

Dipartimento di Medicina Veterinaria
Master in Sanità Pubblica Veterinaria e Igiene degli Alimenti
Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva



Corso di Alta Formazione
Organizzazione e metodi del controllo ufficiale degli alimenti

L'esecuzione dei controlli ufficiali: prodotti di origine animale

Anna Giovanna Fermani U.O.C. IAOA ASL Latina
Antonio Menditto Istituto Superiore di Sanità
Perugia, 26 e 27 giugno 2020

Reg.(UE) 625/2017: Sistema di controllo

Processi trasversali Art. 4 Designazione AC Art. 5(2) e (3) Crit. operativi Art. 5(4) Formazione Art. 8 Riservatezza Art. 11 Trasparenza Art. 12(1) Procedure doc. Art. 28-30, 32-33 Deleghe Art. 78-85 Finanz. CU	Plan	Art. 10(2) Anagrafe Operatori	Do (azi oni ese cuti ve incl use)	Art. 9-10, 14 Controlli ufficiali		
		Art. 9(1) Categ. in base al rischio		Art. 16-27 Prescr. aggiuntive sui CU		
		Artt. 109-111 Piani di controllo e Art. 12(1) e All. II Capo II p. 3 Dich. obiettivi da raggiungere		Art. 35-42 Camp., analisi, prove e diagnosi e lab. uff.		
	Processi specifici Tit. II Altre attività uff. Art. 35-42 Camp., analisi, prove e diagnosi e lab. uff. Art. 92-101 Lab. Rif. Art. 140 Segnalaz. violazioni Art. 35 Controperizia Art. 43- 77 CU su animali e merci in entrata nell'UE Art. 115 Piani di emergenza Art. 112 Progr. Contr. Coord. Art. 114 Rel. annuali CE Art. 116-136 Attività dell'UE Art. 141 Gravi disfunzioni SM Art. 102-107 Assistenza e coop. amm. tra SMi Art. 15 Obblighi operatori	Act		Art. 12(3) Az. C. in caso di carenze a seguito di verifiche di efficacia e aggiorn. proc. documentate	Art. 13 Documentazione scritta	
				Art. 6 e 39 Misure appropriate alla luce dei risultati di audit	Art. 148 Riconoscimento stab.	
		Check		Art. 12(1) e All.II C.II p.8 Monitoraggio/controllo esecuz.		Art. 86-91 Certif. ufficiale e attest. ufficiale
				Art. 12(1) e All. II capo II p. 8 Rendicontazione		Art. 11 Rating Operatori
				Art. 12(2) Verifica efficacia secondo procedure		Art. 137-138 Azioni in caso di sospetta/ accertata NC (proc. Amministrativo)
				Art. 6 Audit Autorità competenti		Art. 139 sanzioni (proced. sanzionat. e attuazione legge penale)
				Art. 39 Audit laboratori ufficiali		Art. 7 e Art. 138(3) Diritto di ricorso
Art. 113 Relazione annuale						

$G_{\mu\nu} \equiv R_{\mu\nu} - \frac{1}{2}Rg_{\mu\nu} = \frac{8\pi G}{c^4} T_{\mu\nu}$

$\Psi_1(x) = \frac{1}{\sqrt{k_1}} (A_+ e^{ik_1 x} + A_- e^{-ik_1 x}) \quad x < 0$

$k_1 = \sqrt{2mE/\hbar^2}$

$R_{\mu\nu} - \frac{1}{2}Rg_{\mu\nu} + \Lambda g_{\mu\nu} = \frac{8\pi G}{c^4} T_{\mu\nu}$

$\sigma = \frac{24\pi^3 L^2}{T^2 c^2 (1-e^2)}$

$S_B = \frac{k_B 4\pi G}{\hbar c} M^2$

$H = \frac{p^2}{2m} + V(r)$

$\text{Re}[\Psi(x)]$

$S = \frac{1}{2k} \int R \sqrt{-g} d^4x$

$S = \frac{c^3 k A}{4\hbar G}$

I controlli ufficiali sui prodotti o.a. nel regolamento (UE) 2017/625

$A_{ij} = \frac{8\pi\hbar v^3}{c^3} B_{ij}$

$p = \hbar k = \frac{h\nu}{c} = \frac{h}{\lambda}$

$S_{fi} = \langle f | S | i \rangle$

$S = \frac{1}{2} \int d^4x (R + \frac{R^2}{6M^2})$

$\Omega_m = 1.0$

$dY = e^{-\int_t^s V(X(r)) dr} (X, s) \frac{\partial u}{\partial X} dW$

$\frac{d}{dt} \langle A \rangle = \frac{1}{i\hbar} \langle [\hat{A}, \hat{H}] \rangle + \left\langle \frac{\partial \hat{A}}{\partial t} \right\rangle$

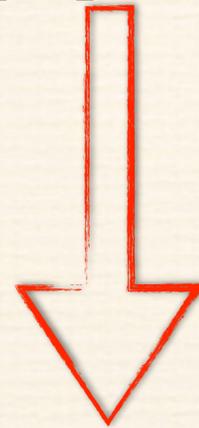
$i\hbar \frac{\partial}{\partial t} \psi = -\frac{\hbar^2}{2} \sum_{n=1}^N \frac{1}{m_n} \nabla_n^2 \psi + V\psi$

$\Delta x \Delta p \geq \frac{\hbar}{2}$

Reg (UE) 2017/625

Articolo 18 Norme specifiche sui controlli ufficiali e per le azioni intraprese dalle autorità competenti in merito alla produzione di prodotti di origine animale destinati al consumo umano

7. La Commissione adotta conformemente all'articolo 144 atti delegati al fine di integrare il presente regolamento relativamente a norme specifiche per l'esecuzione dei controlli ufficiali di cui ai paragrafi da 2 a 6 del presente articolo riguardanti: [...]



REGOLAMENTO DELEGATO (UE) 2019/624 DELLA COMMISSIONE

dell'8 febbraio 2019 recante norme specifiche per l'esecuzione dei controlli ufficiali sulla produzione di carni e per le zone di produzione e di stabulazione dei molluschi bivalvi vivi in conformità al regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio

Reg (UE) 2017/625

Articolo 18 Norme specifiche sui controlli ufficiali e per le azioni intraprese dalle autorità competenti in merito alla produzione di prodotti di origine animale destinati al consumo umano

8. La Commissione stabilisce, mediante atti di esecuzione, norme che definiscono modalità pratiche uniformi di esecuzione dei controlli ufficiali di cui al presente articolo riguardanti: [...]



REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) 2019/627 DELLA COMMISSIONE del 15 marzo 2019 che stabilisce modalità pratiche uniformi per l'esecuzione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano in conformità al regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio e che modifica il regolamento (CE) n. 2074/2005 della Commissione per quanto riguarda i controlli ufficiali

Controlli Ufficiali e azioni sui prodotti di origine animale

Requisiti aggiuntivi

Integrazione con norme specifiche

modalità pratiche uniformi esecuzione CU

scopo dei CU nei prodotti o.a.

CU produzione carni

ruolo personale del macello in assistenza ai CU

esito favorevole CU sulle carni

Responsabilità e delega

CU sui molluschi bivalvi

art.16 (1) reg 2017/625

art.18 (7) reg 2017/625

art.18 (8) reg 2017/625

Certificazione
ufficiale

Altri settori

art.18 (1-6) reg. 2017/625

reg. delegato 2019/624

reg. esecuzione 2019/627

art. 18 (1) reg.2017/625

art. 18 (2)(4) reg.2017/625

art. 18 (3) reg.2017/625

art. 18 (4) reg.2017/625

art. 18 (5)(10) reg.2017/625

art. 18 (6) reg.2017/625

Controlli ufficiali sui prodotti di O.A.

comprendono, a seconda dei casi, la **verifica della conformità** alle prescrizioni di cui ai regolamenti (CE):

n. 852/2004

n. 853/2004

n. 1069/2009

n. 1099/2009

(art.18 (1) reg. 2017/625)

«controlli ufficiali» si intendono **attività eseguite dalle autorità competenti**, o dagli organismi delegati o dalle persone fisiche cui sono stati delegati determinati compiti riguardanti i controlli ufficiali a norma del presente regolamento **al fine di verificare:**

il rispetto da parte degli operatori delle norme del presente regolamento e della normativa di cui all'articolo 1, paragrafo 2; e **che gli animali e le merci soddisfino i requisiti** prescritti dalla normativa di cui all'articolo 1, paragrafo 2, **anche per quanto riguarda il rilascio di un certificato ufficiale** o di un attestato ufficiale.”

(art.2 (1) reg.2017/625)

nella produzione delle carni comprendono:

- ❖ ispezione ante mortem
- ❖ ispezione post mortem
- ❖ altri controlli ufficiali

(art.18 (2) reg. 2017/625)

ai fini dei CU sui molluschi bivalvi vivi:

- ❖ classificazione acque di raccolta e allevamento dei MBV

(art.18 (6) reg. 2017/625)

Definizioni specifiche

art. 17 Reg.(UE) 2017/625

- a) «**sotto la responsabilità del veterinario ufficiale**»: il veterinario ufficiale assegna l'esecuzione di un compito a un assistente ufficiale;
- b) «**sotto la supervisione del veterinario ufficiale**»: un compito è svolto da un assistente ufficiale sotto la responsabilità del veterinario ufficiale e il veterinario ufficiale è presente nei locali per il tempo necessario a eseguire tale compito;
- c) «**ispezione ante mortem**»: la verifica, prima delle attività di macellazione, delle prescrizioni in materia di salute umana e animale di benessere degli animali, compreso, se del caso, l'esame clinico di ogni singolo animale, e la verifica delle informazioni sulla catena alimentare di cui alla sezione III dell'allegato II del regolamento (CE) n. 853/2004;
- d) «**ispezione post mortem**»: la verifica presso macelli o stabilimenti per la lavorazione della selvaggina della conformità a quanto prescritto in materia di:
 - i) carcasse, come definite all'allegato I, punto 1.9 del regolamento (CE) n. 853/2004, e frattaglie, come definite all'allegato I, punto 1.11, per decidere se la carne è idonea al consumo umano;
 - ii) rimozione sicura di materiale specifico a rischio; e
 - iii) salute e benessere degli animali.

	Verifica della conformità a quanto prescritto da/in materia di	Settori
C.U.	reg. 852/2004	Tutti
	reg. 853/2004	
	reg. 1069/2009	
	reg. 1099/2009	
Ispezione a.m.	salute dell'uomo	Produzione carni
	salute animale	
	benessere animali	
	I.C.A.	
Ispezione p.m.	carcasse e frattaglie	
	rimozione MSR	
	salute animali	
	benessere animali	
Altri controlli ufficiali	<ul style="list-style-type: none"> i) igiene della produzione delle carni; ii) presenza di residui di medicinali veterinari e contaminanti nei prodotti di origine animale destinati al consumo umano; iii) audit delle buone prassi igieniche e delle procedure basate sui principi HACCP; iv) prove di laboratorio per rilevare la presenza di agenti zoonotici e malattie animali nonché per verificare la conformità ai criteri microbiologici come definiti all'articolo 2, lettera b), del regolamento (CE) n. 2073/2005; v) trattamento e smaltimento di sottoprodotti di origine animale e di materiale specifico a rischio; vi) salute e benessere degli animali 	

Reg. (UE) 2019/624 Articolazione per contenuti

Preambolo (19 Considerando)

Oggetto, Ambito di applicazione, Definizioni (Art 1-2)

Criteria e condizioni specifiche per l'ispezione ante mortem (Art. 3-6)

Criteria e condizioni specifiche per l'ispezione post mortem (Art.7-8)

Criteria e condizioni specifiche per audit e altri CU (Art.9-10)

CU su pettinidi, gasteropodi marini, oloturoidei non filtratori da zone non classificate (Art.11)

Deroghe specifiche (Art.12)

Allegato I Deroghe specifiche ispezione carni

Prescrizioni per VET.UFF. assistente UFF, personale designato (Art.13)

Prescrizioni formazione personale macello (Art.13)

Allegato II Prescrizioni per VET.UFF. assistente UFF, personale designato (Art.13)

Entrata in vigore e applicazione (art.15)

REG(UE) 2019/627 Articolazione per Titoli

		Articoli	Articoli
TITOLO I	OGGETTO, AMBITO DI APPLICAZIONE E DEFINIZIONI	1-2	2
TITOLO II	PRESCRIZIONI SPECIFICHE PER L'ESECUZIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI E FREQUENZA MINIMA UNIFORME DI TALI CONTROLLI SUI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE	3-6	4
TITOLO III	PRESCRIZIONI SPECIFICHE PER L'ESECUZIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI E FREQUENZA MINIMA UNIFORME DI TALI CONTROLLI SULLE CARNI FRESCHE	7-48	42
TITOLO IV	PRESCRIZIONI SPECIFICHE IN MATERIA DI CONTROLLI UFFICIALI E FREQUENZA MINIMA UNIFORME DI TALI CONTROLLI SU LATTE CRUDO, COLOSTRO, PRODOTTI LATTIERO-CASEARI E	49-50	2
TITOLO V	PRESCRIZIONI SPECIFICHE IN MATERIA DI CONTROLLI UFFICIALI RELATIVI AI MOLLUSCHI BIVALVI VIVI PROVENIENTI DA ZONE CLASSIFICATE DI PRODUZIONE E DI STABULAZIONE	51-66	16
TITOLO VI	PRESCRIZIONI SPECIFICHE IN MATERIA DI CONTROLLI UFFICIALI E FREQUENZA MINIMA UNIFORME DI TALI CONTROLLI SUI PRODOTTI DELLA PESCA	67-72	6
TITOLO VII	PRESCRIZIONI SPECIFICHE PER L'ESECUZIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI E FREQUENZA MINIMA UNIFORME DI TALI CONTROLLI SULLE CARNI DI RETTILI	73	1
TITOLO VIII	DISPOSIZIONI FINALI	74-75	2
ALLEGATO I	MODELLO DI DOCUMENTO PER LA COMUNICAZIONE CON L'AZIENDA DI PROVENIENZA IN CONFORMITÀ ALL'ARTICOLO 39, PARAGRAFO 5		
ALLEGATO II	MODALITÀ PRATICHE PER IL BOLLO SANITARIO IN CONFORMITÀ ALL'ARTICOLO 48		
ALLEGATO III	METODI DI PROVA PER IL LATTE CRUDO E IL LATTE VACCINO TRATTATO TERMICAMENTE IN CONFORMITÀ ALL'ARTICOLO 50		
ALLEGATO IV	METODO DI PROVA DI RIFERIMENTO PER L'ANALISI DELL'E. COLI NEI MOLLUSCHI BIVALVI VIVI PER LA CLASSIFICAZIONE DELLE ZONE DI PRODUZIONE E DI STABULAZIONE IN CONFORMITÀ ALL'ARTICOLO 52,		
ALLEGATO V	METODI RICONOSCIUTI PER LA RILEVAZIONE DELLE BIOTOSSINE MARINE IN CONFORMITÀ ALL'ARTICOLO 60		
ALLEGATO VI	MODALITÀ PRATICHE PER I CONTROLLI UFFICIALI SUI PRODOTTI DELLA PESCA IN CONFORMITÀ ALL'ARTICOLO 70		

REG(UE) 2019/627 Articolazione per contenuti

Preambolo (29 Considerando)

Oggetto, Ambito di applicazione, Definizioni (Art 1-3)

Prescrizioni specifiche e frequenza minima per i CU sui prodotti O.A. (Art 4-6)

Prescrizioni specifiche e
frequenza minima per i CU
sulla produzione di carni
(Art.7-48)

Allegato I Modello documento
comunicazione azienda
provenienza

Allegato II Bollo sanitario

Prescrizioni specifiche e
frequenza minima per i CU
su latte, colostro, prodotti
lattiero-caseari (Art. 49-50)

Allegato III Metodi prova latte

Prescrizioni specifiche e
frequenza minima per i CU su
molluschi bivalvi vivi
(Art. 51-66)

Allegato IV Metodi prova E.
Coli classificazione acque MBV

Allegato V Metodi prova
Biotossine MBV

Prescrizioni specifiche e frequenza
minima per i CU su prodotti della
pesca (Art. 67-72)

Allegato VI Modalità CU prodotti
della pesca

Prescrizioni specifiche e frequenza
minima per i CU sulle carni di rettili
(Art. 73)

Disposizioni finali (Art.74-75)

Prescrizioni specifiche di CU per i prodotti O.A

art.1 Reg. (UE) 2019/627

- a) prescrizioni specifiche in materia di controlli ufficiali e frequenza minima uniforme di tali controlli sui prodotti di origine animale per quanto riguarda gli **audit** e la **marchiatura di identificazione**;
- b) prescrizioni specifiche in materia di controlli ufficiali e frequenza minima uniforme di tali **controlli sulle carni fresche**, comprese **prescrizioni specifiche per gli audit** e **compiti specifici** per quanto riguarda i controlli sulle carni fresche;
- c) le **misure da adottare nei casi di non conformità delle carni fresche** alle prescrizioni dell'Unione in materia di tutela della salute umana e della salute e del benessere degli animali;
- d) prescrizioni tecniche e modalità pratiche per quanto riguarda il **bollo sanitario** di cui all'articolo 5 del regolamento (CE) n. 853/2004;
- e) prescrizioni specifiche in materia di controlli ufficiali e frequenza minima uniforme di tali **controlli su latte, colostro, prodotti lattiero-caseari e prodotti ottenuti dal colostro**;
- f) condizioni per la **classificazione e il monitoraggio delle zone classificate** di produzione e di stabulazione di **molluschi bivalvi vivi**, comprese le decisioni da adottare successivamente al monitoraggio delle zone classificate di produzione e di stabulazione;
- g) prescrizioni specifiche in materia di controlli ufficiali e frequenza minima uniforme di tali **controlli sui prodotti della pesca**.

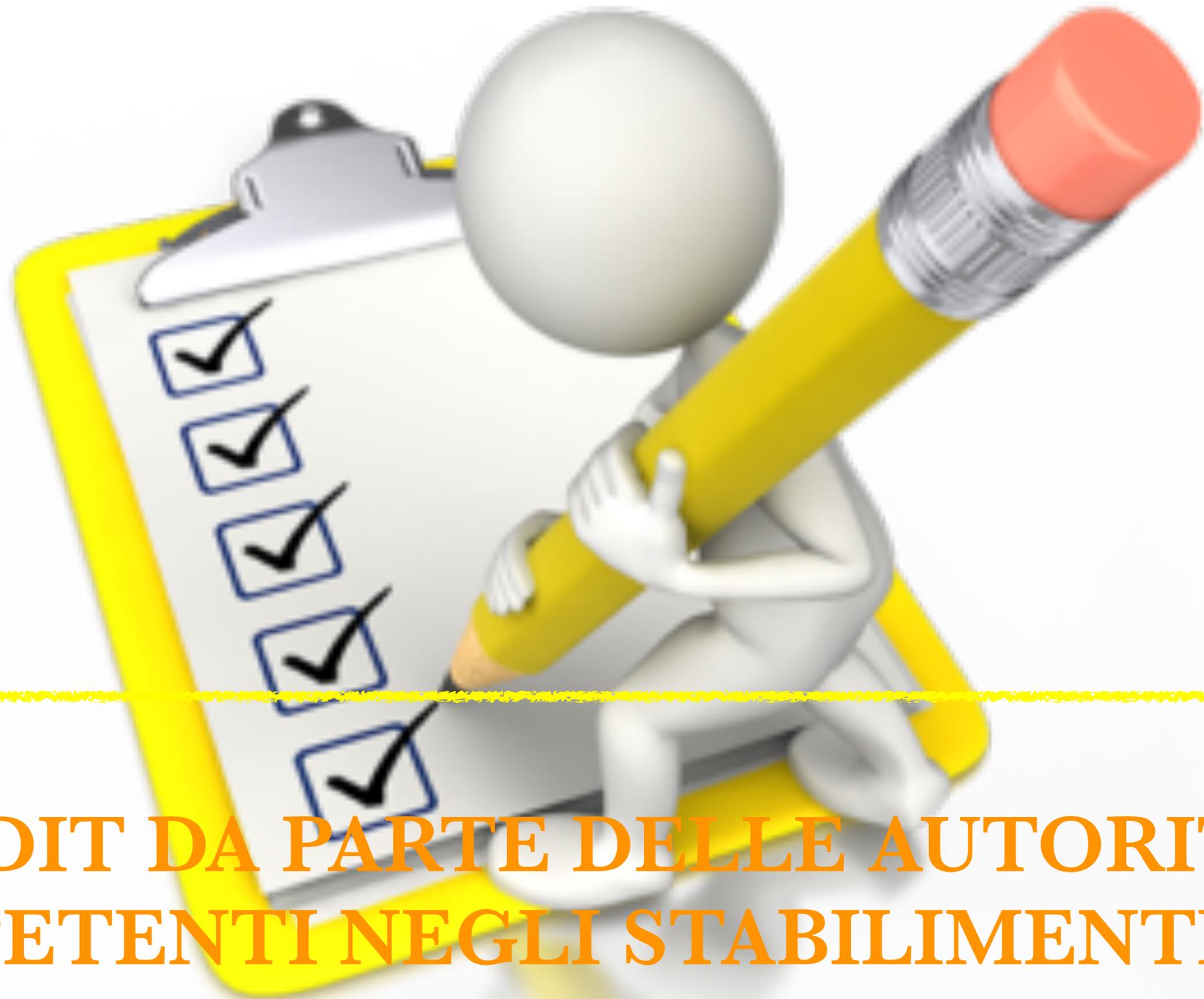
Metodi e tecniche di CU sui prodotti O.A.

❖ art.14 Reg.(UE) 2017/625

❖ art. 3 e 4 + art. 7 e 8 Reg.(UE) 2019/627



Audit



**AUDIT DA PARTE DELLE AUTORITÀ
COMPETENTI NEGLI STABILIMENTI CHE
TRATTANO PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE**

TITOLO II PRESCRIZIONI SPECIFICHE PER L'ESECUZIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI E FREQUENZA MINIMA UNIFORME DI TALI CONTROLLI SUI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

CAPO I Prescrizioni specifiche in materia di audit da parte delle autorità competenti negli stabilimenti che trattano prodotti di origine animale

Articolo 3 Prescrizioni oggetto di audit

1. Nello svolgere audit sulle buone prassi igieniche negli stabilimenti, le autorità competenti verificano che gli operatori del settore alimentare che trattano prodotti di origine animale applichino dette procedure in permanenza e correttamente per quanto riguarda **almeno** i seguenti elementi:

- a) concezione e manutenzione dei locali e delle attrezzature;
- b) igiene preoperativa, operativa e postoperativa;
- c) igiene personale;
- d) formazione in materia di igiene e **procedure di lavoro**;
- e) lotta contro i parassiti;
- f) qualità delle acque;
- g) controllo della temperatura;
- h) controlli sugli animali o sugli alimenti che entrano ed escono dallo stabilimento e sulla documentazione di accompagnamento.

TITOLO II PRESCRIZIONI SPECIFICHE PER L'ESECUZIONE DEI CONTROLLI
UFFICIALI E FREQUENZA MINIMA UNIFORME DI TALI CONTROLLI SUI
PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE - CAPO I Prescrizioni specifiche in materia di audit da

Articolo 3 Prescrizioni oggetto di audit

...

2. Nello svolgere audit sulle procedure basate sull'analisi dei pericoli e punti critici di controllo (HACCP) di cui all'articolo 5 del regolamento (CE) n. 852/2004, le autorità competenti verificano che gli operatori del settore alimentare che trattano prodotti di origine animale applichino dette procedure in permanenza e correttamente.

TITOLO II PRESCRIZIONI SPECIFICHE PER L'ESECUZIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI E FREQUENZA MINIMA UNIFORME DI TALI CONTROLLI SUI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

- CAPO I Prescrizioni specifiche in materia di audit da parte delle autorità competenti negli stabilimenti che trattano prodotti di origine animale

Articolo 3 Prescrizioni oggetto di audit

...

3. In particolare essi determinano se le procedure garantiscono, nella misura del possibile, che i prodotti di origine animale:

a) sono conformi all'articolo 3 del regolamento (CE) n. 2073/2005 per quanto riguarda i criteri microbiologici;

b) sono conformi alla normativa dell'Unione in materia di:

- controllo dei residui chimici in conformità alla direttiva 96/23/CE del Consiglio e alla decisione 97/747/CE della Commissione,
- limiti massimi di residui di sostanze farmacologicamente attive in conformità al regolamento (UE) n. 37/2010 della Commissione e al regolamento di esecuzione (UE) 2018/470 della Commissione
- sostanze vietate e non autorizzate in conformità al regolamento (UE) n. 37/2010 della Commissione, alla direttiva 96/22/CE del Consiglio e alla decisione 2005/34/CE della Commissione,
- contaminanti, in conformità ai regolamenti (CE) n. 1881/2006 e (CE) n. 124/2009, che definiscono i tenori massimi di alcuni contaminanti negli alimenti,
- residui di antiparassitari in conformità al regolamento (CE) n. 396/2005 del Parlamento europeo e del Consiglio;

c) non presentano pericoli fisici quali corpi estranei.

TITOLO II PRESCRIZIONI SPECIFICHE PER L'ESECUZIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI E FREQUENZA MINIMA UNIFORME DI TALI CONTROLLI SUI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE - CAPO I Prescrizioni specifiche in materia di audit da parte delle autorità competenti negli stabilimenti che trattano prodotti di origine animale

Articolo 3 Prescrizioni oggetto di audit

...

4. Se un operatore del settore alimentare ricorre alle procedure contenute nei manuali per l'applicazione dei principi basati sul sistema HACCP in conformità all'articolo 5, paragrafo 5, del regolamento (CE) n. 852/2004, l'audit riguarda il corretto uso di tali manuali.

5. Nello svolgere compiti di audit, le autorità competenti si adoperano in particolare per:

- a) determinare se il personale e le attività del personale nello stabilimento in tutte le fasi del processo di produzione soddisfano le prescrizioni relative alle prassi in materia di igiene e al sistema HACCP di cui all'articolo 3 del regolamento (CE) n. 2073/2005, agli articoli 4 e 5 del regolamento (CE) n. 852/2004 e all'articolo 3, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 853/2004. A complemento dell'audit, le autorità competenti possono svolgere prove di rendimento atte ad accertare che il personale sia sufficientemente specializzato;
- b) verificare i pertinenti registri dell'operatore del settore alimentare;
- c) prelevare campioni per analisi di laboratorio laddove ciò sia necessario;
- d) documentare gli elementi presi in considerazione e i risultati dell'audit.

TITOLO II PRESCRIZIONI SPECIFICHE PER L'ESECUZIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI E FREQUENZA MINIMA UNIFORME DI TALI CONTROLLI SUI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE - CAPO I Prescrizioni specifiche in materia di audit da parte delle autorità competenti negli stabilimenti che trattano prodotti di origine animale

Articolo 4 Natura e frequenza degli audit

1. La natura e la frequenza dei compiti di audit per i singoli stabilimenti dipendono dal rischio valutato. A tal fine, le autorità competenti valutano regolarmente:

- a) i rischi per la salute umana e, se del caso, degli animali;
- b) nel caso di macelli, aspetti relativi al benessere degli animali;
- c) il tipo e la produttività dei processi effettuati;
- d) i dati precedenti relativi all'operatore del settore alimentare per quanto riguarda la conformità alla legislazione alimentare.

2. Se gli operatori del settore alimentare adottano nella catena alimentare misure aggiuntive per garantire la sicurezza degli alimenti mediante sistemi integrati, sistemi privati di controllo o certificazioni conferite da una terza parte indipendente o altri sistemi, e se tali misure sono documentate e gli animali sottoposti a tali meccanismi sono chiaramente identificabili, le autorità competenti possono tenere conto di tali misure nello svolgere audit intesi a verificare le buone prassi igieniche e le procedure basate sul sistema HACCP.

TITOLO III PRESCRIZIONI SPECIFICHE PER L'ESECUZIONE DEI CONTROLLI
UFFICIALI E FREQUENZA MINIMA UNIFORME DI TALI CONTROLLI SULLE
CARNI FRESCHE - CAPO I Audit

Articolo 7 Ulteriori prescrizioni in materia di audit negli stabilimenti che trattano carni fresche

1. In aggiunta alle prescrizioni in materia di audit di cui agli articoli 3 e 4, le autorità competenti, nello svolgere audit negli stabilimenti che trattano carni fresche, verificano la costante osservanza delle procedure dell'operatore del settore alimentare per quanto riguarda la raccolta, il trasporto, il magazzinaggio e la manipolazione delle carni fresche, nonché l'uso o lo smaltimento dei sottoprodotti di origine animale, compreso il materiale specifico a rischio, di cui tali operatori sono responsabili.

2. Nel corso degli audit nei macelli, le autorità competenti verificano la valutazione delle informazioni sulla catena alimentare di cui all'allegato II, sezione III, del regolamento (CE) n. 853/2004.

TITOLO III PRESCRIZIONI SPECIFICHE PER L'ESECUZIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI E FREQUENZA MINIMA UNIFORME DI TALI CONTROLLI SULLE CARNI FRESCHE - CAPO I Audit

Articolo 7 Ulteriori prescrizioni in materia di audit negli stabilimenti che trattano carni fresche

...

3. Nello svolgere audit delle procedure basate sul sistema HACCP, le autorità competenti si accertano che siano tenute nella debita considerazione le procedure di cui all'allegato II, sezione II, del regolamento (CE) n. 853/2004 e che le procedure degli operatori del settore alimentare garantiscano, nella misura del possibile, che le carni fresche:

a) non presentano anomalie o alterazioni patologiche;

b) non presentano:

i) contaminazione fecale; o

ii) qualsiasi altra contaminazione ritenuta tale da comportare un rischio inaccettabile per la salute umana;

c) sono conformi ai criteri microbiologici di cui all'articolo 3 del regolamento (CE) n. 2073/2005;

d) non contengono materiale specifico a rischio in conformità alle prescrizioni di cui al regolamento (CE) n. 999/2001.

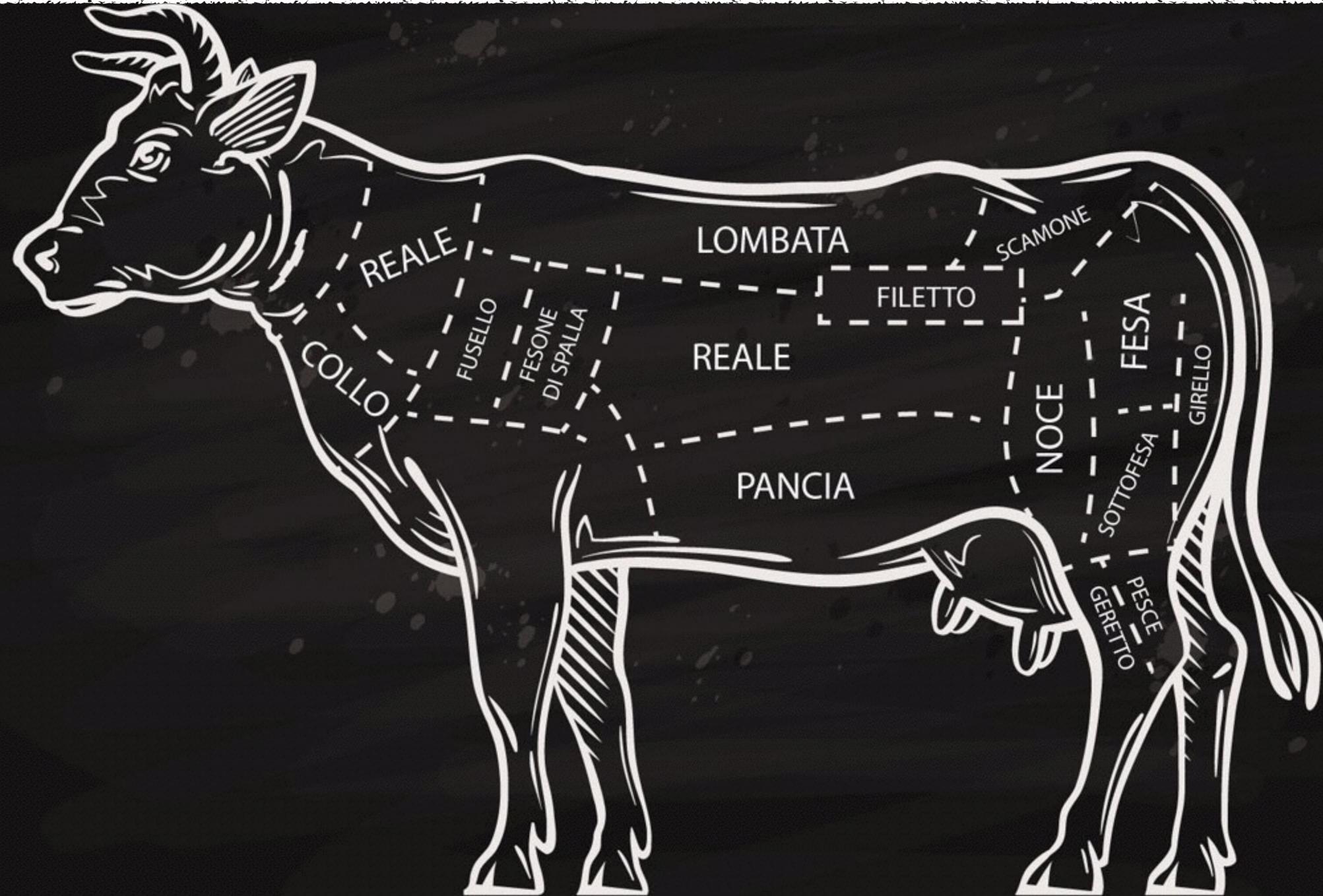
TITOLO III PRESCRIZIONI SPECIFICHE PER L'ESECUZIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI E FREQUENZA MINIMA UNIFORME DI TALI CONTROLLI SULLE CARNI FRESCHE - CAPO

II Controlli ufficiali sulle carni fresche

Articolo 8 Pertinenza dei risultati degli audit

Nello svolgere i controlli ufficiali in conformità al presente capo, il veterinario ufficiale tiene conto dei risultati degli audit effettuati in conformità al capo I. Se del caso, il veterinario ufficiale orienta i controlli ufficiali sulle irregolarità riscontrate durante gli audit precedenti.

TITOLO III PRESCRIZIONI SPECIFICHE PER L'ESECUZIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI E FREQUENZA MINIMA UNIFORME DI TALI CONTROLLI SULLE CARNI FRESCHE



REG(UE) 2019/627 Articolazione per contenuti

Preambolo (29 Considerando)

Oggetto, Ambito di applicazione, Definizioni (Art 1-3)

Prescrizioni specifiche e frequenza minima per i CU sui prodotti O.A. (Art 4-6)

Prescrizioni specifiche e
frequenza minima per i CU
sulla produzione di carni
(Art.7-48)

Allegato I Modello documento
comunicazione azienda
provenienza

Allegato II Bollo sanitario

Prescrizioni specifiche e
frequenza minima per i CU
su latte, colostro, prodotti
lattiero-caseari (Art. 49-50)

Allegato III Metodi prova latte

Prescrizioni specifiche e
frequenza minima per i CU su
molluschi bivalvi vivi
(Art. 51-66)

Allegato IV Metodi prova E.
Coli classificazione acque MBV

Allegato V Metodi prova
Biotossine MBV

Prescrizioni specifiche e frequenza
minima per i CU su prodotti della
pesca (Art. 67-72)

Allegato VI Modalità CU prodotti
della pesca

Prescrizioni specifiche e frequenza
minima per i CU sulle carni di rettili
(Art. 73)

Disposizioni finali (Art.74-75)

- (3) Dovrebbero essere prese in considerazione modalità pratiche per l'esecuzione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale laddove un livello minimo di controlli ufficiali che interessino tutti gli aspetti importanti per la tutela della salute umana e, se del caso, della salute e del benessere degli animali sia necessario per rispondere a pericoli e rischi uniformi e riconosciuti che i prodotti di origine animale potrebbero comportare. Esse dovrebbero basarsi sulle più recenti informazioni pertinenti disponibili e sulle prove scientifiche tratte dai pareri dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA).
- (4) Il 31 agosto 2011 l'EFSA ha adottato un parere scientifico sui pericoli per la salute umana di cui tenere conto nell'ispezione delle carni (suini) ⁽²³⁾. Le raccomandazioni contenute in detto parere sono state prese in considerazione nelle prescrizioni in materia di ispezioni delle carni suine di cui al regolamento (CE) n. 854/2004 e dovrebbero essere mantenute nelle prescrizioni stabilite dal presente regolamento.
- (5) Il 23 maggio 2012 l'EFSA ha adottato un parere scientifico sui pericoli per la salute umana di cui tenere conto nell'ispezione delle carni (pollame) ⁽²⁴⁾. Tale parere individua nel *Campylobacter* spp. e nella *Salmonella* spp. i principali pericoli di cui tenere conto nelle ispezioni delle carni di pollame attraverso un sistema integrato di garanzia della sicurezza alimentare, da conseguire tramite il miglioramento delle informazioni sulla catena alimentare e interventi basati sul rischio.
- (6) Il 6 giugno 2013 l'EFSA ha adottato un parere scientifico sui pericoli per la salute umana di cui tenere conto nell'ispezione delle carni (bovini) ⁽²⁵⁾. Tale parere individua nella *Salmonella* spp. e nell'*Escherichia coli* (*E. coli*) patogeno produttore di verocitossina i principali pericoli di cui tenere conto nelle ispezioni delle carni di bovini. Esso raccomanda di evitare di praticare la palpazione e l'incisione durante l'ispezione post mortem degli animali sottoposti a macellazione ordinaria in quanto in tal modo è possibile ridurre la diffusione dei pericoli biologici ad alta priorità e la contaminazione crociata da parte degli stessi. La palpazione e l'incisione durante l'ispezione post mortem sono tuttavia necessarie per rilevare la presenza della tubercolosi e della cisticercosi da *Taenia saginata* (tenia) e dovrebbero pertanto essere mantenute.
- (7) Sempre il 6 giugno 2013 l'EFSA ha adottato un parere scientifico sui pericoli per la salute umana di cui tenere conto nell'ispezione delle carni di ovini e caprini ⁽²⁶⁾. Tale parere individua nell'*E. coli* patogeno produttore di verocitossina il principale pericolo di cui tenere conto nelle ispezioni delle carni di ovini e caprini. Esso raccomanda di evitare, nella misura del possibile, di praticare la palpazione e l'incisione durante l'ispezione post mortem degli ovini e dei caprini sottoposti a macellazione ordinaria. Negli animali più vecchi la palpazione e l'incisione ai fini della sorveglianza della tubercolosi e della fascioliasi dovrebbero tuttavia essere mantenute per motivi di sorveglianza della salute umana e degli animali.
- (8) Sempre il 6 giugno 2013 l'EFSA ha adottato un parere scientifico sui pericoli per la salute umana di cui tenere conto nell'ispezione delle carni (solipedi) ⁽²⁷⁾. Per quanto riguarda i solipedi, il parere raccomanda il ricorso alla sola ispezione visiva, pratica che può avere un effetto estremamente positivo sullo stato microbiologico delle carni delle carcasse di solipedi. Si ritiene improbabile che tale tipologia di ispezione incida sulla sorveglianza complessiva delle malattie animali.
- (9) Sempre il 6 giugno 2013 l'EFSA ha adottato un parere scientifico sull'ispezione delle carni di selvaggina d'allevamento. Il parere raccomanda di evitare di praticare la palpazione e l'incisione, salvo qualora siano rilevate anomalie, sottolineando al contempo che ciò potrebbe ripercuotersi sulla sorveglianza complessiva della tubercolosi.
- (10) Nello stabilire modalità pratiche uniformi per l'esecuzione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano è opportuno tenere conto delle raccomandazioni contenute nei suddetti pareri dell'EFSA. Dovrebbe inoltre essere preso in considerazione il possibile impatto sugli scambi con i paesi terzi. Dovrebbe essere al contempo garantita una transizione agevole dalle attuali prescrizioni stabilite dal regolamento (CE) n. 854/2004.

TITOLO III PRESCRIZIONI SPECIFICHE PER L'ESECUZIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI E FREQUENZA MINIMA UNIFORME DI TALI CONTROLLI SULLE CARNI FRESCHE

CAPO I	Audit
CAPO II	Controlli ufficiali sulle carni fresche
CAPO III	Comunicazione dei risultati dell'ispezione e misure che le autorità competenti devono adottare nei casi di non conformità specifica alle prescrizioni in materia di carni fresche e benessere degli animali
CAPO IV	Restrizioni
CAPO V	Bollatura sanitaria delle carni idonee al consumo umano dopo l'ispezione ante mortem e post mortem

CAPO I	Audit			Articolo 7 Ulteriori prescrizioni in materia di audit negli stabilimenti che trattano carni fresche
CAPO II	Controlli ufficiali sulle carni fresche			Articolo 8 Pertinenza dei risultati degli audit
		Sezione 1	Controlli dei documenti	Articolo 9 Obblighi delle autorità competenti in materia di controlli dei documenti
				Articolo 10 Obblighi del veterinario ufficiale in materia di controlli dei documenti
		Sezione 2	Ispezione ante mortem	Articolo 11 Prescrizioni in materia di ispezione ante mortem presso il macello #

CAPO II	Controlli ufficiali sulle carni fresche	Sezione 3	Ispezione post mortem	Articolo 12 Prescrizioni in materia di ispezione post mortem
				Articolo 13 Deroga sui tempi dell'ispezione post mortem
				Articolo 14 Prescrizioni in materia di ulteriori esami per l'ispezione post mortem
				Articolo 15 Prescrizioni in materia di ispezione post mortem di solipedi domestici, bovini di età superiore agli otto mesi e suini domestici di età superiore alle cinque settimane nonché della selvaggina selvatica grossa
				Articolo 16 Ulteriori prescrizioni in materia di ispezione post mortem in caso di macellazione d'urgenza
				Articolo 17 Modalità pratiche per l'ispezione post mortem di bovini domestici, ovini e caprini domestici, solipedi domestici e suini domestici
				Articolo 18 Bovini giovani
				Articolo 19 Altri bovini
				Articolo 20 Giovani ovini e caprini domestici e ovini nei quali non sia avvenuta l'eruzione di incisivi permanenti
				Articolo 21 Altri ovini e caprini domestici
				Articolo 22 Solipedi domestici
				Articolo 23 Suini domestici
Articolo 24 Indizi di un possibile rischio per la salute umana o per la salute o il benessere degli animali nei bovini domestici, negli ovini e nei caprini domestici, nei solipedi domestici e nei suini domestici				

CAPO II	Controlli ufficiali sulle carni fresche	Sezione 3	Ispezione post mortem	Articolo 24 Indizi di un possibile rischio per la salute umana o per la salute o il benessere degli animali nei bovini domestici, negli ovini e nei caprini
				Articolo 25 Modalità pratiche per l'ispezione post mortem del pollame
				Articolo 26 Modalità pratiche per l'ispezione post mortem dei lagomorfi d'allevamento
				Articolo 27 Modalità pratiche per l'ispezione post mortem della selvaggina d'allevamento
				Articolo 28 Modalità pratiche per l'ispezione post mortem della selvaggina selvatica
				Articolo 29 Modalità pratiche per i controlli ufficiali relativi alle encefalopatie spongiformi trasmissibili (TSE)
				Articolo 30 Modalità pratiche per i controlli ufficiali relativi alla cisticercosi durante l'ispezione post mortem dei bovini domestici e dei suidi
				Articolo 31 Modalità pratiche per i controlli ufficiali relativi alla presenza di trichine durante l'ispezione post mortem
				Articolo 32 Modalità pratiche per i controlli ufficiali relativi alla morva durante l'ispezione post mortem dei solipedi
				Articolo 33 Modalità pratiche per i controlli ufficiali relativi alla tubercolosi durante l'ispezione post mortem
				Articolo 34 Modalità pratiche per i controlli ufficiali relativi alla brucellosi durante l'ispezione post mortem
				Articolo 35 Modalità pratiche per i controlli ufficiali relativi alla salmonella
				Articolo 36 Modalità pratiche per i controlli ufficiali relativi al <i>Campylobacter</i>
				Articolo 37 Prescrizioni specifiche in materia di prove di laboratorio
Articolo 38 Controlli ufficiali sul benessere degli animali durante il trasporto e la macellazione				

CAPO III

Comunicazione dei risultati dell'ispezione e misure che le autorità competenti devono adottare nei casi di non conformità specifica alle prescrizioni in materia di carni fresche e benessere degli animali

Articolo 39 Misure relative alla comunicazione dei risultati dei controlli ufficiali

Articolo 40 Misure in caso di non conformità alle prescrizioni in materia di informazioni sulla catena alimentare

Articolo 41 Misure in caso di non conformità registrate nelle informazioni sulla catena alimentare

Articolo 42 Misure in caso di informazioni sulla catena alimentare fuorvianti

Articolo 43 Misure in caso di non conformità alle prescrizioni in materia di animali vivi

Articolo 44 Misure in caso di non conformità alle prescrizioni in materia di benessere degli animali

Articolo 45 Misure in caso di non conformità alle prescrizioni in materia di carni fresche

Articolo 46 Misure in caso di non conformità alle prescrizioni in materia di buone prassi igieniche

CAPO IV	Restrizioni			Articolo 47 Restrizioni applicabili a determinate carni fresche
CAPO V	Bollatura sanitaria delle carni idonee al consumo umano dopo l'ispezione ante mortem e post mortem			Articolo 48 Prescrizioni tecniche relative al bollo sanitario e modalità pratiche per la sua applicazione

Esecuzione dei CU* nella produzione delle carni

(*) attività eseguite dalle autorità competenti [...]

Ispezione a.m.

(5) Le ispezioni ante mortem sono fondamentali per la tutela della salute umana e della salute e del benessere degli animali e restano pertanto di competenza del veterinario ufficiale. Determinati compiti di routine nell'ambito dell'ispezione ante mortem nei macelli potrebbero tuttavia essere svolti dall'assistente ufficiale senza pregiudicare il raggiungimento degli obiettivi del regolamento (UE) 2017/625, purché siano rispettati determinati criteri e determinate condizioni.

VET. UFF.

Ispezione p.m.

(9) Sebbene le ispezioni post mortem e le attività di audit siano essenziali per tutelare la salute umana e la salute e il benessere degli animali e sia pertanto opportuno che rimangano di competenza del veterinario ufficiale, determinati compiti possono essere svolti dall'assistente ufficiale, purché sussistano garanzie sufficienti per il raggiungimento degli obiettivi in questione e purché siano rispettati determinati criteri e determinate condizioni. Tali criteri e condizioni dovrebbero consentire, in particolare, il mantenimento delle prassi esistenti in caso di interruzioni della macellazione in macelli a capacità limitata e stabilimenti per la lavorazione della selvaggina a capacità limitata.

VET. UFF.

assistente
ufficiale

Altri CU

(11) Determinati compiti nei laboratori di sezionamento possono essere svolti da personale designato dalle autorità competenti senza mettere a repentaglio gli obiettivi di tutela della salute umana e della salute e del benessere degli animali a condizione che siano rispettati determinati criteri e determinate condizioni.

personale
designato

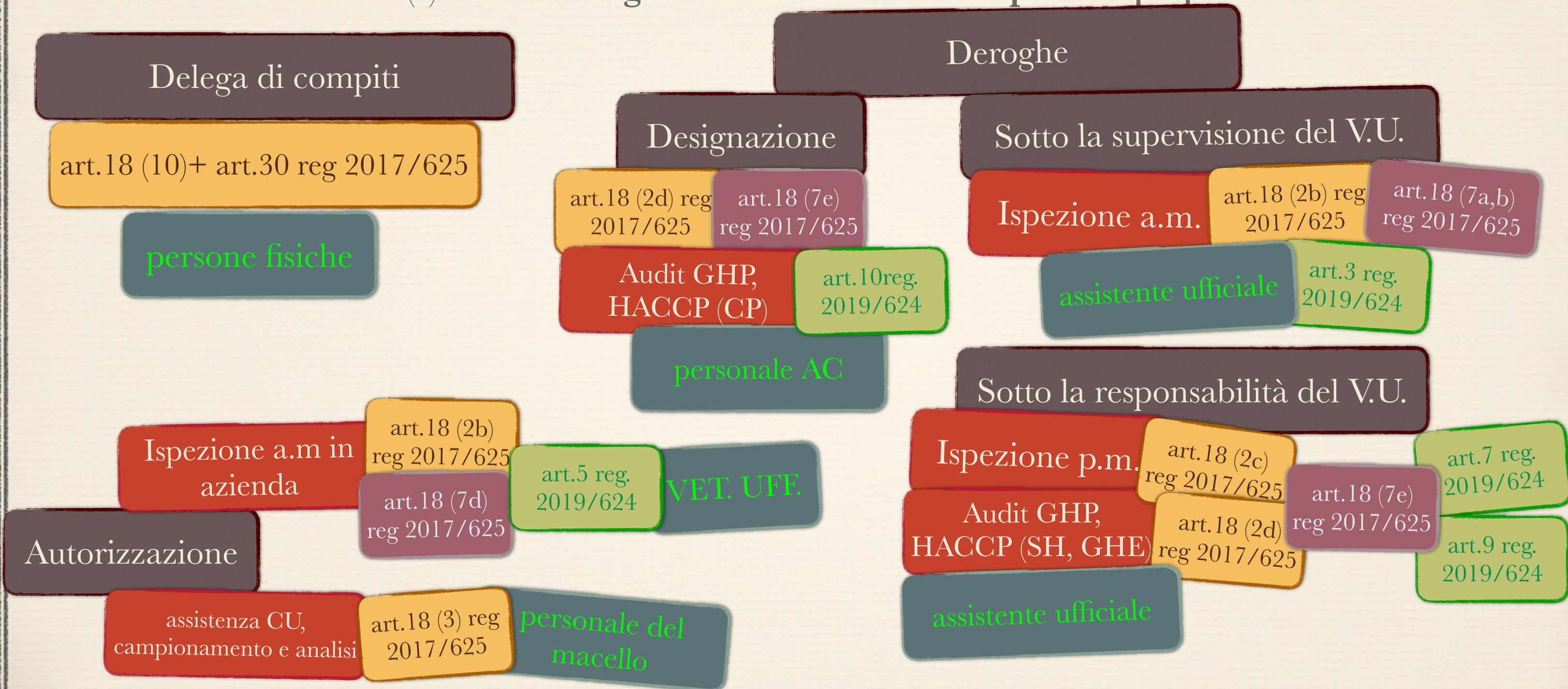
Reg (UE) 2019/624

Ispezione a.m. e p.m. sono effettuate sempre dal veterinario ufficiale e non si applicano deroghe se:

- ❖ gli animali sono sottoposti a macellazione d'urgenza (come menzionato all'allegato III, sezione I, capitolo VI, del regolamento (CE) n. 853/2004);
- ❖ gli animali si sospettano affetti da una malattia o da una condizione che potrebbe ripercuotersi negativamente sulla salute umana;
- ❖ bovini di mandrie che non sono state dichiarate ufficialmente indenni da tubercolosi o la cui qualifica di ufficialmente indenne da tubercolosi è stata sospesa;
- ❖ bovini di mandrie e ovini e caprini di aziende che non sono state dichiarate ufficialmente indenni da brucellosi o la cui qualifica di ufficialmente indenne da brucellosi è stata sospesa;
- ❖ in caso di focolai di malattie animali, gli animali provengono da una regione (quale definita all'articolo 2 della direttiva 64/432/CEE) nella quale le restrizioni di polizia sanitaria sono applicate in conformità alla legislazione dell'Unione;
- ❖ gli animali sono soggetti a controlli più rigorosi a causa della diffusione di malattie emergenti o di particolari malattie figuranti nell'elenco stilato dall'Organizzazione mondiale per la salute animale.

Esecuzione dei CU* sui prodotti O.A.

(*) attività eseguite dalle autorità competenti [...]



Esecuzione dei CU* sui prodotti O.A.

(*) attività eseguite dalle autorità competenti [...]

Delega di compiti

art.18 (10)+ art.30 reg 2017/625

persone fisiche

10. Ai fini dell'articolo 30 è consentita la delega a una o più persone fisiche di determinati compiti riguardanti i controlli ufficiali di cui al presente articolo.

Articolo 30

Condizioni per la delega a persone fisiche di determinati compiti riguardanti i controlli ufficiali

Le autorità competenti possono delegare determinati compiti riguardanti i controlli ufficiali a una o più persone fisiche laddove le norme di cui agli articoli da 18 a 27 lo consentano. Tale delega deve essere effettuata per iscritto e nell'osservanza delle seguenti condizioni:

- a) la delega contiene una descrizione dettagliata dei compiti riguardanti i controlli ufficiali che le persone fisiche possono eseguire, e delle condizioni secondo cui le persone fisiche possono eseguire tali compiti;
- b) le persone fisiche:
 - i) possiedono le competenze, le attrezzature e le infrastrutture necessarie per eseguire i compiti riguardanti i controlli ufficiali che sono stati loro delegati;
 - ii) possiedono le qualifiche e l'esperienza adeguate;
 - iii) agiscono in modo imparziale ed esente da qualsiasi conflitto di interessi per quanto riguarda l'adempimento dei compiti riguardanti i controlli ufficiali che sono stati loro delegati; e
- c) esistono procedure atte a garantire un coordinamento efficiente ed efficace tra l'autorità competente che delega e le persone fisiche.

Esecuzione dei CU* sui prodotti O.A.

(*) attività eseguite dalle autorità competenti [...]

d) gli altri controlli ufficiali presso macelli, laboratori di sezionamento e stabilimenti per la lavorazione della selvaggina effettuati da un veterinario ufficiale, sotto la supervisione del veterinario ufficiale o, se sussistono garanzie sufficienti, sotto la responsabilità del veterinario ufficiale per verificare la conformità a quanto prescritto in materia di:

- i) igiene della produzione delle carni;
- ii) presenza di residui di medicinali veterinari e contaminanti nei prodotti di origine animale destinati al consumo umano;
- iii) audit delle buone prassi igieniche e delle procedure basate sui principi HACCP;
- iv) prove di laboratorio per rilevare la presenza di agenti zoonotici e malattie animali nonché per verificare la conformità ai criteri microbiologici come definiti all'articolo 2, lettera b), del regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione (1);
- v) trattamento e smaltimento di sottoprodotti di origine animale e di materiale specifico a rischio;
- vi) salute e benessere degli animali.

Designazione

art.18 (2d) reg
2017/625

art.18 (7e)
reg 2017/625

Audit GHP,
HACCP (CP)

art.10reg.
2019/624

personale AC

e) criteri e condizioni per determinare quando sono soddisfatte garanzie sufficienti per l'esecuzione dei controlli ufficiali sotto la responsabilità di un veterinario ufficiale in relazione all'ispezione *post mortem* e alle attività di audit di cui al paragrafo 2, lettere c) e d);

Articolo 10

Criteri e condizioni per l'esecuzione dei controlli ufficiali, comprese le attività di audit, nei laboratori di sezionamento

I controlli ufficiali di cui all'articolo 18, paragrafo 2, lettera d), del regolamento (UE) 2017/625, comprese le attività di audit, nei laboratori di sezionamento possono essere effettuati anche da altro personale designato dalle autorità competenti, in deroga alle prescrizioni dell'articolo 18, paragrafo 2, lettera d), del medesimo regolamento, purché le autorità competenti controllino regolarmente il lavoro di detto personale. L'esecuzione di tali attività è subordinata alla conformità all'allegato II, capitolo III, del presente regolamento.

Esecuzione dei CU* sui prodotti O.A.

(*) attività eseguite dalle autorità competenti [...]

Articolo 3

Criteria e condizioni per determinare quando le ispezioni ante mortem in taluni macelli possono essere effettuate da un assistente ufficiale

1. In deroga all'articolo 18, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) 2017/625, le ispezioni ante mortem possono essere effettuate da un assistente ufficiale sotto la supervisione del veterinario ufficiale su specie diverse dal pollame e dai lagomorfi, purché le procedure applicate nel macello rispettino i criteri e le condizioni seguenti:
 - a) i compiti nell'ambito delle ispezioni ante mortem sono di carattere puramente pratico e riguardano soltanto uno o più dei seguenti elementi:
 - i) la verifica che l'operatore del settore alimentare è conforme alle prescrizioni riguardanti le informazioni sulla catena alimentare e il controllo di identità dell'animale;
 - ii) la preselezione di animali che presentano possibili anomalie per quanto riguarda le prescrizioni in materia di salute umana e di salute e benessere degli animali;
 - b) l'assistente ufficiale che effettua l'ispezione, qualora osservi o sospetti possibili anomalie, ne informa immediatamente il veterinario ufficiale, il quale effettua quindi personalmente l'ispezione ante mortem; e
 - c) il veterinario ufficiale verifica regolarmente che l'assistente ufficiale svolga i propri compiti in modo adeguato.
2. In deroga all'articolo 18, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) 2017/625, le ispezioni ante mortem possono essere effettuate su tutte le specie da un assistente ufficiale in un macello sotto la responsabilità del veterinario ufficiale, purché siano rispettati i criteri e le condizioni seguenti:
 - a) un'ispezione ante mortem è già stata effettuata dal veterinario ufficiale presso l'azienda di provenienza in conformità all'articolo 5;
 - b) l'assistente ufficiale che effettua l'ispezione, qualora osservi o sospetti possibili anomalie, ne informa immediatamente il veterinario ufficiale, il quale effettua quindi personalmente l'ispezione ante mortem;
 - e
 - c) il veterinario ufficiale verifica regolarmente che l'assistente ufficiale svolga i propri compiti in modo adeguato.

Sotto la supervisione del V.U.

Ispezione a.m.

art.18 (2b) reg
2017/625

art.18 (7a,b)
reg 2017/625

assistente ufficiale

art.3 reg.
2019/624

b) in deroga alla lettera a), per quanto riguarda pollame e lagomorfi, l'ispezione *ante mortem* effettuata da un veterinario ufficiale, sotto la supervisione del veterinario ufficiale o, se sussistono garanzie sufficienti, sotto la responsabilità del veterinario ufficiale;

a) criteri e condizioni per determinare, in deroga al paragrafo 2, lettera a), quando in taluni macelli l'ispezione *ante mortem* può essere effettuata sotto la supervisione o sotto la responsabilità di un veterinario ufficiale, a condizione che le deroghe non pregiudichino il raggiungimento degli obiettivi del presente regolamento;

b) criteri e condizioni per determinare, relativamente a pollame e lagomorfi, quando sono soddisfatte garanzie sufficienti per l'esecuzione dei controlli ufficiali sotto la responsabilità di un veterinario ufficiale in relazione alle ispezioni *ante mortem* di cui al paragrafo 2, lettera b);

Esecuzione dei CU* sui prodotti O.A.

(*) attività eseguite dalle autorità competenti [...]

Articolo 7

Criteria e condizioni per l'esecuzione delle ispezioni post mortem sotto la responsabilità del veterinario ufficiale di cui all'articolo 18, paragrafo 2, lettera c), del regolamento (UE) 2017/625

1. Le ispezioni post mortem di cui all'articolo 18, paragrafo 2, lettera c), del regolamento (UE) 2017/625 possono essere effettuate da un assistente ufficiale sotto la responsabilità del veterinario ufficiale, fatta salva la conformità all'allegato II, capitolo II, del presente regolamento, se sono rispettati i criteri e le condizioni seguenti:

- a) le attività di macellazione o di lavorazione della selvaggina sono svolte in un macello o in uno stabilimento per la lavorazione della selvaggina a capacità limitata in cui sono macellati o sottoposti a lavorazione:
 - i) meno di 1 000 unità di bestiame l'anno; o
 - ii) meno di 150 000 esemplari di pollame, lagomorfi e selvaggina selvatica piccola l'anno;
- b) l'autorità competente può innalzare le soglie di cui alla lettera a) assicurando che la deroga sia applicata nei macelli e negli stabilimenti per la lavorazione della selvaggina di dimensioni più piccole conformi alla definizione di macello o stabilimento per la lavorazione della selvaggina a capacità limitata e purché la produzione annuale complessiva di tali stabilimenti non superi il 5 % del quantitativo totale di carni fresche prodotte in uno Stato membro:
 - i) delle specie interessate;
 - ii) di tutti gli ungulati considerati congiuntamente;
 - iii) di tutto il pollame considerato congiuntamente; o
 - iv) di tutti i volatili e i lagomorfi considerati congiuntamente;in tal caso le autorità competenti notificano detta deroga e le prove a sostegno della stessa in conformità alla procedura di cui alla direttiva (UE) 2015/1535 del Parlamento europeo e del Consiglio⁽¹⁷⁾;
- c) lo stabilimento in questione dispone di strutture sufficienti per conservare le carni che presentano anomalie separatamente dalle altre carni fino a quando il veterinario ufficiale non sia in grado di ispezionare personalmente le carni che presentano anomalie;
- d) il veterinario ufficiale è presente nello stabilimento almeno una volta al giorno ed è regolarmente presente durante le attività di macellazione;
- e) l'autorità competente ha istituito una procedura per la valutazione regolare delle prestazioni degli assistenti ufficiali in tali stabilimenti, che comprende:
 - i) il monitoraggio delle prestazioni individuali;
 - ii) la verifica della documentazione relativa ai risultati delle ispezioni e il confronto con le carcasse corrispondenti;
 - iii) i controlli delle carcasse nel locale di deposito;
- f) è stata effettuata un'analisi del rischio a opera dell'autorità competente, tenendo conto almeno dei seguenti elementi:
 - i) il numero di animali macellati o sottoposti a lavorazione all'ora o al giorno;
 - ii) le specie e le classi degli animali macellati o sottoposti a lavorazione;
 - iii) la capacità produttiva dello stabilimento;
 - iv) lo storico delle attività di macellazione o lavorazione effettuate;
 - v) l'efficacia di eventuali misure supplementari adottate nella catena alimentare per garantire la sicurezza alimentare degli animali destinati alla macellazione;
 - vi) l'efficacia delle procedure basate sui principi HACCP (analisi dei rischi e punti critici di controllo);
 - vii) i rapporti di audit;
 - viii) l'archivio delle relazioni dell'autorità competente sulle ispezioni ante mortem e post mortem.

2. Ai fini del paragrafo 1, lettera a), punto i), si applicano i tassi di conversione di cui all'articolo 17, paragrafo 6, del regolamento (CE) n. 1099/2009. Nel caso di ovini, caprini e piccoli (< 100 kg di peso vivo) cervidi è tuttavia applicato un tasso di conversione pari a 0,05 unità di bestiame e, nel caso di altra selvaggina di grosse dimensioni, è applicato un tasso di conversione pari a 0,2 unità di bestiame.

Articolo 9

Criteria e condizioni per l'esecuzione di attività di audit nei macelli e negli stabilimenti per la lavorazione della selvaggina

Le attività di audit di cui all'articolo 18, paragrafo 2, lettera d), punto iii), del regolamento (UE) 2017/625 possono essere svolte nei macelli e negli stabilimenti per la lavorazione della selvaggina da assistenti ufficiali sotto la responsabilità del veterinario ufficiale solo per quanto riguarda la raccolta di informazioni sulle buone prassi igieniche e sulle procedure basate sui principi HACCP, fatta salva la conformità all'allegato II, capitolo II, del presente regolamento.

- d) gli altri controlli ufficiali presso macelli, laboratori di sezionamento e stabilimenti per la lavorazione della selvaggina effettuati da un veterinario ufficiale, sotto la supervisione del veterinario ufficiale o, se sussistono garanzie sufficienti, sotto la responsabilità del veterinario ufficiale per verificare la conformità a quanto prescritto in materia di:
 - i) igiene della produzione delle carni;
 - ii) presenza di residui di medicinali veterinari e contaminanti nei prodotti di origine animale destinati al consumo umano;
 - iii) audit delle buone prassi igieniche e delle procedure basate sui principi HACCP;
 - iv) prove di laboratorio per rilevare la presenza di agenti zoonotici e malattie animali nonché per verificare la conformità ai criteri microbiologici come definiti all'articolo 2, lettera b), del regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione⁽¹⁾;
 - v) trattamento e smaltimento di sottoprodotti di origine animale e di materiale specifico a rischio;
 - vi) salute e benessere degli animali.

e) criteri e condizioni per determinare quando sono soddisfatte garanzie sufficienti per l'esecuzione dei controlli ufficiali sotto la responsabilità di un veterinario ufficiale in relazione all'ispezione *post mortem* e alle attività di audit di cui al paragrafo 2, lettere c) e d);

c) l'ispezione *post mortem* effettuata da un veterinario ufficiale, sotto la supervisione del veterinario ufficiale o, se sussistono garanzie sufficienti, sotto la responsabilità del veterinario ufficiale;

Sotto la responsabilità del V.U.

Ispezione p.m.

art.18 (2c)
reg 2017/625

Audit GHP,
HACCP (SH, GHE)

art.18 (2d)
reg 2017/625

assistente ufficiale

art.18 (7e)
reg 2017/625

art.7 reg.
2019/624

art.9 reg.
2019/624

Esecuzione dei CU* sui prodotti O.A.

(*) attività eseguite dalle autorità competenti [...]

d) criteri e condizioni per determinare, in deroga al paragrafo 2, lettere a) e b), quando l'ispezione *ante mortem* può essere effettuata presso l'azienda di provenienza;

b) in deroga alla lettera a), per quanto riguarda pollame e lagomorfi, l'ispezione *ante mortem* effettuata da un veterinario ufficiale, sotto la supervisione del veterinario ufficiale o, se sussistono garanzie sufficienti, sotto la responsabilità del veterinario ufficiale;

3. Sulla base di un'analisi del rischio l'autorità competente può consentire al personale del macello di assistere nell'esecuzione dei compiti connessi ai controlli ufficiali di cui al paragrafo 2 presso gli stabilimenti che macellano pollame o lagomorfi, o presso gli stabilimenti che macellano animali di altre specie, di svolgere specifici compiti di campionamento e analisi relativi a tali controlli, a condizione che il personale:

- a) operi in modo indipendente dal personale del reparto produzione del macello;
- b) abbia ricevuto una formazione adeguata per svolgere tali compiti; e
- c) svolga tali compiti in presenza del veterinario ufficiale o dell'assistente ufficiale, seguendone le istruzioni.

Articolo 5 Criteri e condizioni generali per determinare quando le ispezioni ante mortem possono essere effettuate presso l'azienda di provenienza

1. In deroga all'articolo 18, paragrafo 2, lettere a) e b), del regolamento (UE) 2017/625, l'autorità competente può consentire che le ispezioni ante mortem su animali destinati alla macellazione siano effettuate presso l'azienda di provenienza in conformità ai criteri e alle condizioni di cui al paragrafo 2 e all'articolo 6.
2. I criteri e le condizioni seguenti si applicano a tutte le specie:
 - a) sono eseguiti controlli dei registri o della documentazione presso l'azienda di provenienza, compresa una verifica delle informazioni sulla catena alimentare;
 - b) se necessario, l'operatore del settore alimentare agevola l'esame dei singoli animali;
 - c) le ispezioni ante mortem presso l'azienda di provenienza comprendono un esame fisico degli animali per determinare se:
 - i) sono affetti da una malattia o da una condizione trasmissibile agli animali o agli esseri umani attraverso la manipolazione o il consumo delle loro carni, o se mostrano un comportamento, individuale o collettivo, tale da indicare che ne sono stati affetti;
 - ii) mostrano alterazioni generali del comportamento, segni di malattia o anomalie che possono rendere le loro carni non idonee al consumo umano;
 - iii) vi sono prove o motivi per sospettare che gli animali possano contenere residui chimici a livelli superiori a quelli stabiliti dalla legislazione dell'Unione, o residui di sostanze vietate;
 - iv) presentano segni che indicano problemi relativi al benessere degli animali, tra cui un'eccessiva sporizia;
 - v) sono idonei al trasporto;
 - d) i controlli e le ispezioni ante mortem presso l'azienda di provenienza di cui alle lettere a), b) e c) sono effettuati da un veterinario ufficiale;
 - e) gli animali idonei alla macellazione sono adeguatamente identificati e separati dagli altri animali e sono inviati al macello direttamente dall'azienda di provenienza;
 - f) per gli animali idonei alla macellazione è rilasciato un certificato sanitario di cui all'allegato IV, parte I, del regolamento di esecuzione (UE) 2019/628. Il certificato sanitario accompagna gli animali al macello o è inviato in anticipo in qualsiasi formato. Eventuali osservazioni pertinenti per la successiva ispezione delle carni sono registrate nel certificato sanitario.
3. Al macello sono effettuati i seguenti controlli supplementari in conformità all'articolo 18, paragrafo 2, lettere a) e b), del regolamento (UE) 2017/625 e all'articolo 3 del presente regolamento:
 - a) regolari verifiche relative all'obbligo dell'operatore del settore alimentare di assicurare che gli animali siano adeguatamente identificati;
 - b) regolari verifiche del rispetto delle norme sul benessere degli animali durante il trasporto e all'arrivo al macello come pure della presenza di segni di qualsiasi condizione che potrebbe ripercuotersi negativamente sulla salute umana o degli animali.
4. Qualora gli animali non siano macellati entro tre giorni, o entro 28 giorni nei casi di cui all'articolo 6, paragrafo 5, dalla data di rilascio del certificato sanitario di cui al paragrafo 2, lettera f):
 - a) se gli animali non sono stati spediti al macello dall'azienda di provenienza, è effettuata un'ulteriore ispezione ante mortem ed è rilasciato un nuovo certificato sanitario;
 - b) se gli animali sono già diretti verso il macello o sono al macello, la macellazione può essere autorizzata non appena sia stato valutato il motivo del ritardo, purché gli animali siano sottoposti a un'ulteriore ispezione ante mortem in conformità all'articolo 11 del regolamento di esecuzione (UE) 2019/627 della Commissione ⁽¹⁾.

Ispezione a.m in
azienda

art.18 (2b)
reg 2017/625

art.18 (7d)
reg 2017/625

art.5 reg.
2019/624

VET. UFF.

Autorizzazione

assistenza CU,
campionamento e analisi

art.18 (3) reg
2017/625

personale del
macello

Requisiti per i veterinari ufficiali

art.13, p.1 e 2



Articolo 13

Prescrizioni minime specifiche per i veterinari ufficiali, gli assistenti ufficiali e il personale designato dalle autorità competenti

1. I veterinari ufficiali che svolgono i compiti di cui all'articolo 18 del regolamento (UE) 2017/625 rispettano le prescrizioni minime specifiche dell'allegato II, capitolo I, del presente regolamento.

In deroga alle norme di cui all'allegato II, capitolo I, punti da 1 a 6, gli Stati membri possono stabilire norme specifiche per:

- a) i veterinari ufficiali che lavorano a tempo parziale responsabili dell'ispezione di piccole imprese o che effettuano controlli ufficiali soltanto a livello di produzione primaria, in particolare controlli nelle aziende di produzione del latte e ispezioni ante mortem al di fuori dei macelli; e
- b) studenti di veterinaria che hanno superato con profitto un esame sulle materie di cui all'allegato II, capitolo I, punto 3, e che lavorano temporaneamente in un macello in presenza di un veterinario ufficiale.

2. I veterinari già nominati veterinari ufficiali prima della data di applicazione del presente regolamento dispongono di conoscenze adeguate delle materie di cui all'allegato II, capitolo I, punto 3, del presente regolamento. Ove necessario, l'autorità competente si assicura che tali conoscenze siano ottenute tramite attività di formazione continua.

The background of the slide is a warm-toned photograph of a library. Several open books are shown in various orientations, appearing to float or be tossed through the air. The pages are a light cream color, and the spines of the books are visible. The background is slightly blurred, showing rows of bookshelves filled with books, creating a sense of a vast collection of knowledge.

Tematiche per la formazione dei veterinari ufficiali

2019/624	854/2004	2019/624	854/2004
a) normativa nazionale e dell'Unione in materia di salute umana, sicurezza alimentare, salute e benessere degli animali e sostanze farmaceutiche;	a) normativa nazionale e comunitaria in materia di sanità pubblica veterinaria, sicurezza alimentare, salute e benessere degli animali e sostanze farmaceutiche;	m) sistemi di monitoraggio e sorveglianza;	l) sistemi di monitoraggio e sorveglianza;
b) principi della politica agricola comune, misure di mercato, restituzioni all'esportazione e accertamento delle frodi, compreso il contesto globale: l'accordo sull'applicazione delle misure sanitarie e fitosanitarie dell'Organizzazione mondiale del commercio, il Codex Alimentarius, l'Organizzazione mondiale per la salute animale;	b) principi della politica agricola comune, misure di mercato, restituzioni all'esportazione e accertamento delle frodi (compreso il contesto globale: OMC, SPS, Codex Alimentarius, UIE);	n) principi e applicazioni diagnostiche dei moderni metodi di analisi;	n) principi e applicazioni diagnostiche dei moderni metodi di analisi;
c) nozioni fondamentali di trasformazione degli alimenti e tecnologia alimentare;	c) nozioni fondamentali sulla trasformazione degli alimenti e tecnologia alimentare;	o) tecnologie dell'informazione e della comunicazione ove pertinenti come strumenti di lavoro;	o) tecnologie dell'informazione e della comunicazione nel settore della sanità pubblica veterinaria;
d) principi, concetti e metodi delle buone prassi di fabbricazione e della gestione della qualità;	d) principi, concetti e metodi delle buone prassi di fabbricazione e della gestione della qualità;	p) elaborazione dati e applicazioni di biostatistica;	p) elaborazione dati e applicazioni di biostatistica;
e) gestione preventiva della qualità (buone prassi di allevamento);	e) gestione preventiva della qualità (buone prassi di allevamento);	q) indagini sui focolai di malattie a trasmissione alimentare negli esseri umani;	q) indagini sulle manifestazioni delle malattie umane di origine alimentare;
f) promozione e applicazione dell'igiene e della sicurezza degli alimenti (buone prassi igieniche);	f) promozione e applicazione dell'igiene e sicurezza dei prodotti alimentari (buone prassi igieniche);	r) aspetti rilevanti delle encefalopatie spongiformi trasmissibili (TSE);	r) aspetti rilevanti delle TSE;
g) principi, concetti e metodi dell'analisi del rischio;	g) principi, concetti e metodi dell'analisi di rischio;	s) benessere degli animali durante la produzione, il trasporto e la macellazione;	s) benessere degli animali durante produzione, trasporto e macellazione;
h) principi, concetti e metodi dell'HACCP, utilizzo dell'HACCP in tutta la catena di produzione di alimenti;	h) principi, concetti e metodi dell'HACCP, utilizzo dell'HACCP in tutta la catena di produzione degli alimenti;	t) problemi ambientali connessi alla produzione di alimenti (compresa la gestione dei rifiuti);	t) problemi ambientali connessi con la produzione di alimenti (compresa la gestione dei rifiuti);
i) audit e verifica della conformità alle prescrizioni di cui alle lettere da a) a h);	m) audit e valutazione regolamentare dei sistemi per la gestione della sicurezza alimentare;	u) principio di precauzione e preoccupazioni dei consumatori;	u) principio di precauzione e preoccupazioni dei consumatori;
j) prevenzione e controllo dei rischi per la salute umana derivanti dagli alimenti;	i) prevenzione e controllo dei rischi per la salute umana derivanti dai prodotti alimentari	v) principi di formazione del personale che lavora nella catena di produzione di alimenti;	v) principi di formazione per il personale che lavora nella catena di produzione degli alimenti.
k) dinamica della popolazione di infezione e intossicazione;	j) dinamica della popolazione di infezione e intossicazione;	w) norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati;	
l) epidemiologia diagnostica;	k) epidemiologia diagnostica;	x) aspetti legati alle frodi.	

Requisiti per l'acquisizione della qualifica

Reg. (UE) 2019/624, Allegato II, Cap.I

CAPITOLO I

VETERINARI UFFICIALI

1. Le autorità competenti possono nominare veterinari ufficiali solo i veterinari che hanno superato una prova conforme alle prescrizioni di cui al punto 3.
2. Le autorità competenti devono provvedere a organizzare la prova per i candidati che si propongono per la nomina a veterinario ufficiale.
3. La prova deve servire a dimostrare la conoscenza delle seguenti materie riguardanti specificamente compiti del veterinario ufficiale, nella misura necessaria a seconda del profilo e delle qualifiche del veterinario ed evitando duplicazioni di prove delle conoscenze e delle competenze richieste a un veterinario in conformità all'articolo 38, paragrafo 3, della direttiva 2005/36 del Parlamento europeo e del Consiglio (1):

Formazione veterinaria di base= Università

Nell'ordinamento italiano, l'accesso ai ruoli del SSN è regolato da:

- ❖ art.97 Costituzione
- ❖ L. 833/1978 smi
- ❖ DPR 761/1979 (art.9)
- ❖ D.Lgs. 165/2001 smi (art.26)
- ❖ D.Lgs. 502/1992 smi (art. 18)
- ❖ DPR 483/1997
- ❖ Direttiva n°3/2018 MinSePA



Prescrizioni per gli assistenti ufficiali



ASSISTENTI UFFICIALI

1. Solo alle persone che hanno ricevuto formazione e superato una prova in conformità alle prescrizioni di cui al punto 5 è consentito svolgere i compiti di un assistente ufficiale.
2. Le autorità competenti provvedono all'organizzazione delle prove di cui al punto 1. Per essere ammessi a sostenere tali prove i candidati devono dimostrare di avere ricevuto:
 - a) almeno 500 ore di formazione, comprese almeno 400 ore di formazione pratica, riguardanti gli ambiti di cui al punto 5; e
 - b) la formazione supplementare eventualmente necessaria agli assistenti ufficiali per espletare con competenza le proprie mansioni.
3. La formazione pratica di cui al punto 2, lettera a), deve svolgersi presso macelli, stabilimenti per la lavorazione della selvaggina e/o laboratori di sezionamento sotto la supervisione di un veterinario ufficiale.
4. La formazione e le prove devono riguardare principalmente le carni rosse o di pollame. Tuttavia, coloro che hanno ricevuto formazione per una delle due categorie e hanno superato la relativa prova devono essere tenuti a frequentare solo una formazione abbreviata per il superamento della prova per l'altra categoria. La formazione e le prove devono riguardare la selvaggina selvatica, la selvaggina d'allevamento e i lagomorfi, secondo il caso.

in relazione alle aziende: parte teorica

nozioni generali sull'organizzazione dell'industria dell'allevamento, sui metodi di produzione, sulle norme commerciali internazionali relative agli animali

buone prassi di allevamento

conoscenze di base delle malattie, in particolare delle zoonosi da virus, batteri e parassiti

monitoraggio delle malattie, uso di medicinali e vaccini, ricerca dei residui

ispezione igienica e sanitaria

benessere degli animali nell'allevamento e durante il trasporto

requisiti ambientali — negli edifici, negli allevamenti e in generale

pertinenti disposizioni legislative, regolamentari e amministrative

preoccupazioni dei consumatori e controllo della qualità

in relazione alle aziende: parte pratica

visite ad aziende di vario tipo che praticano diversi metodi di allevamento

visite a stabilimenti di produzione

osservazione del carico e dello scarico di animali

esercitazioni di laboratorio

controlli veterinari

documentazione

in relazione ai macelli, agli stabilimenti per la lavorazione della selvaggina e ai laboratori di sezionamento: parte teorica

nozioni generali sull'organizzazione dell'industria delle carni, sui metodi di produzione, sulle norme commerciali internazionali relative agli alimenti e sulle tecnologie della macellazione e del sezionamento

conoscenze di base in materia di igiene e buone prassi igieniche, in particolare igiene industriale, igiene in fase di macellazione, sezionamento e magazzinaggio, nonché igiene al lavoro

conoscenze di base dell'HACCP e dell'audit delle procedure basate sull'HACCP

benessere degli animali al momento dello scarico dopo il trasporto e al macello

conoscenze di base di anatomia e fisiologia degli animali macellati

conoscenze di base di patologia degli animali macellati

conoscenze di base di anatomia patologica degli animali macellati

conoscenza sufficiente delle TSE e di altri importanti agenti zoonotici e zoonosi, nonché di importanti malattie animali

conoscenza dei metodi e delle procedure per la macellazione, l'ispezione, la preparazione, il confezionamento, l'imballaggio e il trasporto di carni fresche

conoscenze di base di microbiologia

ispezione ante mortem

campionamento e analisi per la ricerca delle Trichine

ispezione post mortem

compiti amministrativi

conoscenza delle pertinenti disposizioni legislative, regolamentari e amministrative

procedura di campionamento

aspetti legati alle frodi

in relazione ai macelli, agli stabilimenti per la lavorazione della selvaggina e ai laboratori di sezionamento: parte pratica

identificazione degli animali

controllo dell'età

ispezione e valutazione degli animali macellati

ispezione ante mortem presso il macello

ispezione post mortem presso un macello o uno stabilimento per la lavorazione della selvaggina

campionamento e analisi per la ricerca delle Trichine

identificazione delle specie animali mediante l'esame di parti tipiche dell'animale

identificazione e commento delle parti di animali macellati che presentano alterazioni

controllo dell'igiene, compreso l'audit delle buone prassi igieniche e delle procedure basate sull'HACCP

registrazione dei risultati delle ispezioni ante mortem

campionamento

tracciabilità delle carni

documentazione, ad esempio valutazione delle informazioni sulla catena alimentare e lettura dei registri

- 
6. Le autorità competenti possono decidere di ridurre la formazione e le prove per quanto riguarda:
 - a) la parte teorica, se l'assistente ufficiale dimostra di possedere un'istruzione sufficiente in merito ai temi specifici di cui al punto 5, lettera a), punto i), o lettera b), punto i), del presente capitolo;
 - b) la parte pratica, se l'assistente ufficiale dimostra di possedere un'esperienza lavorativa sufficiente in merito ai temi specifici di cui al punto 5, lettera a), punto ii), o lettera b), punto ii), del presente capitolo.
 7. L'assistente ufficiale deve avere attitudine alla cooperazione interdisciplinare.
 8. L'assistente ufficiale si deve mantenere aggiornato e al passo con i nuovi sviluppi mediante attività regolari di istruzione continua e pubblicazioni specializzate. L'assistente ufficiale deve partecipare, ove possibile, ad attività annuali di formazione continua.
 9. Se gli assistenti ufficiali effettuano soltanto il campionamento e l'analisi connessi agli esami per la ricerca delle Trichine e per i criteri microbiologici, le autorità competenti devono accertarsi unicamente che essi ricevano adeguata formazione per l'esecuzione di tali compiti.
 10. Deve essere applicato il reciproco riconoscimento tra Stati membri delle prove per gli assistenti ufficiali in caso di spostamento oltre frontiera o di stabilimento in un altro Stato membro dei professionisti. In tali casi le prove devono essere limitate alle materie, essenziali per la tutela della salute umana e degli animali negli Stati membri di occupazione, che non sono tuttavia contemplate dalle prove nello Stato membro di origine.

The background of the slide is a photograph of a library. Several open books are shown in various orientations, appearing to float or be tossed in the air. The pages are a warm, yellowish-brown color, suggesting they are old. The background is filled with rows of bookshelves, which are slightly out of focus, creating a sense of depth and a scholarly atmosphere. The lighting is soft and warm, highlighting the texture of the paper and the spines of the books.

Requisiti per il personale designato dalle AC

In relazione ai laboratori di sezionamento: parte teorica

nozioni generali sull'organizzazione dell'industria delle carni, sui metodi di produzione, sulle norme commerciali internazionali relative agli alimenti e sulle tecnologie di sezionamento

conoscenza approfondita dell'igiene e delle buone prassi igieniche, in particolare igiene industriale, igiene in fase di sezionamento e magazzinaggio, nonché igiene al lavoro

conoscenza approfondita dell'HACCP e dell'audit delle procedure basate sull'HACCP

conoscenza sufficiente delle TSE e di altri importanti agenti zoonotici e zoonosi

conoscenza dei metodi e delle procedure per la preparazione, il confezionamento, l'imballaggio e il trasporto di carni fresche

conoscenze di base di microbiologia

compiti amministrativi

conoscenza delle pertinenti disposizioni legislative, regolamentari e amministrative

procedura di campionamento

aspetti legati alle frodi

In relazione ai laboratori di sezionamento: parte pratica

ispezione e valutazione degli animali macellati

controllo dell'igiene, compreso l'audit delle buone prassi igieniche e delle procedure basate sull'HACCP

campionamento

tracciabilità delle carni

documentazione

PERSOALE DESIGNATO DALLE AUTORITÀ COMPETENTI

1. Le autorità competenti possono nominare soltanto personale che abbia ricevuto formazione e superato una prova in conformità alle prescrizioni di cui al punto 5 del presente capitolo.
2. Le autorità competenti devono provvedere all'organizzazione della prova di cui al punto 1. Per essere ammessi a sostenere tale prova i candidati devono dimostrare di avere ricevuto:
 - a) almeno 500 ore di formazione, comprese almeno 400 ore di formazione pratica, riguardanti gli ambiti di cui al punto 5; e
 - b) la formazione supplementare eventualmente necessaria al personale designato dalle autorità competenti per espletare con competenza le proprie mansioni.
3. La formazione pratica di cui al punto 2, lettera a), deve svolgersi presso laboratori di sezionamento sotto la supervisione di un veterinario ufficiale.
4. La formazione e le prove devono riguardare principalmente le carni rosse o di pollame. Tuttavia, coloro che hanno ricevuto formazione per una delle due categorie e hanno superato la relativa prova devono essere tenuti a frequentare solo una formazione abbreviata per il superamento della prova per l'altra categoria. La formazione e le prove devono riguardare la selvaggina selvatica, la selvaggina d'allevamento e i lagomorfi, secondo il caso.

6. Le autorità competenti possono decidere di ridurre la formazione e le prove per quanto riguarda:
 - a) la parte teorica, se il personale designato dalle autorità competenti dimostra di possedere un'istruzione sufficiente in merito ai temi specifici di cui al punto 5 i) del presente capitolo;
 - b) la parte pratica, se il personale designato dalle autorità competenti dimostra di possedere un'esperienza lavorativa sufficiente in merito ai temi specifici di cui al punto 5 ii) del presente capitolo.
7. Il personale designato dalle autorità competenti deve avere attitudine alla cooperazione interdisciplinare.
8. Il personale designato dalle autorità competenti si deve mantenere aggiornato e al passo con i nuovi sviluppi mediante attività regolari di istruzione continua e pubblicazioni specializzate. Il personale designato dalle autorità competenti deve partecipare, ove possibile, ad attività annuali di formazione continua.
9. Deve essere applicato il reciproco riconoscimento tra Stati membri delle prove per il personale designato dalle autorità competenti in caso di spostamento oltre frontiera o di stabilimento in un altro Stato membro dei professionisti. In tali casi le prove devono essere limitate alle materie, essenziali per la tutela della salute umana e degli animali negli Stati membri di occupazione, che non sono tuttavia contemplate dalle prove nello Stato membro di origine.

Prescrizioni minime di formazione del personale del macello



Prescrizioni per il personale del macello



Articolo 14

Prescrizioni minime in materia di formazione del personale del macello

Il personale del macello che fornisce assistenza nell'esecuzione dei compiti connessi ai controlli ufficiali e ad altre attività di controllo in conformità all'articolo 18, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2017/625 riceve la formazione considerata soddisfacente dalle autorità competenti. Esso rispetta inoltre le prescrizioni minime in materia di formazione di cui all'allegato II, capitolo II, del presente regolamento nella misura necessaria ai propri compiti di assistenza.



TITOLO IV - PRESCRIZIONI SPECIFICHE IN MATERIA DI CONTROLLI UFFICIALI E
FREQUENZA MINIMA UNIFORME
DI TALI CONTROLLI SU LATTE CRUDO, COLOSTRO, PRODOTTI LATTIERO-CASEARI E
PRODOTTI OTTENUTI DAL COLOSTRO, NELLA MISURA DEL NECESSARIO PER RISPONDERE
A PERICOLI E RISCHI UNIFORMI E RICONOSCIUTI

REG(UE) 2019/627 Articolazione per contenuti

Preambolo (29 Considerando)

Oggetto, Ambito di applicazione, Definizioni (Art 1-3)

Prescrizioni specifiche e frequenza minima per i CU sui prodotti O.A. (Art 4-6)

Prescrizioni specifiche e
frequenza minima per i CU
sulla produzione di carni
(Art.7-48)

Allegato I Modello documento
comunicazione azienda
provenienza

Allegato II Bollo sanitario

Prescrizioni specifiche e
frequenza minima per i CU
su latte, colostro, prodotti
lattiero-caseari (Art. 49-50)

Allegato III Metodi prova latte

Prescrizioni specifiche e
frequenza minima per i CU su
molluschi bivalvi vivi
(Art. 51-66)

Allegato IV Metodi prova E.
Coli classificazione acque MBV

Allegato V Metodi prova
Biotossine MBV

Prescrizioni specifiche e frequenza
minima per i CU su prodotti della
pesca (Art. 67-72)

Allegato VI Modalità CU prodotti
della pesca

Prescrizioni specifiche e frequenza
minima per i CU sulle carni di rettili
(Art. 73)

Disposizioni finali (Art.74-75)

TITOLO IV - PRESCRIZIONI SPECIFICHE IN MATERIA DI CONTROLLI UFFICIALI E
FREQUENZA MINIMA UNIFORME
DI TALI CONTROLLI SU LATTE CRUDO, COLOSTRO, PRODOTTI LATTIERO-CASEARI E
PRODOTTI OTTENUTI DAL COLOSTRO, NELLA MISURA DEL NECESSARIO PER
RISPONDERE A PERICOLI E RISCHI UNIFORMI E RICONOSCIUTI

Articolo 49 Controllo delle aziende produttrici di latte e colostro

1. Il veterinario ufficiale verifica il rispetto dei requisiti sanitari per la produzione di latte crudo e colostro di cui all'allegato III, sezione IX, capitolo I, parte I, del regolamento (CE) n. 853/2004. In particolare, il veterinario ufficiale verifica:

a) lo stato sanitario degli animali;

b) che non siano state utilizzate sostanze farmacologicamente attive vietate o non autorizzate;

c) che l'eventuale presenza di residui di sostanze farmacologicamente attive autorizzate, antiparassitari o contaminanti non superi i livelli stabiliti dai regolamenti (UE) n. 37/2010, (CE) n. 396/2005 o (CE) n. 1881/2006.

2. I controlli ufficiali di cui al paragrafo 1 possono essere eseguiti in occasione dei controlli veterinari effettuati a norma delle disposizioni dell'Unione relative alla salute umana o alla salute o al benessere degli animali.

3. Se vi è motivo di sospettare che i requisiti sanitari di cui al paragrafo 1 non sono rispettati, il veterinario ufficiale procede a controllare lo stato sanitario generale degli animali.

4. Le aziende produttrici di latte e colostro sono sottoposte a controlli ufficiali da parte delle autorità competenti per verificare il rispetto dei requisiti in materia di igiene di cui all'allegato III, sezione IX, capitolo I, parte II, del regolamento (CE) n. 853/2004. Tali controlli possono comportare ispezioni e il monitoraggio dei controlli effettuati da organizzazioni professionali. Se è dimostrato che il livello di igiene è inadeguato, le autorità competenti verificano che vengano adottati i provvedimenti adeguati per rettificare la situazione.

Articolo 50 Controllo del latte e del colostro

1. Nel caso di latte crudo e colostro, le autorità competenti monitorano i controlli effettuati in conformità all'allegato III, sezione IX, capitolo I, parte III, del regolamento (CE) n. 853/2004. Quando sono effettuate prove, le autorità competenti utilizzano i metodi di analisi di cui all'allegato III del presente regolamento per verificare la conformità ai limiti per il latte crudo e il colostro stabiliti nell'allegato III, sezione IX, capitolo I, parte III, del regolamento (CE) n. 853/2004.

2. Se l'operatore del settore alimentare dell'azienda di produzione non ha rettificato la situazione entro tre mesi dalla prima comunicazione alle autorità competenti della non conformità ai criteri riguardanti la conta delle colonie e/o la conta delle cellule somatiche per il latte crudo e il colostro, le autorità competenti verificano che:

a) la consegna di latte crudo e colostro proveniente da tale azienda di produzione sia sospesa, oppure

b) il latte crudo e il colostro siano soggetti alle prescrizioni in materia di trattamento e uso necessarie a tutelare la salute umana conformemente a una specifica autorizzazione delle autorità competenti o a loro istruzioni generali.

Le autorità competenti mantengono tale sospensione o tali prescrizioni finché l'operatore del settore alimentare non abbia dimostrato che il latte crudo e il colostro soddisfano nuovamente i criteri.

3. Le autorità competenti utilizzano i metodi di analisi di cui all'allegato III del presente regolamento per verificare l'adeguata applicazione ai prodotti lattiero-caseari del processo di pastorizzazione di cui all'allegato III, sezione IX, capitolo II, parte II, del regolamento (CE) n. 853/2004.

ALLEGATO III - METODI DI PROVA PER IL LATTE CRUDO E IL LATTE VACCINO TRATTATO TERMICAMENTE IN CONFORMITÀ ALL'ARTICOLO 50

CAPITOLO I DETERMINAZIONE DELLA CONTA DELLE COLONIE E DELLA CONTA DELLE CELLULE SOMATICHE

A. Nel verificare la conformità ai criteri di cui all'allegato III, sezione IX, capitolo I, parte III, del regolamento (CE) n. 853/2004 vanno applicate come metodi di riferimento le seguenti norme:

1. EN ISO 4833-1 per la conta delle colonie a 30 °C;
2. EN ISO 13366-1 per la conta delle cellule somatiche.

B. È accettabile l'uso di metodi di analisi alternativi:

1. per la conta delle colonie a 30 °C, se i metodi sono convalidati in base al metodo di riferimento di cui alla parte A, punto 1, in conformità al protocollo stabilito dalla norma EN ISO 16140-2, integrati dalla norma EN ISO 16297 specificamente per la conta delle colonie nel latte crudo.

In particolare, il rapporto di conversione tra un metodo alternativo e il metodo di riferimento di cui alla parte A, punto 1, è stabilito conformemente alla norma EN ISO 21187;

2. per la conta delle cellule somatiche, se i metodi sono convalidati in base al metodo di riferimento di cui alla parte A, punto 2, in conformità al protocollo stabilito dalla norma ISO 8196-3, e utilizzati in conformità alla norma EN ISO 13366-2 o ad altri protocolli simili riconosciuti a livello internazionale.

ALLEGATO III - METODI DI PROVA PER IL LATTE CRUDO E IL LATTE VACCINO TRATTATO TERMICAMENTE IN CONFORMITÀ ALL'ARTICOLO 50

CAPITOLO II DETERMINAZIONE DELL'ATTIVITÀ DELLA FOSFATASI ALCALINA NEL LATTE VACCINO

- A. Per la determinazione dell'attività della fosfatasi alcalina nel latte vaccino pastorizzato deve essere applicata come metodo di riferimento la norma EN ISO 11816-1.
- B. L'attività della fosfatasi alcalina nel latte vaccino pastorizzato è espressa in milliunità di attività enzimatica per litro (mU/l). Un'unità di attività della fosfatasi alcalina corrisponde alla quantità di enzima fosfatasi alcalina che catalizza la conversione di 1 micromole di substrato al minuto.
- C. Il risultato della prova della fosfatasi alcalina è considerato negativo se l'attività misurata nel latte vaccino non è superiore a 350 mU/l.
- D. L'uso di metodi di analisi alternativi è accettabile se tali metodi sono convalidati in base al metodo di riferimento di cui alla parte A in conformità a protocolli accettati a livello internazionale e alle norme in materia di buone pratiche di laboratorio.

An underwater photograph showing several vertical racks of mussel farming equipment in the sea. The racks are covered with greenish-brown mussels. The water is clear and blue, with sunlight filtering through from above. The racks are arranged in a grid pattern, extending into the distance.

TITOLO V - PRESCRIZIONI SPECIFICHE IN MATERIA DI CONTROLLI UFFICIALI RELATIVI AI MOLLUSCHI BIVALVI VIVI PROVENIENTI DA ZONE CLASSIFICATE DI PRODUZIONE E DI STABULAZIONE

REG(UE) 2019/627 Articolazione per contenuti

Preambolo (29 Considerando)

Oggetto, Ambito di applicazione, Definizioni (Art 1-3)

Prescrizioni specifiche e frequenza minima per i CU sui prodotti O.A. (Art 4-6)

Prescrizioni specifiche e
frequenza minima per i CU
sulla produzione di carni
(Art.7-48)

Allegato I Modello documento
comunicazione azienda
provenienza

Allegato II Bollo sanitario

Prescrizioni specifiche e
frequenza minima per i CU
su latte, colostro, prodotti
lattiero-caseari (Art. 49-50)

Allegato III Metodi prova latte

Prescrizioni specifiche e
frequenza minima per i CU su
molluschi bivalvi vivi
(Art. 51-66)

Allegato IV Metodi prova E.
Coli classificazione acque MBV

Allegato V Metodi prova
Biotossine MBV

Prescrizioni specifiche e frequenza
minima per i CU su prodotti della
pesca (Art. 67-72)

Allegato VI Modalità CU prodotti
della pesca

Prescrizioni specifiche e frequenza
minima per i CU sulle carni di rettili
(Art. 73)

Disposizioni finali (Art.74-75)

CAPO I	Prescrizioni specifiche in materia di classificazione delle zone di produzione e di stabulazione di molluschi bivalvi vivi
CAPO II	Condizioni per il monitoraggio delle zone classificate di produzione e di stabulazione di molluschi bivalvi vivi
CAPO III	Gestione delle zone classificate di produzione e di stabulazione in seguito al monitoraggio
CAPO IV	Altre prescrizioni

TITOLO V	PRESCRIZIONI SPECIFICHE IN MATERIA DI CONTROLLI UFFICIALI RELATIVI AI MOLLUSCHI BIVALVI VIVI PROVENIENTI DA ZONE	Articolo 51 Esclusione
		Articolo 52 Classificazione delle zone di produzione e di stabulazione di molluschi bivalvi
CAPO I	Prescrizioni specifiche in materia di classificazione delle zone di produzione e di	Articolo 53 Prescrizioni per le zone di classe A
		Articolo 54 Prescrizioni per le zone di classe B
		Articolo 55 Prescrizioni per le zone di classe C
		Articolo 56 Prescrizioni in materia di indagini sanitarie
		Articolo 57 Programma di monitoraggio
		Articolo 58
CAPO II	Condizioni per il monitoraggio delle zone classificate di produzione e di stabulazione di molluschi bivalvi vivi	Articolo 59 Monitoraggio delle zone classificate di produzione e di stabulazione
		Articolo 60 Metodi riconosciuti per la rilevazione delle biotossine marine nei molluschi bivalvi vivi
		Articolo 61 Piani di campionamento
CAPO III	Gestione delle zone classificate di produzione e di stabulazione in seguito al monitoraggio	Articolo 62 Decisioni successive al monitoraggio
		Articolo 63 Riapertura delle zone di produzione
		Articolo 64 Sistema di controllo
		Articolo 65 Decisione delle autorità competenti
CAPO IV	Altre prescrizioni	Articolo 66 Registrazione e scambio di informazioni

Articolo 51 Esclusione

Il presente titolo **si applica** ai molluschi bivalvi vivi. Esso **si applica** anche agli echinodermi vivi, ai tunicati vivi e ai gasteropodi marini vivi. Il presente titolo **non si applica** ai gasteropodi marini vivi e agli oloturoidei che non sono filtratori.

TITOLO VI PRESCRIZIONI SPECIFICHE IN MATERIA DI CONTROLLI UFFICIALI E
FREQUENZA MINIMA UNIFORME DI TALI CONTROLLI SUI PRODOTTI DELLA PESCA



REG(UE) 2019/627 Articolazione per contenuti

Preambolo (29 Considerando)

Oggetto, Ambito di applicazione, Definizioni (Art 1-3)

Prescrizioni specifiche e frequenza minima per i CU sui prodotti O.A. (Art 4-6)

Prescrizioni specifiche e
frequenza minima per i CU
sulla produzione di carni
(Art.7-48)

Allegato I Modello documento
comunicazione azienda
provenienza

Allegato II Bollo sanitario

Prescrizioni specifiche e
frequenza minima per i CU
su latte, colostro, prodotti
lattiero-caseari (Art. 49-50)

Allegato III Metodi prova latte

Prescrizioni specifiche e
frequenza minima per i CU su
molluschi bivalvi vivi
(Art. 51-66)

Allegato IV Metodi prova E.
Coli classificazione acque MBV

Allegato V Metodi prova
Biotossine MBV

Prescrizioni specifiche e frequenza
minima per i CU su prodotti della
pesca (Art. 67-72)

Allegato VI Modalità CU prodotti
della pesca

Prescrizioni specifiche e frequenza
minima per i CU sulle carni di rettili
(Art. 73)

Disposizioni finali (Art.74-75)

TITOLO VI PRESCRIZIONI SPECIFICHE IN MATERIA DI CONTROLLI UFFICIALI E FREQUENZA MINIMA UNIFORME DI TALI CONTROLLI SUI PRODOTTI DELLA PESCA

Articolo 67 Controlli ufficiali sulla produzione e sull'immissione in commercio #

Articolo 68 Luogo di esecuzione dei controlli ufficiali

Articolo 69 Riconoscimento delle navi officina, delle navi congelatrici o delle navi reefer

Articolo 70 Controlli ufficiali sui prodotti della pesca #

Articolo 71 Decisioni successive ai controlli

Articolo 72 Prescrizioni relative ai controlli ufficiali sui prodotti della pesca catturati da navi battenti bandiera di uno Stato membro e introdotti nell'Unione dopo essere stati trasferiti in paesi terzi, con o senza magazzinaggio

**TITOLO VII PRESCRIZIONI SPECIFICHE PER L'ESECUZIONE DEI
CONTROLLI UFFICIALI E FREQUENZA MINIMA UNIFORME DI TALI
CONTROLLI SULLE CARNI DI RETTILI**



REG(UE) 2019/627 Articolazione per contenuti

Preambolo (29 Considerando)

Oggetto, Ambito di applicazione, Definizioni (Art 1-3)

Prescrizioni specifiche e frequenza minima per i CU sui prodotti O.A. (Art 4-6)

Prescrizioni specifiche e
frequenza minima per i CU
sulla produzione di carni
(Art.7-48)

Allegato I Modello documento
comunicazione azienda
provenienza

Allegato II Bollo sanitario

Prescrizioni specifiche e
frequenza minima per i CU
su latte, colostro, prodotti
lattiero-caseari (Art. 49-50)

Allegato III Metodi prova latte

Prescrizioni specifiche e
frequenza minima per i CU su
molluschi bivalvi vivi
(Art. 51-66)

Allegato IV Metodi prova E.
Coli classificazione acque MBV

Allegato V Metodi prova
Biotossine MBV

Prescrizioni specifiche e frequenza
minima per i CU su prodotti della
pesca (Art. 67-72)

Allegato VI Modalità CU prodotti
della pesca

Prescrizioni specifiche e frequenza
minima per i CU sulle carni di rettili
(Art. 73)

Disposizioni finali (Art.74-75)

REGOLAMENTO DELEGATO (UE) 2019/625 DELLA COMMISSIONE del 4 marzo 2019
che integra il regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le prescrizioni per l'ingresso nell'Unione di partite di determinati animali e merci destinati al consumo umano

Articolo 2 Definizioni

- 15) «rettili»: animali appartenenti alle specie *Alligator mississippiensis*, *Crocodylus johnstoni*, *Crocodylus niloticus*, *Crocodylus porosus*, *Timon Lepidus*, *Python reticulatus*, *Python molurus bivittatus* o *Pelodiscus sinensis*;
- 16) «carni di rettili»: parti commestibili, trasformate o non trasformate, ottenute da rettili d'allevamento che, se del caso, sono autorizzate conformemente al regolamento (UE) 2015/2283 e figurano nel regolamento di esecuzione (UE) 2017/2470 della Commissione

REGOLAMENTO (UE) 2015/2283 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO

del 25 novembre 2015

relativo ai nuovi alimenti e che modifica il regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga il regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio e il regolamento (CE) n. 1852/2001 della Commissione

TITOLO VII PRESCRIZIONI SPECIFICHE PER L'ESECUZIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI E FREQUENZA MINIMA UNIFORME DI TALI CONTROLLI SULLE CARNI DI RETTILI

Articolo 73 Ispezioni ante mortem e post mortem dei rettili

L'articolo 11 si applica all'ispezione ante mortem dei rettili.

Gli articoli 12, 13 e 14 si applicano all'ispezione post mortem dei rettili.

Ai fini dell'articolo 13, lettera a), punto i), un rettile è considerato come 0,5 unità di bestiame.

REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) 2019/628 DELLA COMMISSIONE

dell'8 aprile 2019

relativo a modelli di certificati ufficiali per determinati animali e merci che modifica il regolamento (CE) n. 2074/2005 e il regolamento di esecuzione (UE) 2016/759 per quanto riguarda tali modelli di certificati

(Testo rilevante ai fini del SEE)

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 marzo 2017, ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sulle piante, sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti agricoli, sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (CE) n. 999/2001, (CE) n. 396/2005, (CE) n. 1069/2009, (CE) n. 1151/2012, (UE) n. 652/2014, (UE) 2016/429 e (UE) 2016/2031 del Parlamento europeo e del Consiglio e i regolamenti (CE) n. 1/2005 e (CE) n. 1099/2009 del Consiglio e delle direttive 98/58/CE, 1999/72/CE, 2008/119/CE e 2008/120/CE del Consiglio, e che abroga i regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 1831/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/416/CEE, 96/93/CE e 97/78/CE del Consiglio e la decisione 92/438/CEE del Consiglio (regolamento sui controlli veterinari), l'articolo 90, primo comma, lettere a), c) ed e), e l'articolo 126, paragrafo 3,

considerando quanto segue:

Articolo 1

Oggetto e ambito di applicazione

1. Il presente regolamento stabilisce:
 - a) norme per l'applicazione uniforme degli articoli 88 e 89 del regolamento (UE) 2017/625 per quanto riguarda la firma e il rilascio di certificati ufficiali e le garanzie di affidabilità per i certificati ufficiali, al fine di soddisfare le prescrizioni di cui all'articolo 126, paragrafo 2, lettera c), di detto regolamento;
 - b) prescrizioni relative ai modelli di certificati ufficiali che non sono presentati nel sistema IMSOC;
 - c) prescrizioni relative ai modelli di certificati ufficiali che sono presentati nel sistema IMSOC;
 - d) prescrizioni relative ai certificati di sostituzione.
2. Il presente regolamento stabilisce inoltre:
 - a) modelli di certificati ufficiali per l'ingresso nell'Unione di animali, prodotti di origine animale, prodotti composti, materiale germinale e sottoprodotti di origine animale e le note per la loro compilazione;
 - b) modelli di certificati ufficiali specifici per l'ingresso nell'Unione dei seguenti animali e merci destinati al consumo umano e all'immissione in commercio:
 - i) prodotti di origine animale per i quali è richiesto un certificato in conformità dell'articolo 13 del regolamento delegato (UE) 2019/625;
 - ii) insetti vivi;
 - iii) germogli e semi destinati alla produzione di germogli;
 - c) modelli di certificati ufficiali in caso di ispezione ante mortem presso l'azienda di provenienza o in caso di macellazione d'urgenza al di fuori del macello.

Articolo 2

REGOLAMENTO DELEGATO (UE) 2019/2090 DELLA COMMISSIONE

del 19 giugno 2019

che integra il regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda i casi di sospetta o accertata non conformità alle norme dell'Unione applicabili all'uso o ai residui di sostanze farmacologicamente attive autorizzate nei medicinali veterinari o come additivi per mangimi o alle norme dell'Unione applicabili all'uso o ai residui di sostanze farmacologicamente attive vietate o non autorizzate

(Testo rilevante ai fini del SEE)

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, recante modifica dei regolamenti (CE) n. 999/2001, (CE) n. 396/2005, (CE) n. 1069/2009, (CE) n. 1107/2009, (UE) n. 1151/2012, (UE) n. 652/2014, (UE) 2016/429 e (UE) 2016/2031 del Parlamento europeo e del Consiglio, dei regolamenti (CE) n. 1/2005 e (CE) n. 1099/2009 del Consiglio e delle direttive 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE e 2008/120/CE del Consiglio, e che abroga i regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE del Consiglio e la decisione 92/438/CEE del Consiglio (regolamento sui controlli ufficiali) ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 19, paragrafo 2, lettere a) e b),

Articolo 1

Oggetto

Il presente regolamento stabilisce norme riguardanti prescrizioni specifiche in materia di controlli ufficiali e misure applicabili ai casi di non conformità, o sospetta non conformità, alle norme dell'Unione applicabili all'uso di sostanze farmacologicamente attive autorizzate, non autorizzate o vietate negli animali destinati alla produzione di alimenti e ai residui di tali sostanze.

Metodi e tecniche dei controlli ufficiali

Articolo 14 Metodi e tecniche dei controlli ufficiali

I metodi e le tecniche dei CU comprendono quanto segue, a seconda dei casi:

- a) l'**esame dei controlli** applicati dagli operatori e dei risultati così ottenuti;
- b) l'**ispezione** di:
 - i) attrezzature, mezzi di trasporto, locali e altri luoghi sotto il loro controllo e relative adiacenze;
 - ii) animali e merci, compresi prodotti semilavorati, materie prime, ingredienti, coadiuvanti tecnologici e altri prodotti utilizzati per la preparazione e la produzione di merci o per l'alimentazione o l'accudimento degli animali;
 - iii) prodotti e procedimenti di pulizia e di manutenzione;
 - iv) tracciabilità, etichettatura, presentazione, pubblicità e materiali di imballaggio pertinenti compresi materiali destinati a venire a contatto con alimenti;
- c) **controlli delle condizioni igieniche** nei locali degli operatori;



segue

Articolo 14 Metodi e tecniche dei controlli ufficiali

I metodi e le tecniche dei CU comprendono quanto segue, a seconda dei casi:

[...]

- d) **valutazione procedure** in materia di GMP, GHP, GAP e procedure basate sui principi dell'analisi dei rischi e dei punti critici di controllo (HACCP);
- e) **esame di documenti**, dati sulla tracciabilità e altri dati che possano essere pertinenti per la valutazione della conformità alla normativa di cui all'art. 1, par. 2, compresi, se del caso, documenti di accompagnamento di alimenti, mangimi e qualsiasi sostanza o materiale che entra o esce da uno stabilimento;
- f) **interviste** con gli operatori e con il loro personale;
- g) **verifica** delle misure rilevate dall'operatore e degli altri risultati di prove;
- h) campionamento, analisi, diagnosi e prove;
- i) **audit** degli operatori;
- j) **qualsiasi altra attività** necessaria per rilevare casi di non conformità.

Metodi e tecniche dei CU

Allegato II, Capo I, p.1 RCU

Temi per la formazione del personale che esegue i controlli ufficiali e altre attività ufficiali

1. Differenti metodi e tecniche di controllo, quali ispezione, verifica, screening, screening mirato, campionamento, e analisi, prove e diagnosi di laboratorio

[...]

TITOLO V -PRESCRIZIONI SPECIFICHE IN MATERIA DI CONTROLLI UFFICIALI RELATIVI AI MOLLUSCHI BIVALVI

VIVI PROVENIENTI DA ZONE CLASSIFICATE DI PRODUZIONE E DI STABULAZIONE

Articolo 52 Classificazione delle zone di produzione e di stabulazione di molluschi bivalvi vivi

1. Le autorità competenti fissano l'**ubicazione e i confini delle zone** di produzione e di stabulazione da esse classificate in conformità all'articolo 18, paragrafo 6, del regolamento (UE) 2017/625. Se del caso, esse possono farlo in collaborazione con l'operatore del settore alimentare.
2. Le autorità competenti classificano le zone di produzione e di stabulazione da cui esse autorizzano la raccolta di molluschi bivalvi vivi come **zone di classe A, classe B e classe C in funzione del livello di contaminazione fecale**. Se del caso, esse possono farlo in collaborazione con l'operatore del settore alimentare.
3. Al fine di classificare le zone di produzione e di stabulazione le autorità competenti fissano un **periodo di riesame dei dati di campionamento** relativi a ciascuna zona di produzione e di stabulazione per determinare la conformità alle norme di cui agli articoli 53, 54 e 55.

TITOLO V -PRESCRIZIONI SPECIFICHE IN MATERIA DI CONTROLLI UFFICIALI RELATIVI AI MOLLUSCHI VIVI PROVENIENTI DA ZONE CLASSIFICATE DI PRODUZIONE E DI STABULAZIONE

CAPO I Prescrizioni specifiche in materia di classificazione delle zone di produzione e di stabulazione di molluschi bivalvi vivi

Articolo 53 Prescrizioni per le zone di classe A

1. Le autorità competenti possono classificare come zone di classe A le zone da cui **possono essere raccolti molluschi bivalvi vivi direttamente destinati al consumo umano.**
2. I molluschi bivalvi vivi provenienti da tali zone e immessi in commercio soddisfano le norme sanitarie per i molluschi bivalvi vivi di cui all'allegato III, sezione VII, capitolo V, del regolamento (CE) n. 853/2004.
3. I campioni di molluschi bivalvi vivi provenienti da zone di classe A non superano, nell'80 % dei campioni raccolti durante il periodo di riesame, i 230 E. coli per 100 g di polpa e liquido intervalvare.
4. Il restante 20 % dei campioni non supera i 700 E. coli per 100 g di polpa e liquido intervalvare.
5. Nel valutare i risultati per il periodo di riesame fissato per mantenere una zona nella classe A, le autorità competenti possono decidere, in base a una valutazione del rischio a seguito di un'inchiesta, di non tenere conto di un risultato anomalo che supera il livello di 700 E. coli per 100 g di polpa e liquido intervalvare.

ALLEGATO IV - METODO DI PROVA DI RIFERIMENTO PER L'ANALISI DELL'E. COLI NEI MOLLUSCHI BIVALVI VIVI PER LA CLASSIFICAZIONE DELLE ZONE DI PRODUZIONE E DI STABULAZIONE IN CONFORMITÀ ALL'ARTICOLO 52, PARAGRAFO 2

Il metodo di riferimento per l'analisi dell'E. coli nei molluschi bivalvi vivi consiste nella rilevazione e nella tecnica del «numero più probabile» (Most Probable Number, MPN) specificata dalla norma ISO 16649-3. Possono essere utilizzati metodi alternativi, se convalidati in base al metodo di riferimento in conformità ai criteri fissati dalla norma ISO 16140.

TITOLO V -PRESCRIZIONI SPECIFICHE IN MATERIA DI CONTROLLI UFFICIALI RELATIVI AI MOLLUSCHI BIVALVI VIVI PROVENIENTI DA ZONE CLASSIFICATE DI PRODUZIONE E DI STABULAZIONE

CAPO I Prescrizioni specifiche in materia di classificazione delle zone di produzione e di stabulazione di molluschi bivalvi vivi

Articolo 54 Prescrizioni per le zone di classe B

Le autorità competenti possono classificare come zone di classe B le zone da cui i molluschi bivalvi vivi possono essere **raccolti e immessi in commercio ai fini del consumo umano solo dopo aver subito un trattamento in un centro di depurazione o previa stabulazione** in modo da soddisfare le norme sanitarie di cui all'articolo 53.

2. I molluschi bivalvi vivi provenienti da zone di classe B non superano, nel 90 % dei campioni, i 4 600 E. coli per 100 g di polpa e di liquido intervalvare. Il restante 10 % dei campioni non supera i 46 000 E. coli per 100 g di polpa e liquido intervalvare.

TITOLO V -PRESCRIZIONI SPECIFICHE IN MATERIA DI CONTROLLI UFFICIALI RELATIVI AI MOLLUSCHI BIVALVI VIVI PROVENIENTI DA ZONE CLASSIFICATE DI PRODUZIONE E DI STABULAZIONE

CAPO I Prescrizioni specifiche in materia di classificazione delle zone di produzione e di stabulazione di molluschi bivalvi vivi

Articolo 55 Prescrizioni per le zone di classe C

1. Le autorità competenti possono classificare come zone di classe C le zone da cui i molluschi bivalvi vivi possono essere **raccolti e immessi in commercio solo previa stabulazione di lunga durata** in modo da soddisfare le norme sanitarie di cui all'articolo 53.
2. I molluschi bivalvi vivi provenienti da zone di classe C non superano i 46 000 E. coli per 100 g di polpa e di liquido intervalvare.

TITOLO V -PRESCRIZIONI SPECIFICHE IN MATERIA DI CONTROLLI UFFICIALI RELATIVI AI MOLLUSCHI BIVALVI VIVI PROVENIENTI DA ZONE CLASSIFICATE DI PRODUZIONE E DI STABULAZIONE

CAPO I Prescrizioni specifiche in materia di classificazione delle zone di produzione e di stabulazione di molluschi bivalvi vivi

Articolo 56 Prescrizioni in materia di indagini sanitarie

1. **Prima di classificare una zona** di produzione o di stabulazione, le autorità competenti effettuano un'**indagine sanitaria** che comprende:

a) un inventario delle **fonti di inquinamento** di origine umana o animale che possono costituire una fonte di contaminazione della zona di produzione;

b) un **esame dei quantitativi di inquinanti organici emessi** nei diversi periodi dell'anno in funzione delle variazioni stagionali della popolazione umana e animale nel bacino idrografico, delle precipitazioni, del trattamento delle acque di scarico ecc.;

c) la **determinazione delle caratteristiche della circolazione di inquinanti** in base all'andamento delle correnti, alla batimetria e al ciclo delle maree nella zona di produzione.

2. Le autorità competenti effettuano un'ispezione sanitaria conforme alle prescrizioni di cui al paragrafo 1 in tutte le zone classificate di produzione e di stabulazione, salvo qualora tale indagine sia stata effettuata in precedenza.

3. Le autorità competenti possono essere **assistite da altri organismi ufficiali od operatori del settore alimentare** alle condizioni stabilite dalle autorità competenti relativamente all'esecuzione dell'indagine.

TITOLO V -PRESCRIZIONI SPECIFICHE IN MATERIA DI CONTROLLI UFFICIALI RELATIVI AI MOLLUSCHI BIVALVI VIVI PROVENIENTI DA ZONE CLASSIFICATE DI PRODUZIONE E DI STABULAZIONE

CAPO I Prescrizioni specifiche in materia di classificazione delle zone di produzione e di stabulazione di molluschi bivalvi vivi

Articolo 57 Programma di monitoraggio

Le autorità competenti istituiscono un **programma di monitoraggio delle zone** di produzione di molluschi bivalvi vivi **basato sull'esame dell'indagine sanitaria** di cui all'articolo 56. Il **numero di campioni**, la **distribuzione geografica** dei punti di campionamento e la **frequenza del campionamento** nell'ambito del programma sono tali da garantire che i risultati dell'analisi siano **rappresentativi della zona** in questione.

TITOLO V -PRESCRIZIONI SPECIFICHE IN MATERIA DI CONTROLLI UFFICIALI RELATIVI AI MOLLUSCHI BIVALVI VIVI PROVENIENTI DA ZONE CLASSIFICATE DI PRODUZIONE E DI STABULAZIONE

CAPO I Prescrizioni specifiche in materia di classificazione delle zone di produzione e di stabulazione di molluschi bivalvi vivi

Articolo 58

Le autorità competenti istituiscono una **procedura** atta a garantire che l'indagine sanitaria di cui all'articolo 56 e il programma di monitoraggio di cui all'articolo 57 siano rappresentativi della zona in esame.

TITOLO V -PRESCRIZIONI SPECIFICHE IN MATERIA DI CONTROLLI UFFICIALI RELATIVI AI MOLLUSCHI BIVALVI VIVI PROVENIENTI DA ZONE CLASSIFICATE DI PRODUZIONE E DI STABILAZIONE

CAPO II Condizioni per il monitoraggio delle zone classificate di produzione e di stabilizzazione di molluschi bivalvi vivi

Articolo 59 Monitoraggio delle zone classificate di produzione e di stabilizzazione

Le autorità competenti **monitorano periodicamente le zone classificate** di produzione e di stabilizzazione in conformità all'articolo 18, paragrafo 6, del regolamento (UE) 2017/625, al fine di verificare:

- a) che non siano commesse infrazioni circa l'origine, la provenienza e la destinazione dei molluschi bivalvi vivi;*
- b) la qualità microbiologica dei molluschi bivalvi vivi relativamente alle zone classificate di produzione e di stabilizzazione;
- c) la presenza di plancton tossico nelle acque di produzione e di stabilizzazione e di biotossine marine nei molluschi bivalvi vivi;*
- d) la presenza di contaminanti chimici nei molluschi bivalvi vivi.*

(*) cfr. articolo 61

TITOLO V -PRESCRIZIONI SPECIFICHE IN MATERIA DI CONTROLLI UFFICIALI RELATIVI AI MOLLUSCHI BIVALVI VIVI PROVENIENTI DA ZONE CLASSIFICATE DI PRODUZIONE E DI STABULAZIONE

CAPO II Condizioni per il monitoraggio delle zone classificate di produzione e di stabulazione di molluschi bivalvi vivi

Articolo 60 Metodi riconosciuti per la rilevazione delle biotossine marine nei molluschi bivalvi vivi

1. Le autorità competenti utilizzano i metodi di analisi di cui all'allegato V per verificare la conformità ai limiti di cui all'allegato III, sezione VII, capitolo V, punto 2, del regolamento (CE) n. 853/2004 e, se del caso, per verificare la conformità degli operatori del settore alimentare. Gli operatori del settore alimentare utilizzano tali metodi ove opportuno.
2. In conformità all'articolo 4 della direttiva 2010/63/UE è utilizzato, ove possibile, un metodo o una strategia di sperimentazione scientificamente soddisfacente che non comporti l'uso di animali vivi, anziché una procedura quale definita all'articolo 3, paragrafo 1, della medesima direttiva.
3. In conformità all'articolo 4 della direttiva 2010/63/UE, nell'utilizzare metodi biologici occorre tener conto dei principi della sostituzione, del perfezionamento e della riduzione.

ALLEGATO V - METODI RICONOSCIUTI PER LA RILEVAZIONE DELLE BIOTOSSINE MARINE IN CONFORMITÀ ALL'ARTICOLO 60

CAPITOLO I METODO DI RILEVAZIONE DELLE TOSSINE PSP

- A. Il tenore di tossine PSP (paralytic shellfish poison) dei molluschi bivalvi (corpo intero od ogni parte commestibile separatamente) è determinato utilizzando il metodo ufficiale OMA 2005.06 dell'AOAC, quale pubblicato nell'AOAC International Journal 88(6), 1714-1732 (metodo Lawrence), il biotest sui topi o qualsiasi altro metodo convalidato e riconosciuto a livello internazionale.
- B. In caso di contestazione dei risultati il metodo di riferimento è il metodo ufficiale OMA 2005.06 dell'AOAC di cui alla parte A.

ALLEGATO V - METODI RICONOSCIUTI PER LA RILEVAZIONE DELLE BIOTOSSINE MARINE IN CONFORMITÀ
ALL'ARTICOLO 60

CAPITOLO II METODO DI RILEVAZIONE DELLE TOSSINE ASP

A. Il tenore di tossine ASP (amnesic shellfish poison) dei molluschi bivalvi (corpo intero od ogni parte commestibile separatamente) è determinato utilizzando il metodo della cromatografia liquida ad alta prestazione con rivelatore UV (HPLC/UV) o qualsiasi altro metodo convalidato e riconosciuto a livello internazionale.

B. Ai fini dello screening può essere tuttavia utilizzato anche il metodo ufficiale 2006.02 dell'AOAC, quale pubblicato nell'AOAC International Journal 90, 1011-1027 (metodo ASP ELISA), o qualsiasi altro metodo convalidato e riconosciuto a livello internazionale.

C. In caso di contestazione dei risultati, il metodo di riferimento è il metodo HPLC/UV.

ALLEGATO V - METODI RICONOSCIUTI PER LA RILEVAZIONE DELLE BIOTOSSINE MARINE IN CONFORMITÀ ALL'ARTICOLO 60

CAPITOLO III METODI DI RILEVAZIONE DELLE TOSSINE LIPOFILE

A. Il metodo di riferimento per la rilevazione delle tossine marine di cui all'allegato III, sezione VII, capitolo V, punto 2, lettere c), d) ed e), del regolamento (CE) n. 853/2004 è il metodo della cromatografia liquida-spettrometria di massa tandem del laboratorio di riferimento dell'Unione europea (EURL LC-MS/MS). Tale metodo determina almeno i seguenti composti:

- a) tossine del gruppo dell'acido okadaico: OA, DTX1 e DTX2, compresi i loro esteri (DTX3);
- b) tossine del gruppo delle pectenotossine: PTX1 e PTX2;
- c) tossine del gruppo delle yessotossine: YTX, 45 OH YTX, Homo YTX e 45 OH Homo YTX;
- d) tossine del gruppo degli azaspiracidi: AZA 1, AZA 2 e AZA 3.

Qualora siano scoperti nuovi analoghi delle tossine di cui sopra per i quali è stato stabilito un fattore di equivalenza tossica (TEF), tali analoghi sono inclusi nell'analisi.

L'equivalenza tossica complessiva è calcolata mediante i TEF raccomandati dall'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) nell'EFSA Journal (2008) 589, 1-62 o in eventuali pareri aggiornati dell'EFSA.

ALLEGATO V - METODI RICONOSCIUTI PER LA RILEVAZIONE DELLE BIOTOSSINE MARINE IN CONFORMITÀ ALL'ARTICOLO 60

B. Metodi diversi da quelli di cui alla parte A, quali il metodo LC-MS, il metodo HPLC con l'appropriata rilevazione, gli immunodosaggi e i test funzionali, quali il test di inibizione della fosfatasi, possono essere utilizzati come metodi alternativi o complementari al metodo EURL LC-MS/MS, purché:

a) da soli o combinati possano rilevare almeno gli analoghi identificati nella parte A. Ove necessario sono definiti

criteri più appropriati;

b) soddisfino i criteri di prestazione fissati dal metodo EURL LC-MS/MS. Tali metodi devono essere oggetto di una convalida intralaboratorio e verificati con successo nel quadro di un programma riconosciuto di prove valutative.

Il laboratorio di riferimento dell'Unione europea per le biotossine marine sostiene le attività volte a una convalida interlaboratorio della tecnica ai fini di una normalizzazione ufficiale;

c) la loro applicazione garantisca un grado equivalente di tutela della sanità pubblica.

ALLEGATO V - METODI RICONOSCIUTI PER LA RILEVAZIONE DELLE BIOTOSSINE MARINE IN CONFORMITÀ ALL'ARTICOLO 60

CAPITOLO IV RILEVAZIONE DI TOSSINE MARINE NUOVE O EMERGENTI

Nel corso del monitoraggio periodico delle zone di produzione e di stabulazione volto alla rilevazione di tossine marine nuove o emergenti sulla base dei programmi di controllo nazionali elaborati dagli Stati membri possono essere utilizzati metodi chimici, metodi alternativi con l'appropriata rilevazione o il biotest sui topi.

TITOLO V -PRESCRIZIONI SPECIFICHE IN MATERIA DI CONTROLLI UFFICIALI RELATIVI AI MOLLUSCHI BIVALVI VIVI PROVENIENTI DA ZONE CLASSIFICATE DI PRODUZIONE E DI STABULAZIONE

CAPO III Gestione delle zone classificate di produzione e di stabulazione in seguito al monitoraggio

Articolo 61 Piani di campionamento

1. Ai fini dei controlli di cui all'articolo 59, lettere b), c) e d), le autorità competenti elaborano **piani di campionamento** che prevedono lo svolgimento di tali controlli ad **intervalli regolari**, o caso per caso se i periodi di raccolta sono irregolari. La **distribuzione geografica dei punti di campionamento** e la **frequenza del campionamento** garantiscono che i risultati delle analisi siano **rappresentativi della zona classificata** di produzione e di stabulazione in questione.

2. I piani di campionamento per il controllo della qualità microbiologica dei molluschi bivalvi vivi tengono conto in particolare:

a) delle probabili variazioni della contaminazione fecale;

b) dei parametri di cui all'articolo 56, paragrafo 1.

TITOLO V -PRESCRIZIONI SPECIFICHE IN MATERIA DI CONTROLLI UFFICIALI RELATIVI AI MOLLUSCHI BIVALVI VIVI PROVENIENTI DA ZONE CLASSIFICATE DI PRODUZIONE E DI STABULAZIONE

CAPO III Gestione delle zone classificate di produzione e di stabulazione in seguito al monitoraggio

Articolo 61 Piani di campionamento

...

3. I piani di campionamento per rilevare la presenza di plancton tossico nelle acque delle zone classificate di produzione e di stabulazione e di biotossine marine nei molluschi bivalvi vivi tengono conto in particolare delle possibili variazioni della presenza di plancton contenente biotossine marine. Il campionamento comprende quanto segue:

a) il campionamento periodico volto a individuare eventuali cambiamenti nella composizione del plancton contenente tossine e nella relativa distribuzione geografica. Qualora i risultati ottenuti facciano sospettare un accumulo di tossine nella polpa dei molluschi bivalvi vivi, si procede a un campionamento intensivo;

b) prove periodiche di tossicità sui molluschi bivalvi vivi più sensibili alla contaminazione provenienti dalla zona in questione.

TITOLO V -PRESCRIZIONI SPECIFICHE IN MATERIA DI CONTROLLI UFFICIALI RELATIVI AI MOLLUSCHI BIVALVI VIVI PROVENIENTI DA ZONE CLASSIFICATE DI PRODUZIONE E DI STABULAZIONE

CAPO III Gestione delle zone classificate di produzione e di stabulazione in seguito al monitoraggio

Articolo 61 Piani di campionamento

...

4. Nei periodi di raccolta la frequenza del campionamento ai fini dell'analisi delle tossine nei molluschi bivalvi vivi ha cadenza settimanale; tuttavia:

a) tale frequenza può essere ridotta in determinate zone classificate di stabulazione o di produzione o per determinati tipi di molluschi bivalvi vivi se la valutazione del rischio relativa alla presenza di tossine o fitoplancton indica un rischio molto basso di episodi tossici;

b) tale frequenza è aumentata se tale valutazione indica che il prelievo di campioni settimanale sarebbe insufficiente.

5. La valutazione del rischio di cui al paragrafo 4 è oggetto di revisione periodica al fine di valutare il rischio di presenza di tossine nei molluschi bivalvi vivi provenienti dalle zone in questione.

6. Se sono noti i tassi di accumulazione delle tossine di un gruppo di specie che vivono nella stessa zona classificata di produzione o di stabulazione, la specie con il tasso più elevato può essere utilizzata in qualità di indicatore. Ciò rende possibile lo sfruttamento di tutte le specie del gruppo se i livelli di tossine della specie che fa da indicatore sono inferiori ai limiti prescritti. Se i livelli di tossine della specie che fa da indicatore sono superiori ai limiti prescritti, la raccolta delle altre specie è permessa unicamente se ulteriori analisi sulle altre specie mostrano che i loro livelli di tossine sono inferiori ai limiti.

TITOLO V -PRESCRIZIONI SPECIFICHE IN MATERIA DI CONTROLLI UFFICIALI RELATIVI AI MOLLUSCHI BIVALVI VIVI PROVENIENTI DA ZONE CLASSIFICATE DI PRODUZIONE E DI STABULAZIONE

CAPO III Gestione delle zone classificate di produzione e di stabulazione in seguito al monitoraggio

Articolo 61 Piani di campionamento

...

7. Per quanto riguarda il monitoraggio del plancton, i campioni sono rappresentativi della colonna d'acqua nella zona classificata di produzione o di stabulazione e forniscono informazioni sulla presenza di specie tossiche e sulle tendenze in atto all'interno della popolazione. Qualora siano rilevati cambiamenti nelle popolazioni tossiche che possono portare a un accumulo di tossine, la frequenza del campionamento dei molluschi bivalvi vivi è aumentata oppure è stabilita la chiusura precauzionale delle zone interessate finché non siano ottenuti i risultati dell'analisi delle tossine.

8. I piani di campionamento per il controllo della presenza di contaminanti chimici consentono di rilevare qualsiasi superamento dei livelli stabiliti nel regolamento (CE) n. 1881/2006.

TITOLO V -PRESCRIZIONI SPECIFICHE IN MATERIA DI CONTROLLI UFFICIALI RELATIVI AI MOLLUSCHI BIVALVI VIVI PROVENIENTI DA ZONE CLASSIFICATE DI PRODUZIONE E DI STABULAZIONE

CAPO III Gestione delle zone classificate di produzione e di stabulazione in seguito al monitoraggio

Articolo 62 Decisioni successive al monitoraggio

1. Qualora i risultati del monitoraggio di cui all'articolo 59 indichino che le **norme sanitarie** per i molluschi bivalvi vivi non sono rispettate o che potrebbe esservi un **altro rischio per la salute umana**, le autorità competenti **chiudono** la zona classificata di produzione o di stabulazione in questione impedendo la raccolta di molluschi bivalvi vivi. Esse possono tuttavia **riclassificare** una zona di produzione o di stabulazione come zona di classe B o C se essa soddisfa i pertinenti criteri di cui agli articoli 54 e 55 e non presenta altri rischi per la salute umana.

2. Qualora i risultati del monitoraggio microbiologico indichino che le norme sanitarie per i molluschi bivalvi vivi di cui all'articolo 53 non sono rispettate, le autorità competenti possono, sulla base di una valutazione del rischio e **solo in via temporanea e non ricorrente**, consentire il proseguimento della raccolta senza chiusura o riclassificazione, subordinatamente alle seguenti condizioni:

a) la zona classificata di produzione in questione e tutti gli stabilimenti riconosciuti che ricevono molluschi bivalvi vivi provenienti da tale zona sono soggetti al controllo ufficiale delle stesse autorità competenti;

b) i molluschi bivalvi vivi in questione sono soggetti ad adeguate misure restrittive quali la depurazione, la stabulazione o la trasformazione.

TITOLO V -PRESCRIZIONI SPECIFICHE IN MATERIA DI CONTROLLI UFFICIALI RELATIVI AI MOLLUSCHI BIVALVI VIVI PROVENIENTI DA ZONE CLASSIFICATE DI PRODUZIONE E DI STABULAZIONE

CAPO III Gestione delle zone classificate di produzione e di stabulazione in seguito al monitoraggio

Articolo 62 Decisioni successive al monitoraggio

...

3. Il documento di registrazione che accompagna i molluschi bivalvi vivi, di cui all'allegato III, sezione VII, capitolo I, del regolamento (CE) n. 853/2004, contiene tutte le informazioni relative all'applicazione del paragrafo 2.

4. Le autorità competenti stabiliscono le condizioni alle quali è possibile fare ricorso al paragrafo 2 al fine di garantire che nella zona di produzione in questione sia mantenuta la conformità ai criteri di cui all'articolo 53.

TITOLO V -PRESCRIZIONI SPECIFICHE IN MATERIA DI CONTROLLI UFFICIALI RELATIVI AI MOLLUSCHI BIVALVI VIVI PROVENIENTI DA ZONE CLASSIFICATE DI PRODUZIONE E DI STABULAZIONE

CAPO III Gestione delle zone classificate di produzione e di stabulazione in seguito al monitoraggio

Articolo 63 Riapertura delle zone di produzione

1. Le autorità competenti possono **riaprire una zona di produzione o di stabulazione chiusa** unicamente se le norme sanitarie per i molluschi bivalvi vivi risultano nuovamente conformi alle pertinenti prescrizioni di cui all'allegato III, sezione VII, capitolo V, del regolamento (CE) n. 853/2004 e non presentano altri rischi per la salute umana.
2. Qualora abbiano chiuso una zona di produzione o di stabulazione per via della presenza di plancton o di livelli di tossine nei molluschi bivalvi vivi superiori al limite prescritto per le **biotossine marine** di cui all'allegato III, sezione VII, capitolo V, punto 2, del regolamento (CE) n. 853/2004, le autorità competenti possono riaprire tale zona unicamente se almeno **due risultati di analisi consecutivi, separati da un intervallo di almeno di 48 ore**, sono inferiori al limite prescritto.
3. Nel decidere se riaprire una zona di produzione o di stabulazione, le autorità competenti possono tenere conto di informazioni sulle tendenze concernenti il fitoplancton.
4. Qualora vi siano dati attendibili relativi alla dinamica della tossicità di una data zona, e purché siano disponibili dati recenti indicanti una tendenza decrescente della tossicità stessa, le autorità competenti possono decidere di riaprire una zona in presenza di risultati inferiori ai limiti prescritti all'allegato III, sezione VII, capitolo V, punto 2, del regolamento (CE) n. 853/2004 ottenuti con un solo campionamento.

TITOLO V -PRESCRIZIONI SPECIFICHE IN MATERIA DI CONTROLLI UFFICIALI RELATIVI AI MOLLUSCHI BIVALVI VIVI PROVENIENTI DA ZONE CLASSIFICATE DI PRODUZIONE E DI STABILAZIONE

CAPO III Gestione delle zone classificate di produzione e di stabilizzazione in seguito al monitoraggio

Articolo 64 Sistema di controllo

1. Le autorità competenti istituiscono un **sistema di controllo** volto a garantire che i prodotti di origine animale nocivi per la salute umana non siano immessi in commercio. Il sistema di controllo **comprende prove di laboratorio** volte ad accertare il **rispetto, da parte degli operatori del settore alimentare**, delle prescrizioni relative al prodotto finito, compresi i molluschi bivalvi vivi e i prodotti da essi derivati, **in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione.**
2. Tale sistema di controllo verifica, se del caso, che i livelli delle biotossine marine e dei contaminanti non superino i limiti di sicurezza e che la qualità microbiologica dei molluschi non costituisca un pericolo per la salute umana.

TITOLO V -PRESCRIZIONI SPECIFICHE IN MATERIA DI CONTROLLI UFFICIALI RELATIVI AI MOLLUSCHI BIVALVI VIVI PROVENIENTI DA ZONE CLASSIFICATE DI PRODUZIONE E DI STABULAZIONE

CAPO III Gestione delle zone classificate di produzione e di stabulazione in seguito al monitoraggio

Articolo 65 Decisione delle autorità competenti

1. Se una zona di produzione deve essere chiusa o riclassificata o può essere riaperta, o nei casi in cui i molluschi bivalvi vivi siano soggetti all'applicazione delle misure di cui all'articolo 62, paragrafo 2, le autorità competenti intervengono tempestivamente.
2. Nel decidere in merito alla classificazione, alla riclassificazione, all'apertura o alla chiusura delle zone di produzione in conformità agli articoli 52, 62 e 63, le autorità competenti possono tenere conto dei risultati dei controlli effettuati dagli operatori del settore alimentare o da organizzazioni che li rappresentano unicamente se il laboratorio che esegue le analisi è designato dalle autorità competenti e il campionamento e l'analisi sono effettuati in conformità a un protocollo concordato congiuntamente dalle autorità competenti e dagli operatori del settore alimentare o dall'organizzazione interessata.

TITOLO V -PRESCRIZIONI SPECIFICHE IN MATERIA DI CONTROLLI UFFICIALI RELATIVI AI MOLLUSCHI BIVALVI VIVI PROVENIENTI DA ZONE CLASSIFICATE DI PRODUZIONE E DI STABULAZIONE

CAPO IV Altre prescrizioni

Articolo 66 Registrazione e scambio di informazioni

Le autorità competenti:

- a) redigono e tengono aggiornato un **elenco delle zone classificate** di produzione e di stabulazione dalle quali i molluschi bivalvi vivi possono essere prelevati in conformità alle prescrizioni di cui all'articolo 52, precisandone l'**ubicazione**, i **confini** e la **classe di appartenenza**. L'elenco è **comunicato alle parti interessate** dal presente regolamento, quali i produttori, i raccoglitori e i responsabili dei centri di depurazione e dei centri di spedizione;
- b) **informano** senza indugio le parti interessate, quali i produttori, i raccoglitori e i responsabili dei centri di depurazione e dei centri di spedizione, **di qualsiasi variazione** relativa all'ubicazione, ai confini o alla classe di una zona di produzione, della chiusura temporanea o definitiva della medesima o dell'applicazione delle misure di cui all'articolo 60, paragrafo 2.

TITOLO VI PRESCRIZIONI SPECIFICHE IN MATERIA DI CONTROLLI UFFICIALI E FREQUENZA MINIMA UNIFORME DI TALI CONTROLLI SUI PRODOTTI DELLA PESCA

Articolo 67 Controlli ufficiali sulla produzione e sull'immissione in commercio

I controlli ufficiali sulla produzione e sull'immissione in commercio dei prodotti della pesca comprendono la verifica della conformità ai requisiti di cui all'allegato III, sezione VIII, del regolamento (CE) n. 853/2004, in particolare:

- a) un controllo regolare sulle condizioni igieniche dello sbarco e della prima vendita;
- b) ispezioni periodiche delle navi e degli stabilimenti a terra, comprese le vendite all'asta e i mercati all'ingrosso, per verificare, in particolare:
 - i) se sono ancora rispettate le condizioni di riconoscimento;
 - ii) se i prodotti della pesca sono trattati correttamente;
 - iii) se i requisiti in materia di igiene e temperatura sono soddisfatti;
 - iv) la pulizia degli stabilimenti, incluse le navi, delle relative strutture e attrezzature e l'igiene del personale;
- c) controlli sulle condizioni di magazzinaggio e di trasporto. #

TITOLO VI PRESCRIZIONI SPECIFICHE IN MATERIA DI CONTROLLI UFFICIALI E FREQUENZA MINIMA UNIFORME DI TALI CONTROLLI SUI PRODOTTI DELLA PESCA

Articolo 68 Luogo di esecuzione dei controlli ufficiali

Le autorità competenti eseguono i controlli ufficiali sulle navi quando queste effettuano uno scalo in un porto di uno Stato membro. Tali controlli riguardano tutte le navi che sbarcano prodotti della pesca nei porti dell'UE, indipendentemente dalla bandiera battuta.

Le autorità competenti dello Stato di bandiera della nave possono eseguire controlli ufficiali sulle navi sotto la loro bandiera quando queste si trovano in mare o nel porto di un altro Stato membro o di un paese terzo.

TITOLO VI PRESCRIZIONI SPECIFICHE IN MATERIA DI CONTROLLI UFFICIALI E FREQUENZA MINIMA UNIFORME DI TALI CONTROLLI SUI PRODOTTI DELLA PESCA

Articolo 69 Riconoscimento delle navi officina, delle navi congelatrici o delle navi reefer

Se una nave officina, una nave congelatrice o una nave reefer battente bandiera di uno Stato membro è sottoposta a ispezione ai fini del riconoscimento della nave stessa, le autorità competenti dello Stato membro di bandiera eseguono controlli ufficiali in conformità all'articolo 148 del regolamento (UE) 2017/625, in particolare entro i termini di cui all'articolo 148, paragrafo 4. Se necessario esse possono ispezionare la nave in mare o nel porto di un altro Stato membro o di un paese terzo.

Qualora abbiano concesso alla nave il riconoscimento condizionato a norma dell'articolo 148 del regolamento (UE) 2017/625, le autorità competenti dello Stato membro di bandiera possono autorizzare le autorità competenti di un altro Stato membro o di un paese terzo a eseguire controlli successivi volti a concedere il riconoscimento definitivo, a prorogare il riconoscimento condizionato o a riesaminare il riconoscimento purché, nel caso di un paese terzo, tale paese figuri in un elenco di paesi terzi dai quali sono autorizzate le importazioni di prodotti della pesca a norma dell'articolo 127 del regolamento (UE) 2017/625. Se necessario tali autorità competenti possono ispezionare la nave in mare o nel porto di un altro Stato membro o di un paese terzo.

Se le autorità competenti di uno Stato membro autorizzano le autorità competenti di un altro Stato membro o di un paese terzo a eseguire controlli per loro conto in conformità al presente articolo, le due autorità competenti concordano le condizioni che disciplinano detti controlli. Tali condizioni assicurano, in particolare, che le autorità competenti dello Stato membro di bandiera ricevano immediatamente relazioni sui risultati dei controlli nonché su ogni sospetta non conformità, affinché possano prendere le misure necessarie.

TITOLO VI PRESCRIZIONI SPECIFICHE IN MATERIA DI CONTROLLI UFFICIALI E FREQUENZA MINIMA
UNIFORME
DI TALI CONTROLLI SUI PRODOTTI DELLA PESCA

Articolo 70 Controlli ufficiali sui prodotti della pesca I controlli ufficiali sui prodotti della pesca comprendono come minimo le modalità pratiche stabilite nell'allegato VI per quanto riguarda:

- a) gli esami organolettici;
- b) gli indicatori di freschezza;
- c) l'istamina;
- d) i residui e i contaminanti;
- e) i controlli microbiologici;
- f) i parassiti;
- g) i prodotti della pesca velenosi. #

ALLEGATO VI MODALITÀ PRATICHE PER I CONTROLLI UFFICIALI SUI PRODOTTI DELLA PESCA IN CONFORMITÀ ALL'ARTICOLO 70

CAPITOLO I DISPOSIZIONI GENERALI

Esami organolettici

Sono effettuati controlli organolettici a campione in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione. Uno degli scopi di tali controlli è verificare la conformità ai criteri di freschezza stabiliti in conformità al presente regolamento. Ciò comprende in particolare la verifica, in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione, che i prodotti della pesca soddisfino almeno i livelli minimi dei criteri di freschezza stabiliti in conformità al regolamento (CE) n. 2406/96 del Consiglio.

B. Indicatori di freschezza

Se dall'esame organolettico emergono dubbi circa la freschezza dei prodotti della pesca, possono essere prelevati campioni da sottoporre a prove di laboratorio per determinare i livelli di azoto basico volatile totale (ABVT) e di trimetilamina-azoto (TMA-N) in conformità alle modalità tecniche di cui al capitolo II. Le autorità competenti utilizzano i criteri stabiliti dal presente regolamento. Se dall'esame organolettico emergono dubbi circa la presenza di altre condizioni che potrebbero incidere sulla salute umana, sono prelevati campioni adeguati a fini di verifica.

ALLEGATO VI MODALITÀ PRATICHE PER I CONTROLLI UFFICIALI SUI PRODOTTI DELLA PESCA IN CONFORMITÀ ALL'ARTICOLO 70

CAPITOLO I DISPOSIZIONI GENERALI

...

C. Istamina

Sono effettuati controlli a campione per la sorveglianza dell'istamina al fine di verificare la conformità ai livelli consentiti di cui al regolamento (CE) n. 2073/2005.

D. Residui e contaminanti

È istituito un sistema di monitoraggio in conformità alla direttiva 96/23/CE e alla decisione 97/747/CE per il controllo del rispetto della legislazione dell'UE in materia di: — limiti massimi di residui di sostanze farmacologicamente attive, in conformità ai regolamenti (UE) n. 37/2010 e (UE) 2018/470, — sostanze vietate e non autorizzate, in conformità al regolamento (UE) n. 37/2010, alla direttiva 96/22/CE e alla decisione 2005/34/CE, — contaminanti, in conformità al regolamento (CE) n. 1881/2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti negli alimenti, — residui di antiparassitari, in conformità al regolamento (CE) n. 396/2005.

ALLEGATO VI MODALITÀ PRATICHE PER I CONTROLLI UFFICIALI SUI PRODOTTI DELLA PESCA IN CONFORMITÀ ALL'ARTICOLO 70

CAPITOLO I DISPOSIZIONI GENERALI

...

E. Controlli microbiologici

Ove necessario, sono effettuati controlli microbiologici in conformità alle norme e ai criteri pertinenti stabiliti dal regolamento (CE) n. 2073/2005.

F. Parassiti

Sono svolte prove basate sul rischio per verificare la conformità all'allegato III, sezione VIII, capitolo III, parte D, del regolamento (CE) n. 853/2004 e all'allegato II, sezione I, del regolamento (CE) n. 2074/2005. L 131/96 IT Gazzetta ufficiale dell'Unione europea 17.5.2019 (1) Regolamento (CE) n. 2406/96 del Consiglio, del 26 novembre 1996, che stabilisce norme comuni di commercializzazione per taluni prodotti della pesca.

ALLEGATO VI MODALITÀ PRATICHE PER I CONTROLLI UFFICIALI SUI PRODOTTI DELLA PESCA IN CONFORMITÀ ALL'ARTICOLO 70

CAPITOLO I DISPOSIZIONI GENERALI

...

G. Prodotti della pesca velenosi

Sono effettuati controlli per garantire che:

non siano immessi in commercio prodotti della pesca ottenuti da pesci velenosi delle seguenti famiglie: Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae e Canthigasteridae;

i prodotti della pesca freschi, preparati, congelati e trasformati appartenenti alla famiglia delle Gempylidae, in particolare *Ruvettus pretiosus* e *Lepidocybium flavobrunneum*, possano essere immessi in commercio soltanto sotto forma di prodotti confezionati o imballati e siano opportunamente etichettati al fine di informare i consumatori sulle modalità di preparazione o cottura e sul rischio connesso alla presenza di sostanze con effetti gastrointestinali nocivi. Sull'etichetta dei prodotti della pesca figurano sia il nome scientifico che il nome comune;

i prodotti della pesca contenenti biotossine come la Ciguatera o altre tossine pericolose per la salute umana non siano immessi in commercio. I prodotti della pesca ottenuti da molluschi bivalvi, echinodermi, tunicati e gasteropodi marini vivi possono essere tuttavia immessi in commercio se sono stati prodotti in conformità all'allegato III, sezione VII, del regolamento (CE) n. 853/2004 e soddisfano le norme di cui al capitolo V, punto 2, di tale sezione.

ALLEGATO VI MODALITÀ PRATICHE PER I CONTROLLI UFFICIALI SUI PRODOTTI DELLA PESCA IN
CONFORMITÀ ALL'ARTICOLO 70

CAPITOLO II CONTROLLI SULL'AZOTO BASICO VOLATILE TOTALE (ABVT)

Valori limite di ABVT per talune categorie di prodotti della pesca e metodi di analisi da utilizzare

[...]

B. Categorie di specie per le quali sono fissati valori limite di ABVT

[...]

C. Procedura di riferimento per determinare la concentrazione di ABVT nei pesci e nei prodotti della pesca

[...]

ALLEGATO VI MODALITÀ PRATICHE PER I CONTROLLI UFFICIALI SUI PRODOTTI DELLA PESCA IN CONFORMITÀ
ALL'ARTICOLO 70

CAPITOLO I DISPOSIZIONI GENERALI

...

G. Prodotti della pesca velenosi

Sono effettuati controlli per garantire che:

1. non siano immessi in commercio prodotti della pesca ottenuti da pesci velenosi delle seguenti famiglie: Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae e Canthigasteridae;
2. i prodotti della pesca freschi, preparati, congelati e trasformati appartenenti alla famiglia delle Gempylidae, in particolare *Ruvettus pretiosus* e *Lepidocybium flavobrunneum*, possano essere immessi in commercio soltanto sotto forma di prodotti confezionati o imballati e siano opportunamente etichettati al fine di informare i consumatori sulle modalità di preparazione o cottura e sul rischio connesso alla presenza di sostanze con effetti gastrointestinali nocivi. Sull'etichetta dei prodotti della pesca figurano sia il nome scientifico che il nome comune;
3. i prodotti della pesca contenenti biotossine come la Ciguatera o altre tossine pericolose per la salute umana non siano immessi in commercio. I prodotti della pesca ottenuti da molluschi bivalvi, echinodermi, tunicati e gasteropodi marini vivi possono essere tuttavia immessi in commercio se sono stati prodotti in conformità all'allegato III, sezione VII, del regolamento (CE) n. 853/2004 e soddisfano le norme di cui al capitolo V, punto 2, di tale sezione.

TITOLO VI PRESCRIZIONI SPECIFICHE IN MATERIA DI CONTROLLI UFFICIALI E FREQUENZA MINIMA UNIFORME DI TALI CONTROLLI SUI PRODOTTI DELLA PESCA

Articolo 71 Decisioni successive ai controlli

Le autorità competenti dichiarano i prodotti della pesca non idonei al consumo umano se:

i controlli ufficiali effettuati in conformità all'articolo 70 rivelano che essi non sono conformi ai requisiti organolettici, chimici, fisici o microbiologici o ai requisiti relativi ai parassiti di cui all'allegato III, sezione VII, del regolamento (CE) n. 853/2004 e/o al regolamento (CE) n. 2073/2005;

contengono, nelle loro parti commestibili, residui chimici o contaminanti in quantità superiori ai livelli stabiliti dai regolamenti (UE) n. 37/2010, (CE) n. 396/2005 e (CE) n. 1881/2006 o residui di sostanze vietate o non autorizzate in conformità al regolamento (UE) n. 37/2010 o alla direttiva 96/22/CE, o non sono conformi a qualsiasi altra norma dell'Unione concernente le sostanze farmacologicamente attive;

derivano da:

pesci velenosi;

prodotti della pesca non conformi alle prescrizioni in materia di biotossine marine;

molluschi bivalvi vivi, echinodermi, tunicati o gasteropodi marini che contengono biotossine marine in quantità totali superiori ai limiti di cui al regolamento (CE) n. 853/2004; o

d) le autorità competenti ritengono che essi possono rappresentare un rischio per la salute umana o degli animali o che, per qualsiasi motivo, non sono idonei al consumo umano.

TITOLO VI PRESCRIZIONI SPECIFICHE IN MATERIA DI CONTROLLI UFFICIALI E FREQUENZA MINIMA UNIFORME DI TALI CONTROLLI SUI PRODOTTI DELLA PESCA

Articolo 72 Prescrizioni relative ai controlli ufficiali sui prodotti della pesca catturati da navi battenti bandiera di uno Stato membro e introdotti nell'Unione dopo essere stati trasferiti in paesi terzi, con o senza magazzinaggio

I prodotti della pesca destinati al consumo umano catturati da navi battenti bandiera di uno Stato membro e scaricati, con o senza magazzinaggio, nei paesi terzi elencati come prescritto all'articolo 126, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) 2017/625 prima di essere introdotti nell'Unione con un mezzo di trasporto diverso sono accompagnati da un certificato sanitario rilasciato dalle autorità competenti del paese terzo interessato, compilato in conformità al modello di certificato sanitario di cui all'allegato III, parte II, capitolo B, del regolamento di esecuzione (UE) 2019/628.

Se i prodotti della pesca di cui al paragrafo 1 sono scaricati e trasportati presso un impianto di magazzinaggio situato nel paese terzo di cui a tale paragrafo, lo stabilimento di magazzinaggio in questione figura in un elenco come prescritto all'articolo 5 del regolamento delegato (UE) 2019/625.

Se i prodotti della pesca di cui al paragrafo 1 sono caricati su una nave battente bandiera di un paese terzo, tale paese terzo figura in un elenco come prescritto all'articolo 3 del regolamento delegato (UE) 2019/625 e la nave figura in un elenco come prescritto all'articolo 5 del medesimo regolamento (UE) 2019/625 .

Questa prescrizione non riguarda le navi container utilizzate per il trasporto in container di prodotti della pesca.

Prescrizioni in materia di ispezione ante mortem presso il macello

1. Tutti gli animali sono sottoposti a ispezione ante mortem prima della macellazione. L'ispezione può tuttavia limitarsi a un campione rappresentativo di volatili di ciascun branco e a un campione rappresentativo di lagomorfi di ciascuna azienda di provenienza di lagomorfi.
2. L'ispezione ante mortem ha luogo entro 24 ore dall'arrivo degli animali al macello e meno di 24 ore prima della macellazione. Il veterinario ufficiale può richiedere un'ulteriore ispezione ante mortem in qualunque altro momento.
3. Le ispezioni ante mortem determinano se, riguardo al singolo animale sottoposto a ispezione, sussistono eventuali segni:
 - a) di compromissione della salute e del benessere dell'animale;
 - b) di qualunque condizione, anomalia o malattia tale da rendere le carni fresche non idonee al consumo umano o che potrebbe incidere negativamente sulla salute degli animali, prestando particolare attenzione all'individuazione delle zoonosi e delle malattie animali per cui sono stabilite norme di polizia sanitaria nel regolamento (UE) 2016/429;
 - c) dell'uso di sostanze vietate o non autorizzate, dell'uso improprio di medicinali veterinari o della presenza di residui chimici o contaminanti.
4. L'ispezione ante mortem comprende la verifica del rispetto, da parte degli operatori del settore alimentare, dell'obbligo di garantire che la pelle o il vello degli animali sia pulito, in modo da evitare qualunque rischio inaccettabile di contaminazione delle carni fresche durante la macellazione.
5. Il veterinario ufficiale effettua un'ispezione clinica di tutti gli animali che l'operatore del settore alimentare o un assistente ufficiale ha eventualmente selezionato ai fini di un'ispezione ante mortem più approfondita.
6. Se l'ispezione ante mortem è effettuata presso l'azienda di provenienza in conformità all'articolo 5 del regolamento delegato (UE) 2019/624, il veterinario ufficiale presso il macello effettua tale ispezione solo nei casi e nella misura specificati.

