controlli eseguiti in forza della presente direttiva.
2. La Commissione esamina, nel quadro del comitato veterinario permanente, le informazioni di cui al paragrafo 1. Essa può adottare, secondo la procedura prevista all'articolo 18, le misure appropriate.
3. Le modalità di applicazione del presente articolo, in particolare la periodicità della trasmissione delle informazioni, il modello da adottare e la natura delle informazioni, sono stabiliti secondo la procedura prevista all'articolo 18.»

- 7) L'articolo 19, paragrafo 1 è soppreso.

- 8) Il testo dell'articolo 20 è sostituito dal testo seguente:

«Articolo 20

Fino al 31 dicembre 1992 e per permettere una realizzazione progressiva del regime di controllo previsto dalla presente direttiva gli Stati membri possono operare nel corso del trasporto:

- un controllo su documenti per i prodotti di cui agli allegati A e B o importati in provenienza da paesi terzi;
- controlli veterinari aleatori, non discriminatori, sui prodotti di cui all'allegato B.»

- 9) L'articolo 21 è soppreso.

- 10) Nell'allegato B è aggiunto il comma seguente:

«Altri prodotti di origine animale che non figurano nell'allegato A della presente direttiva, né nell'allegato A o nell'allegato B, punto B della direttiva 90/425/CEE (*): questi prodotti saranno definiti secondo la procedura prevista all'articolo 18.

(*) GU n. L 224 del 18. 8. 1990, pag. 29. Direttiva modificata, da ultimo, dalla direttiva 91/496/CEE (GU n. L 268 del 24. 9. 1991, pag. 56).»

Articolo 2

1. Gli Stati membri mettono in vigore le disposizioni legislative, regolamentari e amministrative necessarie per conformarsi alla presente direttiva anteriormente al 1° luglio 1992. Essi ne informano immediatamente la Commissione.

Quando gli Stati membri adottano tali disposizioni, queste contengono un riferimento alla presente direttiva o sono corredate da un siffatto riferimento all'atto della pubblicazione ufficiale. Le modalità di tale riferimento sono decise dagli Stati membri.

2. Gli Stati membri comunicano alla Commissione il testo delle disposizioni essenziali di diritto interno che essi adottano nel settore disciplinato dalla presente direttiva.

Articolo 3

Gli Stati membri sono destinatari della presente direttiva.

Fatto a Bruxelles, addì 14 luglio 1992.

*Per il Consiglio
Il Presidente
J. GUMMER*

**DIRETTIVA 92/60/CEE DEL CONSIGLIO
del 30 giugno 1992**

che modifica la direttiva 90/425/CEE relativa ai controlli veterinari e zootecnici applicabili negli scambi intracomunitari di taluni animali vivi e prodotti di origine animale, nella prospettiva della realizzazione del mercato interno

IL CONSIGLIO DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità economica europea, in particolare l'articolo 43,

vista la proposta della Commissione ⁽¹⁾,

visto il parere del Parlamento europeo ⁽²⁾,

considerando che la Comunità deve adottare le misure destinate ad instaurare gradualmente il mercato interno entro il 31 dicembre 1992;

considerando che la direttiva 90/425/CEE ⁽³⁾ ha stabilito l'abolizione dei controlli veterinari su taluni animali vivi e prodotti alle frontiere interne della Comunità;

considerando che dall'adozione della direttiva 90/425/CEE il Consiglio ha fissato i principi relativi all'organizzazione dei controlli veterinari per gli animali vivi e per i prodotti in provenienza dai paesi terzi e che sono introdotti nella Comunità; che in proposito è opportuno tener conto della direttiva 90/675/CEE del Consiglio, del 10 dicembre 1990, che fissa i principi relativi all'organizzazione dei controlli veterinari per i prodotti che provengono dai paesi terzi e che sono introdotti nella Comunità ⁽⁴⁾, e della direttiva 91/496/CEE del Consiglio, del 15 luglio 1991, che fissa i principi relativi all'organizzazione dei controlli veterinari per gli animali che provengono dai paesi terzi e che sono introdotti nella Comunità e che modifica le direttive 89/662/CEE, 90/425/CEE e 90/675/CEE ⁽⁵⁾;

considerando che, a norma dell'articolo 21, quarto comma della direttiva 90/425/CEE, è opportuno inserire nel campo di applicazione di detta direttiva e della direttiva 89/662/CEE del Consiglio, dell'11 dicembre 1989, relativa ai controlli veterinari applicabili negli scambi intracomunitari, nella prospettiva della realizzazione del mercato interno ⁽⁶⁾, gli animali vivi ed i prodotti di origine animale non contemplati dalle succitate direttive;

considerando che a norma dell'articolo 25 della direttiva 90/425/CEE occorre determinare «il regime applicabile allo

⁽¹⁾ GU n. C 122 del 14. 5. 1992, pag. 18.

⁽²⁾ GU n. C 176 del 13. 7. 1992.

⁽³⁾ GU n. L 224 del 18. 8. 1990, pag. 29. Direttiva modificata, da ultimo, dalla direttiva 91/628/CEE (GU n. L 340 dell'11. 12. 1991, pag. 17).

⁽⁴⁾ GU n. L 373 del 31. 12. 1990, pag. 1.

⁽⁵⁾ GU n. L 268 del 24. 9. 1991, pag. 56.

⁽⁶⁾ GU n. L 395 del 30. 12. 1989, pag. 13.

scadere delle disposizioni transitorie previste all'articolo 24»; che in proposito è opportuno prendere in considerazione i progressi realizzati nella Comunità per quanto riguarda sia la fissazione di norme per gli animali vivi e per i prodotti in provenienza dai paesi terzi, sia in materia di armonizzazione delle misure di lotta contro l'affa epizootica e la peste suina, concretizzati dalla direttiva 90/423/CEE del Consiglio, del 26 giugno 1990, recante modifica della direttiva 85/511/CEE, che stabilisce misure comunitarie di lotta contro l'affa epizootica, della direttiva 64/432/CEE, relativa a problemi di polizia sanitaria in materia di scambi intracomunitari di animali delle specie bovina e suina, e della direttiva 72/462/CEE, relativa a problemi sanitari e di polizia sanitaria all'importazione di animali della specie bovina e suina e di carni fresche o di prodotti a base di carne in provenienza dai paesi terzi ⁽⁷⁾ e della direttiva 91/685/CEE del Consiglio, dell'11 dicembre 1991, che modifica la direttiva 80/217/CEE che stabilisce misure comunitarie di lotta contro la peste suina classica ⁽⁸⁾;

considerando che, soprattutto alla luce della favorevole evoluzione dell'armonizzazione del settore veterinario, è opportuno stabilire la soppressione, dal 1° luglio 1992, dei controlli veterinari alle frontiere interne effettuati su tutti gli animali vivi e sui prodotti di origine animale;

considerando che conviene, tuttavia, stabilire norme specifiche per i controlli veterinari applicabili agli spostamenti di animali da compagnia privi di qualsiasi carattere commerciale ed accompagnati da una persona fisica, responsabile degli animali durante lo spostamento,

HA ADOTTATO LA PRESENTE DIRETTIVA:

Articolo 1

La direttiva 90/425/CEE è modificata come segue:

- 1) all'articolo 1 è aggiunto il seguente comma:

«La presente direttiva non si applica ai controlli veterinari relativi agli spostamenti tra Stati membri di animali da compagnia, privi di qualsiasi carattere commerciale, accompagnati da una persona fisica e responsabile degli animali durante lo spostamento»;

- 2) all'articolo 7, paragrafo 2 la data «1° gennaio 1993» è sostituita da «1° luglio 1992»;

⁽⁷⁾ GU n. L 224 del 18. 8. 1990, pag. 13.

⁽⁸⁾ GU n. L 377 del 31. 12. 1991, pag. 1.

3) all'articolo 21, primo comma sono sopprese le parole: «fino al 31 dicembre 1992»;

4) il testo dell'articolo 21, secondo comma è sostituito dal testo seguente:

«Gli Stati membri comunicano alla Commissione e agli altri Stati membri le condizioni e le modalità applicabili agli scambi degli animali e dei prodotti di cui al primo comma.»;

5) all'articolo 21, terzo comma l'ultima frase è soppressa;

6) il testo dell'articolo 22 è sostituito dal testo seguente:

«Articolo 22

1. Gli Stati membri presentano alla Commissione, secondo un modello armonizzato, le informazioni essenziali relative ai controlli effettuali a titolo della presente direttiva.

2. La Commissione esamina in seno al comitato veterinario permanente le informazioni di cui al paragrafo 1. Essa può adottare le misure adeguate, secondo la procedura prevista all'articolo 18.

3. Le modalità di applicazione del presente articolo, in particolare la periodicità della comunicazione delle informazioni, il modello da adottare e il tipo di informazione, sono stabilite secondo la procedura prevista all'articolo 18.»;

7) il testo dell'articolo 24 è sostituito dal testo seguente:

«Articolo 24

Per consentire un'attuazione progressiva del regime di controllo previsto dalla presente direttiva, gli Stati membri possono, fino al 31 dicembre 1992, effettuare durante il trasporto:

- un controllo documentale sugli animali e prodotti di cui agli allegati A e B o importati in provenienza da paesi terzi;
- controlli veterinari per campione, non discriminatori, sugli animali e prodotti di cui all'allegato B.»;

8) l'articolo 25 è soppresso;

9) nell'allegato B, la parte A è sostituita dal testo seguente:

«A. Legislazione veterinaria — Altri animali vivi che non figurano nell'allegato A.I.»;

10) nell'allegato B, la parte B è sostituita dal testo seguente:

«B. Legislazione veterinaria — Spermi, ovuli ed embrioni che non figurano nell'allegato A.I.».

Articolo 2

1. Gli Stati membri mettono in vigore le disposizioni legislative, regolamentari ed amministrative necessarie per conformarsi alla presente direttiva anteriormente al 1° luglio 1992. Essi ne informano immediatamente la Commissione.

Quando gli Stati membri adottano tali disposizioni, queste contengono un riferimento alla presente direttiva o sono corredate da un siffatto riferimento all'atto della pubblicazione ufficiale. Le modalità di tale riferimento sono decise dagli Stati membri.

2. Gli Stati membri comunicano alla Commissione il testo delle disposizioni essenziali di diritto interno che essi adottano nel settore disciplinato della presente direttiva. La Commissione ne informa gli altri Stati membri.

Articolo 3

Gli Stati membri sono destinatari della presente direttiva.

Fatto a Lussemburgo, addì 30 giugno 1992.

Per il Consiglio

Il Presidente

Arlindo MARQUES CUNHA