

# ARCHIVES HISTORIQUES DE LA COMMISSION

COLLECTION RELIEE DES  
DOCUMENTS "COM"

COM (63)480

Vol. 1963/0127

### ***Disclaimer***

Conformément au règlement (CEE, Euratom) n° 354/83 du Conseil du 1er février 1983 concernant l'ouverture au public des archives historiques de la Communauté économique européenne et de la Communauté européenne de l'énergie atomique (JO L 43 du 15.2.1983, p. 1), tel que modifié par le règlement (CE, Euratom) n° 1700/2003 du 22 septembre 2003 (JO L 243 du 27.9.2003, p. 1), ce dossier est ouvert au public. Le cas échéant, les documents classifiés présents dans ce dossier ont été déclassifiés conformément à l'article 5 dudit règlement.

In accordance with Council Regulation (EEC, Euratom) No 354/83 of 1 February 1983 concerning the opening to the public of the historical archives of the European Economic Community and the European Atomic Energy Community (OJ L 43, 15.2.1983, p. 1), as amended by Regulation (EC, Euratom) No 1700/2003 of 22 September 2003 (OJ L 243, 27.9.2003, p. 1), this file is open to the public. Where necessary, classified documents in this file have been declassified in conformity with Article 5 of the aforementioned regulation.

In Übereinstimmung mit der Verordnung (EWG, Euratom) Nr. 354/83 des Rates vom 1. Februar 1983 über die Freigabe der historischen Archive der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft und der Europäischen Atomgemeinschaft (ABl. L 43 vom 15.2.1983, S. 1), geändert durch die Verordnung (EG, Euratom) Nr. 1700/2003 vom 22. September 2003 (ABl. L 243 vom 27.9.2003, S. 1), ist diese Datei der Öffentlichkeit zugänglich. Soweit erforderlich, wurden die Verschlussachen in dieser Datei in Übereinstimmung mit Artikel 5 der genannten Verordnung freigegeben.

# COMUNITA' ECONOMICA EUROPEA

## COMMISSIONE

VI/COM(63)480 definitivo  
Orig.: F

Bruxelles, 17 dicembre 1963

### PROPOSTA

DI DIRETTIVA DEL CONSIGLIO N. ... RELATIVA A  
PROBLEMI SANITARI IN MATERIA DI SCAMBI DI  
CARNI FRESCHE DI VOLATILI DA CORTILE

-----  
(presentata dalla Commissione al Consiglio)

VI/COM(63)480 definitivo

PROPOSTA DI DIRETTIVA

DEL CONSIGLIO n..... RELATIVA A PROBLEMI SANITARI IN MATERIA  
DI SCAMBI DI CARNI FRESCHE DI VOLATILI DA CORTILE

(presentata dalla Commissione al Consiglio)

IL CONSIGLIO DELLA COMUNITA' ECONOMICA EUROPEA,

Visto il Trattato che istituisce la Comunità Economica Europea ed in particolare l'articolo 43,

Visto il parere del Parlamento Europeo,

Visto il parere del Comitato economico sociale;

Considerando che il regolamento n. 22 del Consiglio relativo alla graduale attuazione di un'organizzazione comune dei mercati nel settore del pollame (1) è già applicato;

Considerando che il regolamento n. 22 del Consiglio sostituisce alle molteplici e tradizionali misure di protezione alla frontiera un sistema uniforme, destinato a facilitare gli scambi intracomunitari;

Considerando che l'applicazione dei regolamenti summenzionati non produrrà gli effetti previsti fintantoché gli scambi saranno frenati dalle disparità esistenti negli Stati membri in materia di disposizioni sanitarie nel settore del pollame;

(1) Gazzetta Ufficiale delle Comunità Europee n. 30 del 20 aprile 1962  
pag. 959/62

Considerando che per eliminare tali disparità è necessario procedere, parallelamente ai regolamenti già adottati o in elaborazione per quanto concerne la graduale attuazione di organizzazioni comuni dei mercati ad un ravvicinamento delle disposizioni degli Stati membri in materia sanitaria;

Considerando che è risultato che vari Stati membri stanno attualmente elaborando disposizioni nazionali volte a stabilire norme precise per quanto concerne l'ispezione sanitaria ante-mortem e post-mortem del pollame; che è sembrato opportuno elaborare, tenuto conto di tale situazione, disposizioni comunitarie in questo settore destinate dopo un periodo transitorio, durante il quale tali disposizioni riguarderanno solo gli scambi intracomunitari, ad essere applicate al pollame messo in circolazione negli Stati membri, ad eccezione di quello consegnato direttamente dai produttori ai consumatori;

Considerando che il ravvicinamento previsto deve essere volto in particolare a rendere uniformi le condizioni sanitarie del pollame nei macelli, nonché in materia di deposito e di trasporto del pollame; che è sembrato opportuno lasciare alle autorità competenti degli Stati membri il compito di rilasciare licenze di esercizio ai macelli conformi alle condizioni sanitarie stabilite nella presente direttiva e di vigilare affinché siano osservate le condizioni previste per tale rilascio; che occorre prevedere altresì il rilascio di una licenza di esercizio per gli impianti frigoriferi da parte degli Stati membri;

Considerando che al momento dell'ispezione sanitaria post-mortem occorre affidare, tenendo conto delle particolari condizioni in cui tale ispezione è effettuata per il pollame, ad ausiliari qualificati compiti abbastanza importanti, sotto la responsabilità e il controllo del veterinario ufficiale; che è tuttavia possibile precisare la natura di tali compiti solo che dopo l'elaborazione di norme uniformi in materia di formazione di tali ausiliari;

Considerando che, per quanto concerne gli scambi intracomunitari, il rilascio di un certificato sanitario, compilato da un veterinario ufficiale del paese di provenienza è stato ritenuto il mezzo più adeguato per fornire alle autorità competenti del paese di destinazione la prova che una partita di pollame è conforme alle disposizioni della presente direttiva; che tale certificato deve accompagnare la spedizione di pollame fino al luogo di destinazione;

Considerando che gli Stati membri devono avere la facoltà di rifiutare l'introduzione nel proprio territorio di pollame proveniente da un altro Stato membro che risultasse non atto al consumo umano o non conforme alle disposizioni comunitarie in materia sanitaria;

Considerando che in tal caso è opportuno consentire a detto Stato di rispedire il pollame, se non vi si oppongono motivi di carattere sanitario e a richiesta dello speditore o del suo incaricato;

Considerando che per consentire agli interessati di valutare i motivi che hanno determinato un divieto o una restrizione, è necessario che tali motivi siano portati a conoscenza dello speditore o del suo incaricato, nonché in alcuni casi, delle autorità competenti del paese di provenienza;

Considerando che occorre fornire allo speditore la possibilità di chiedere il parere di un esperto veterinario scelto in un elenco compilato dalla Commissione, qualora sorga una vertenza sulla fondatezza di un divieto o di una restrizione tra questi e l'autorità dello Stato membro destinatario;

Considerando che è inoltre opportuno prevedere una procedura comunitaria rapida al fine di comporre i conflitti che potrebbero sorgere tra gli Stati membri circa la fondatezza della concessione di una licenza di esercizio per un macello;

- f) paese  
destinatario: lo Stato membro nel quale sono spedite le carni fresche di volatili da cortile provenienti da un'altro Stato membro.

## PARTE SECONDA

### DISPOSIZIONI CONCERNENTI GLI SCAMBI INTRACOMUNITARI DI POLLAME E AL TEMPO STESSO GLI SCAMBI ALL'INTERNO DEGLI STATI MEMBRI

#### Articolo 3

1. Ogni Stato membro vigila a che siano ammesse agli scambi, conformemente all'articolo 9, unicamente le carni fresche di volatili da cortile conformi alle seguenti condizioni:
- a) siano state ottenute in un macello riconosciuto e controllato in conformità all'articolo 4, paragrafo 1;
  - b) provengano da un animale che sia stato oggetto conformemente alle disposizioni del capitolo III dell'allegato I, di una ispezione sanitaria ante-mortem da parte di un veterinario ufficiale, eventualmente assistito da ausiliari specialmente formati a tale scopo, sotto il suo controllo o la sua responsabilità, e che sia stato giudicato sano;
  - c) in conformità alle disposizioni del capitolo IV dell'allegato I, siano state trattate in condizioni di igiene soddisfacenti;
  - d) in conformità alle disposizioni dei capitoli V e VI dell'allegato I, siano state soggette ad una ispezione sanitaria post-mortem da parte di un veterinario ufficiale e siano state riconosciute atte al consumo umano;
  - e) in conformità alle disposizioni del capitolo VII dell'allegato I, rechino l'apposito timbro che permetta di riconoscerlo come atto al consumo umano;
  - f) conformemente alle disposizioni del capitolo IX dell'allegato I, siano state depositate, dopo l'ispezione post-mortem, in condizioni

.../...

d'igiene soddisfacenti all'interno dei macelli riconosciuti e controllati, a norma dell'articolo 4, paragrafo 1, o degli impianti di refrigerazione riconosciuti e controllati, a norma dell'articolo 4, paragrafo 4;

g) in conformità delle disposizioni del capitolo X dell'allegato I, siano trasportate in condizioni d'igiene soddisfacenti.

2. Durante l'ispezione post-mortem di cui al paragrafo 1, lettera d), il veterinario ufficiale può essere assistito per alcuni compiti da ausiliari specialmente formati a tale scopo e che effettuano le operazioni sotto il suo controllo e la sua responsabilità.

Previa consultazione degli Stati membri, la Commissione presenterà al Consiglio una proposta di direttiva circa la formazione di tali ausiliari e la delimitazione dei compiti da affidare a questi ultimi. Tale direttiva entrerà in vigore al più tardi contemporaneamente alla presente direttiva.

3. Sono da escludere dagli scambi:

- a) le carni fresche di volatili da cortile, trattate con acque ossigenate o sostanze chimiche decoloranti o con coloranti naturali o artificiali, fatta eccezione per il colorante prescritto per la bollatura, di cui al capitolo VII dell'allegato I;
- b) le carni fresche di volatili da cortile trattate con antibiotici o sostanze conservative.

#### Articolo 4

1. L'autorità centrale competente dello Stato membro nel cui territorio si trova il macello vigila affinché il riconoscimento previsto all'articolo 3, paragrafo 1, lettera a), sia concesso solo se sono osservate le disposizioni dei capitoli I e II. L'autorità centrale competente vigila affinché un veterinario ufficiale controlli in permanenza l'osservanza di tali disposizioni e vigila altresì alla revoca del riconoscimento quando le disposizioni stesse non siano più osservate.

.../...

2. Tutti i macelli riconosciuti devono essere iscritti in un apposito registro e provvisti di un numero del riconoscimento veterinario. Ciascuno Stato membro comunica agli altri Stati membri e alla Commissione l'elenco dei macelli riconosciuti e i relativi numeri del riconoscimento veterinario informandoli eventualmente della revoca di un riconoscimento.

3. Quando uno Stato membro ritiene che un macello di un altro Stato membro non soddisfi o non soddisfi più le condizioni alle quali è connesso il riconoscimento, esso ne informa l'autorità centrale competente di tale Stato. Quest'ultima deve prendere tutte le misure necessarie e comunicare all'autorità centrale competente del primo Stato membro le decisioni prese e i relativi motivi.

Se il primo Stato teme che tali misure non vengano adottate o non siano sufficienti, esso può sottoporre il caso alla Commissione la quale incarica uno o più esperti veterinari di esprimere un parere. Se la Commissione constata - tenuto conto di tale parere - che le disposizioni alle quali è connesso il riconoscimento non sono o non sono più soddisfatte, essa autorizza gli Stati membri a rifiutare provvisoriamente l'introduzione nel proprio territorio di carni fresche di volatili da cortile provenienti dal macello di cui trattasi. A richiesta dello Stato membro responsabile del riconoscimento, la Commissione ritira l'autorizzazione, dopo aver incaricato uno o più esperti veterinari di esprimere un nuovo parere e dopo aver constatato che il riconoscimento è nuovamente giustificato.

Gli esperti veterinari devono avere la cittadinanza di uno degli Stati membri esclusa quella degli Stati tra cui è sorta la controversia.

La Commissione stabilisce, previa consultazione degli Stati membri, le modalità generali per l'applicazione del presente paragrafo, in particolare per quanto riguarda la designazione degli esperti veterinari e la procedura da seguire al momento dell'elaborazione del loro parere.

4. Anche quando si tratta di impianti frigoriferi situati all'esterno di un macello, questi rimangono sotto il controllo del veterinario ufficiale per quanto concerne il deposito delle carni fresche di volatili da cortile.

L'autorità centrale competente dello Stato membro nel cui territorio si trova l'impianto frigorifero è responsabile del riconoscimento dell'impianto nonché della revoca di tale riconoscimento per quanto concerne il deposito delle carni fresche di volatili da cortile.

PARTE TERZA

DISPOSIZIONI CHE RIGUARDANO UNICAMENTE GLI  
SCAMBI INTRACOMUNITARI DI POLLAME

Articolo 5

Ferme restando le disposizioni di cui all'articolo 3, paragrafo 2, e fino all'entrata in vigore di eventuali disposizioni della Comunità Economica Europea, la presente direttiva fa salve le disposizioni degli Stati membri le quali:

- a) stabiliscono le condizioni per il riconoscimento degli impianti frigoriferi menzionati nell'articolo 4, paragrafo 4, nonché l'eventuale revoca di tale riconoscimento;
- b) riguardano il pollame che è stato trattato con sostanze tali da rendere eventualmente pericoloso o nocivo per la salute umana il consumo di carni fresche di volatili da cortile, quali antibiotici, sostanze estrogeniche, tireostatiche, sostanze che rendono tenera la carne (tenderisers), o sostanze arsenicali o antimoniaali;
- c) disciplinano l'aggiunta alle carni fresche di volatili da cortile sostanze estranee e il loro trattamento con raggi ionizzanti o ultravioletti.

Articolo 6

La presente direttiva fa salvi i mezzi di ricorso offerti dalla legislazione vigente negli Stati membri contro le decisioni delle autorità competenti o previsto nella presente direttiva.

Articolo 7

1. Fermi restando i poteri risultanti dalle disposizioni dell'articolo 4, paragrafo 3, secondo capoverso, seconda frase, uno Stato membro può vietare che nel proprio territorio siano messo in circolazione carni fresche di volatili da cortile provenienti da un altro Stato membro;

- a) quando queste si rivelano non atte al consumo umano, nel corso dell'ispezione sanitaria effettuata nel paese destinatario o

.../...

b) quando non sono state osservate le disposizioni dell'articolo 3 o dell'articolo 8.

2. Le decisioni adottate in virtù del paragrafo 1 devono autorizzare, a richiesta dello speditore e del suo incaricato, la rispeditura delle carni fresche di volatili da cortile nella misura in cui non vi si oppongano considerazioni di carattere sanitario.

3. Tali decisioni devono essere comunicate allo speditore o al suo incaricato con la menzione dei motivi.

Quando la domanda è stata presentata, tali decisioni motivate devono essergli comunicate senza indugio, per iscritto, con l'indicazione dei mezzi di ricorso previsti dalla legislazione vigente, nonché delle forme e dei termini proscritti per avvalersi di tali mezzi.

4. Quando tali decisioni si basano sull'accertamento di una malattia contagiosa, di un'alterazione pericolosa per la salute umana o di una grave mancanza alle disposizioni della presente direttiva, esse sono comunicate altresì senza indugio, e con l'indicazione dei motivi all'autorità centrale competente del paese di provenienza.

#### Articolo 8

Ciascuno Stato membro vigila affinché le carni fresche di volatili da cortile spedite nel territorio di un altro Stato membro siano accompagnate da un certificato sanitario conformemente al capitolo VIII dell'allegato I.

#### Articolo 9

Ciascuno Stato membro concede agli speditori, le cui carni fresche di volatili da cortile non possono essere messe in circolazione conformemente all'articolo 7, paragrafo 1, il diritto di ottenere il parere di un esperto veterinario. Ciascuno Stato membro fa in modo che gli esperti veterinari abbiano la possibilità di determinare se siano state osservate le condizioni dell'articolo 7, paragrafo 1, prima che le autorità competenti abbiano preso altre misure quali la distruzione delle carni.

L'esperto veterinario deve avere la cittadinanza di uno Stato membro diversa da quella del paese di provenienza o del paese destinatario.

.../...

La Commissione compila, su proposta degli Stati membri, l'elenco degli esporti veterinari che potranno essere incaricati dell'elaborazione di tali pareri e determina, previa consultazione degli Stati membri, le modalità generali di applicazione, in particolare per quanto riguarda la procedura da seguire per l'elaborazione dei pareri.

#### Articolo 10

1. Ferme restando le disposizioni dei paragrafi da 2 a 4, fino all'entrata in vigore di disposizioni eventualmente adottate in questo campo dalla Comunità Economica Europea, restano applicabili le disposizioni degli Stati membri in materia di polizia sanitaria per quanto riguarda gli scambi intracomunitari di volatili da cortile vivi e di carni fresche di volatili da cortile.

2. Se in uno Stato membro esiste il pericolo di propagazione di malattie degli animali con l'introduzione nel proprio territorio di carni fresche di volatili da cortile in provenienza da un altro Stato membro, detto Stato può adottare le misure seguenti:

- a) in caso di apparizione di una malattia epizootica nell'altro Stato membro, esso può vietare o limitare temporaneamente l'introduzione di tali carni fresche di volatili da cortile in provenienza dalle parti del territorio di detto Stato in cui si è manifestata la malattia;
- b) qualora una malattia epizootica assuma un carattere estensivo, o in caso di apparizione di una nuova malattia grave e contagiosa degli animali, esso può vietare o limitare temporaneamente l'introduzione di tali carni fresche di volatili da cortile a partire da tutto il territorio di tale Stato.

3. Le misure adottate da uno Stato membro in base al paragrafo 2 devono essere comunicate entro dieci giorni lavorativi agli altri Stati membri e alla Commissione, con l'esatta indicazione dei motivi.

4. Se lo Stato membro interessato ritiene che il divieto o la limitazione di cui al paragrafo 2 sia ingiustificato, può rivolgersi alla Commissione per chiedere che si proceda immediatamente a consultazioni.

.../...

## DISPOSIZIONI FINALI

## Articolo 11

a) per quanto concerne gli scambi intracomunitari:

alla stessa data di quella in cui devono mettere in vigore la direttiva del Consiglio del                      riguardante taluni problemi sanitari in materia di scambi intracomunitari di carni fresche,

b) per quanto concerne le carni fresche di volatili da cortile ottenute e messe in circolazione nel proprio territorio, ad eccezione di quelle fornite da produttore agricolo direttamente al consumatore, passando o non passando tramite un mercato locale settimanale vicino: entro un termine di sei anni a decorrere dalla notifica della presente direttiva.

Gli Stati membri informano immediatamente la Commissione delle disposizioni legislative, regolamentari e amministrative che essi hanno adottato in base alla presente direttiva.

## Articolo 12

Qualora il regime comunitario relativo alle importazioni in provenienza dai paesi terzi di carni fresche di volatili da cortile non fosse applicabile al momento dell'applicazione della presente direttiva, in attesa della sua applicazione, le disposizioni nazionali applicabili ai prodotti importati non dovrebbero essere più favorevoli di quelle che disciplinano gli scambi intracomunitari.

..... / .....

Articolo 13

Gli Stati membri sono i destinatari della presente direttiva.

Fatto a Bruxelles,

Per il Consiglio

Il Presidente

## Allegato I

alla direttiva del Consiglio del .... relativa  
a problemi sanitari in materia di scambi di  
carni fresche di volatili da cortile

### CAPITOLO I

#### Condizioni d'igiene relative ai macelli

1. I macelli devono comprendere:

- a) un locale o un luogo coperto sufficientemente vasto e che si possa facilmente pulire o disinfettare per l'ispezione ante-mortem dei volatili da cortile;
- b) un locale speciale che si possa facilmente pulire e disinfettare riservato ai volatili da cortile malati e sospetti;
- c) un impianto per la macellazione abbastanza ampio da consentire in appositi reparti le operazioni di tramortimento, dissanguamento, da un lato, di spiumatura, eventualmente abbinato alla scottatura, dall'altro, l'impianto per la macellazione non deve comunicare direttamente con il locale di sosta, diverso - se del caso - da un'apertura ridotta destinata al semplice passaggio dei volatili da cortile e che possa essere chiusa;
- d) un locale per l'evisceramento e il condizionamento di dimensioni tali che le operazioni di evisceramento siano effettuate in un luogo sufficientemente distante o separato da un tramezzo in modo da impedire che vengano sporcati altri luoghi riservati alla prima refrigerazione, alla cernita, alla presentazione del pollame e all'imballaggio. Ogni comunicazione tra il locale di condizionamento e quello adibito alla macellazione diversa dall'apertura ridotta destinata al semplice passaggio dei volatili da cortile deve essere munita di una porta con chiusura automatica;
- e) un locale di spedizione;
- f) impianti frigoriferi sufficientemente vasti;
- g) un locale per il deposito delle piume, purché queste non siano trattate come cascami o immediatamente poste in recipienti muniti di un coperchio adattato;

.../...

- h) locali speciali che si possano chiudere a chiave, riservati, da un lato, al deposito delle carni trattenute, dall'altro, al deposito dei residui e delle carni dichiarate inadatte al consumo umano secondo il n. 27 e quello che sono escluse dal consumo umano secondo il n. 28;
- i) un locale speciale riservato al trattamento delle carni dichiarate inadatte al consumo umano secondo il n. 27 e quello che secondo il n. 28 sono escluse dal consumo umano, dei residui e dei sottoprodotti per uso industriale, quando tale trattamento è effettuato nell'impianto stesso;
- j) spogliatori, lavabi, docce e gabinetti con scarico d'acqua, questi ultimi situati in modo che non immettano direttamente nei locali di lavoro; i lavabi devono essere forniti di acqua corrente calda e fredda, di dispositivi per la pulizia e la disinfezione delle mani, nonché di asciugamani cambiati dopo ogni uso; dei lavabi devono essere posti in prossimità dei gabinetti;
- k) un apposito locale per il deposito del letame, purché questi non sia evacuato in modo diverso e igienico;
- l) un locale e dispositivi sufficienti per la pulizia e la disinfezione delle stie e dei veicoli;
- m) un locale sufficientemente sistemato, che possa essere chiuso a chiave, riservato ad uso esclusivo del personale del servizio veterinario;
- n) nei locali di lavoro, dispositivi sufficienti per la pulizia e la disinfezione delle mani e degli attrezzi da lavoro;
- o) locali o impianti che consentano di effettuare in qualsiasi momento e in modo efficace le operazioni di ispezione veterinaria prescritte dalla presente direttiva;
- p) locali e impianti che consentano di effettuare il controllo dell'ingresso o dell'uscita del macello;

.../...

- q) ferme restando le disposizioni delle lettere a) e d), un'installazione che assicuri una sufficiente separazione tra il reparto pulito e quello esposto a insudiciamento;
- r) nei reparti di cui alle lettere da a) a l):
- pavimento in materiali impermeabili, facili da pulire e disinfettare e refrattari alla putrefazione, leggermente inclinato e provvisto di un adeguato sistema di evacuazione dei liquidi;
  - muri lisci, che, fino all'altezza di almeno due metri, siano rivestiti o tinti con materiale lavabile e chiaro, e presentino angoli e raccordi arrotondati;
- s) un'aerazione sufficiente e una buona evacuazione dei vapori;
- t) una sufficiente illuminazione naturale, o una illuminazione artificiale che non alteri i colori nei locali riservati ai volatili da cortile vivi o macellati;
- u) un impianto per la fornitura di acqua esclusivamente potabile, sotto pressione o in quantità sufficiente;
- v) un impianto per la fornitura di una quantità sufficiente di acqua calda;
- w) un dispositivo per l'evacuazione delle acque luride che risponda alle esigenze dell'igiene, o comporti in particolare degli smaltitori a sifone e muniti di grata;
- x) dispositivi di protezione contro gli insetti e i roditori;
- y) attrezzi, utensili e materiale munito in sostanze inalterabili, facili da pulire e da disinfettare;
- z) per la raccolta di carni non atte al consumo umano, recipienti speciali, stagni muniti di un coperchio adattato e di un sistema di chiusura inviolabile.

## CAPITOLO II

### Igiene del personale dei locali e del materiale nei macelli

2. Il personale, i locali o il materiale devono essere in perfetto stato di pulizia;
- a) in particolare, il personale deve indossare abiti da lavoro e un copricapo. Le persone che abbiano toccato animali malati o carni infette devono immediatamente lavarsi con cura mani e braccia con acqua calda, poi disinfettarle; è vietato fumare nei locali di lavoro e di deposito;

.../...

- b) ad eccezione degli animali da tiro per le attività dell'impianto, non devono trovarsi nei macelli cani, gatti o animali diversi dai volatili da cortile destinati ad essere macellati; si deve curare la distruzione sistematica dei roditori e di qualsiasi altro parassita;
  - c) i locali di cui al capitolo I, punto 1, lettere a), b), c) e d) devono essere puliti e disinfettati al termine delle operazioni della giornata;
  - d) il materiale o gli strumenti per la lavorazione delle carni e per il loro deposito devono essere sempre in ottimo stato di manutenzione e pulizia; essi devono essere puliti e disinfettati con cura vario volte nel corso di una giornata di lavoro, nonché al termine delle operazioni della giornata, e prima di essere rimossi in uso dopo che siano stati insudiciati, in particolare dai germi di una malattia.
3. I locali, gli attrezzi e il materiale da lavoro impiegati per la lavorazione delle carni o il loro deposito devono essere utilizzati esclusivamente a tale scopo.
4. Al di fuori delle ore di lavoro deve essere chiusa l'apertura ridotta destinata al semplice passaggio dei volatili da cortile tra il locale di sosta e quello adibito alla macellazione.
5. Le carcasse e le frattaglie non devono toccare il suolo.
6. L'uso di detersivi, disinfettanti o antiparassitari dev'essere tale da non pregiudicare la salubrità delle carni.
7. I lavori di macellazione e la manipolazione delle carni devono essere vietati alle persone che possono contaminare le carni, in particolare alle persone:
- a) affette da, o sospette di typhus abdominalis, paratyphus A o B, enteritis infectiosa (salmonellosi), dissenteria, epatite infettiva, scarlattina, o persone portatrici di germi di tali malattie;
  - b) affette da o sospette di tubercolosi infettiva;

.../...

- c) affette da o sospette di una malattia della pelle contagiosa;
  - d) che esercitano contemporaneamente un'attività esposta a microbi trasmissibili alle carni;
  - e) che portino medicazioni alle mani, ad eccezione di una bendatura con materia plastica che protegga una ferita del dito fresca e non infettata.
8. Qualiasi persona occupata nella lavorazione delle carni deve essere provvista di un certificato medico attestante che nulla osta all'esercizio di tale attività. Tale certificato medico deve essere rinnovato ogni anno ed ogni qualvolta il veterinario ufficiale lo richiama; deve essere tenuto a disposizione del veterinario ufficiale.

### CAPITOLO III

#### Ispezione sanitaria ante-mortem

9. Gli animali devono essere sottoposti all'ispezione anti-mortem il giorno stesso del loro arrivo al macello. La visita deve essere ripetuta immediatamente prima della macellazione se l'animale sosta in stalla più di 24 ore.
10. L'ispezione ante-mortem può essere limitata, per gli animali provenienti da aziende con meno di 500 capi, alla ricerca di danni causati dal trasporto, purché tali animali siano stati esaminati nell'azienda durante le ultime 24 ore o siano stati giudicati sani. Deve esserne inoltre dimostrata l'identità all'atto del loro arrivo al macello.

Nella misura in cui l'esame ante-mortem nell'azienda di origine o al macello non sia stato effettuato dallo stesso veterinario, gli animali devono essere accompagnati da un certificato sanitario, contenente le indicazioni di cui all'allegato II.

11. L'ispezione ante-mortem deve essere effettuata in condizioni di illuminazione adeguate.
12. 1. L'ispezione deve permettere di accertare:
- a) se gli animali sono affetti da malattia trasmissibile all'uomo o agli animali o se presentano sintomi o uno stato generale che possa far sospettare l'insorgenza di una malattia del genere;
  - b) se presentano sintomi di una malattia o di una alterazione del loro stato generale che possano rendere le carni inadatte al consumo da parte dell'uomo;

.../...

c) al momento dell'ispezione ante-mortem al macello, se sono in uno stato di fatica causato dal trasporto, o di agitazione.

2. A tal fine il veterinario ufficiale ricercherà in particolare le manifestazioni qui di seguito elencate:

- perturbazione dello stato generale,
- disturbi della crescita (rachitismo, ecc.),
- cachessia,
- edema della testa,
- colorazione anormale o decolorazione della cresta e dei bargigli (anemia, ittero, disturbi circolatori),
- disturbi respiratori (sbadigli, starnuti, dispnea, ecc.),
- disturbi digestivi (diarrea e decolorazione delle feci), preclasse della cloaca, infiammazione della cloaca o dell'intestino,
- disturbi nervosi (depressione, eccitamenti, tremori, torcicolli, paralisi, incoordinazione motrice, claudicazione, ecc.),
- tumori,
- ascite,
- altre infiammazioni della pelle, delle mucose o delle articolazioni (eruzioni, edema ipodermico, sinovite).

13. Non possono essere macollati ai fini degli scambi intracomunitari di carni fresche di volatili da cortile gli animali:

a) che presentano uno dei sintomi elencati al n. 12, paragrafo 1, lettere a) o b),

b) di cui è stato stabilito:

aa) dalla presenza di animali malati nel macello

bb) da informazioni sanitarie concernenti la loro provenienza, che sono stati oggetto di contatto, in modo da poter trasmettere la malattia, con uccelli affetti o sospetti di essere affetti da peste aviaria franca, da malattia di New Castle, da rabbia, da salmonellosi, da colera o ornitotossicosi;

c) che non sono stati lasciati riposare durante un periodo sufficiente; gli animali stanchi o agitati devono essere lasciati riposare per tutto il periodo ritenuto necessario dal veterinario ufficiale.

14. I volatili da cortile il cui stato sanitario è soddisfacente devono essere macollati separatamente o in ultimo luogo.

.../...

#### CAPITOLO IV

##### Igiene della macellazione

15. Gli animali introdotti nei locali adibiti alla macellazione devono essere abbattuti immediatamente dopo essere stati precedentemente storditi.

16. Il dissanguamento deve essere completo o deve essere effettuato obbligatoriamente sull'animale sospeso per le zampe e immobilizzato.

17. La spiumatura deve essere immediata e completa.

18. L'eviscerazione deve essere effettuata immediatamente. La carcassa deve essere aperta in modo tale che le cavità e le viscere possano essere ispezionate. A tal fine, il fegato, la milza, il tubo digerente devono essere tolti dalla carcassa in modo tale che questa non venga insudiciata e che le connessioni naturali di tali viscere siano mantenute fino al momento dell'ispezione.

19. Dopo l'ispezione, le viscere tolte devono essere immediatamente separate dalla carcassa e le parti inadatte al consumo umano devono essere immediatamente tolte.

Le viscere o parti di viscere rimaste nella carcassa devono essere subito tolte in condizioni d'igiene soddisfacenti.

20. Sono vietate: l'insufflazione delle carni o l'utilizzazione di stracci per la loro pulizia, nonché la riempitura delle carcasse, salvo mediante una partita di frattaglie commestibili corrispondente ad uno dei volatili da cortile macellati nel macello. Le frattaglie possono essere imballate conformemente al n. 36.

21. E' vietato procedere alla suddivisione della carcassa, a qualsiasi asportazione o trattamento delle carni, prima della fine dell'ispezione. Il veterinario può imporre qualsiasi altra manipolazione richiesta dall'ispezione.

22. Le carni trattenute o quelle dichiarate inatte al consumo umano, secondo il n. 27 o escluse dal consumo umano secondo il n. 28, le piume e i residui, devono essere trasportati il più presto possibile nei locali di cui all'articolo 1, lettera g), e devono essere manipolate in modo da limitare il più possibile i rischi di contaminazione o di contagio.

.../...

23. Al termine dell'ispezione e dopo aver tolto le viscere, le carni fresche devono essere sottoposte immediatamente, prima del condizionamento, ad una refrigerazione conforme alle norme di igiene, in modo che la loro temperatura interna non superi + 4° C.

#### CAPITOLO V

##### Ispezione sanitaria post-mortem

24. Tutte le parti dell'animale devono essere presentate all'ispezione immediatamente dopo la macellazione.

25. L'ispezione post-mortem deve essere effettuata in adeguato condizioni di illuminazione.

26. L'ispezione post-mortem deve comprendere:

- a) l'esame visivo dell'animale macellato;
- b) l'esame al tatto della carcassa, del collo, delle ali, delle cosce, del fegato e della milza;
- c) le incisioni di organi nella misura in cui sia necessario;
- d) la ricerca di alterazioni nella consistenza, nel colore, nell'odore, ed eventualmente nel sapore;
- e) se del caso, analisi di laboratorio.

#### CAPITOLO VI

##### Decisione del veterinario ufficiale all'atto dell'ispezione post-mortem:

27. 1. Sono dichiarati inatti al consumo umano, totalmente, i volatili da cortile la cui ispezione post-mortem rivela uno dei seguenti casi:

- morte risultante da una causa diversa dalla macellazione
- insudiciamento generalizzato
- lesione traumatica generalizzata
- odore, colore, sapore anormali

.../...

- putrefazione
- sclerosi muscolare
- cachossia
- idroemia
- ascite
- ittero
- enterite grave o ostosa
- infiammazioni banali non localizzate
- piemia
- setticemia
- peste franca
- malattia di New Castle
- tubercolosi
- salmonellosi
- colera
- antrace maligno
- ornitosi
- rabbia
- tularemia
- pseudo-tubercolosi
- vaiolo generalizzato
- tarma delle mosse ( trombicula)
- listerellosi
- botulismo
- sinoviti infettive
- aspergillosi generalizzata
- toxoplasmosi
- parassitismo esteso ipodermico o muscolare
- tumori maligni o molteplici
- leucosi
- intossicazione

2. Sono dichiarati inatti al consumo umano le parti della carcassa o gli organi che presentano lesioni o alterazioni non menzionate nel paragrafo precedente.

28. Sono escluse dal consumo umano le viscere qui di seguito elencate: trachea, esofago, gozzo, intestino, milza.

.../...

## CAPITOLO VII

### Bollatura

29. La bollatura deve essere effettuata sotto la responsabilità del veterinario ufficiale.

30. La bollatura deve consistere:

a) per le carcasse nella fissazione su ciascuna di esse di un bollo a disco.

Tale disco deve avere un centimetro di diametro ed essere di materiale resistente conforme a tutte le esigenze dell'igiene. Sul disco devono figurare le seguenti indicazioni in caratteri perfettamente leggibili:

- nella parte superiore, le due prime lettere maiuscole del paese di provenienza;
- nel centro, il numero del riconoscimento veterinario del macello riconosciuto;
- nella parte inferiore, la sigla C.E.E., o E.E.G., o E.W.G.

I caratteri a stampa devono essere alti 0,2 cm per le lettere e le cifre.

b) per le frattaglie nella posizione del bollo su una etichetta ben visibile fissata all'imballaggio.

Tale bollo deve essere a inchiostro, di forma ovale, largo 6,5 cm e alto 4,5 cm. Sull'etichetta devono figurare le indicazioni seguenti in caratteri perfettamente leggibili:

- nella parte superiore, il nome in lettere maiuscole del paese di provenienza;
- nel centro, il numero del riconoscimento veterinario del macello;
- nella parte inferiore, la sigla C.E.E., o E.E.G., o E.W.G.

I caratteri a stampa devono essere alti 0,8 cm per le lettere e 1,1 cm per le cifre.

L'etichetta deve inoltre recare i seguenti dati:

- un numero di serie;
- la denominazione anatomica delle frattaglie;
- la denominazione della specie animale cui appartengono e
- il peso netto dell'unità di imballaggio.

Copia dell'etichetta deve essere imballata con la merce in modo che non ne risulti un insudiciamento del contenuto.

.../...

31. Per la bollatura a inchiostro puo' essere usato esclusivamente il metilvioletto.

### CAPITOLO VIII

#### Certificato sanitario

32. Il certificato sanitario che accompagna le carni fresche di volatili da cortile durante il loro trasporto verso il paese destinatario deve essere rilasciato da un veterinario ufficiale al momento della spedizione. Esso deve essere redatto almeno nella lingua del paese destinatario e deve recare le informazioni previste nel modello di cui all'allegato III.

### CAPITOLO IX

#### Deposito

33. Le carni fresche di volatili da cortile devono essere mantenute a una temperatura interna che non puo' superare in alcun momento + 4° C.

### CAPITOLO X

#### Trasporto

34. Le carni fresche di volatili da cortile devono essere trasportate in colli di materiale conforme a tutte le regole di igiene, resistenti, incapaci di alterare le caratteristiche organolettiche delle carni o di renderle nocive per la salute. I colli devono assicurare una protezione efficace contro gli insetti e gli insudiciamenti esterni ed essere impermeabili ai liquidi e ai corpi grassi.

35. Le frattaglie devono essere avvolte in un foglio protettore di materiale resistente alla corrosione che possono essere utilizzati solo una volta. I fogli protettori utilizzati per frattaglie separate dalla carcassa devono essere piombati.

36. Le carni fresche di volatili da cortile possono essere trasportate solo con mezzi di trasporto concepiti e attrezzati in modo che la temperatura prevista al capitolo IX sia garantita per tutta la durata del trasporto.

37. I mezzi di trasporto delle carni fresche di volatili non possono essere utilizzati per il trasporto di animali vivi o di prodotti suscettibili di alterare o contaminare le carni.

38. Le carni fresche di volatili da cortile non possono essere trasportate contemporaneamente a materie che possono sporcarle o comunicare loro un qualsiasi odore.

39. Il veterinario ufficiale deve assicurarsi prima della spedizione che i veicoli o i mezzi di trasporto, nonché le condizioni di carico siano conformi alle condizioni di igiene di cui al presente capitolo.

-----

ALLEGATO II

alla direttiva del Consiglio del ..... relativa a  
problemi sanitari in materia di scambi di  
carni fresche di volatili da cortile

Modello

Certificato sanitario

per il pollame trasportato dall'azienda al macello

Servizio ..... n. ....

Dipartimento .....

I. Identificazione degli animali

Specie animale .....

Numero degli animali .....

Età degli animali .....

Marchio di identificazione .....

II. Provenienza degli animali

Indirizzo dell'azienda di provenienza

III. Destinazione degli animali

Tali animali sono trasportati verso il seguente macello:

.....

mediante i seguenti mezzi di trasporto: .....

IV. Attestato

Il sottoscritto veterinario ufficiale certifica che gli animali di cui  
sopra sono stati oggetto di una ispezione ante-mortem nell'azienda sum-  
menzionata il ..... alle ore ..... e sono stati riconosciuti sani.

Fatto a ..... il .....

Firma del veterinario ufficiale

ALLEGATO III

alla direttiva del Consiglio del ..... relativa a  
problemi sanitari in materia di scambi di  
carni fresche di volatili da cortile

---

Modello

Certificato sanitario

relativo a carni fresche di volatili da cortile destinate  
ad uno Stato membro della C.E.E. (1)

---

Paese di provenienza ..... n.....  
Ministero .....  
Servizio .....  
Dipartimento .....  
Rif. ....  
(facoltativo)

---

(1) Carni fresche di volatili da cortile: le carni fresche provenienti  
dalle seguenti specie: galline, tacchine, faraone, anatre e oche  
allo stato domestico.

I. Indicazioni della categoria delle carni

Carni di .....

(specie animale)

Natura dei pezzi .....

Natura dell'imballaggio .....

Natura dei pezzi o delle unità di imballaggio .....

Peso netto .....

.....

II. Provenienza delle carni

Indirizzo (i) e numero (i) di identificazione veterinaria del (dei)

macello (i) riconosciuto (i) .....

III. Destinazione delle carni

Le carni sono spedite

da .....

(luogo di spedizione)

a .....

(paese e luogo di destinazione)

con il seguente mezzo di trasporto (1) .....

Nome e indirizzo dello speditore .....

.....

Nome e indirizzo del destinatario .....

.....

---

(1) Per i carri ferroviari, gli autocarri, indicare il numero di immatricolazione e per gli aerei il numero del volo.

.../...

IV. Attestato sanitario

Il sottoscritto veterinario ufficiale certifica:  
che le carni di volatili da cortile di cui sopra e gli imballaggi  
delle carni di cui sopra (1)

- a) recano un disco e un'etichetta con un bollo comprovante che le carni provengono da animali macellati in macelli riconosciuti;
- b) sono state riconosciute adatte al consumo in seguito a ispe-  
zione veterinaria effettuata conformemente alla direttiva del  
Consiglio del ..... relativa a problemi sanitari in materia di  
scambi di carni fresche di volatili da cortile;
- c) i veicoli e i mezzi di trasporto nonché le condizioni di carico  
della spedizione rispondono alle norme igieniche contenute nel-  
la precitata direttiva.

Fatto a ..... il .....

Firma del veterinario ufficiale

(.....)

---

(1) Cancellare l'indicazione inutile.