

VISITA ANTE MORTEM E ISPEZIONE POST MORTEM NEL REGOLAMENTO UE N. 625/2017: VECCHI CONCETTI O NUOVO APPROCCIO?

Ispezione degli Alimenti di Origine Animale
Università di Perugia

Beniamino Cenci Goga

I

(Atti legislativi)

REGOLAMENTI

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)

Dr. Ferri - SiMeVeP

- *«...il principio che ha orientato la discussione all'interno della FVE durante l'iter di approvazione del Regolamento, e che verrà ribadito con il prossimo documento di posizione ufficiale, è il riconoscimento e mantenimento del ruolo "esclusivo" del veterinario ufficiale per le attività ispettive svolte nei macelli ed impianti di lavorazione carni, e in particolar modo per la definizione delle modalità di esecuzione della visita ante mortem e ispezione post mortem e di supervisione generale delle attività, compresa la gestione delle non conformità»*

625/2017 Art. 18, punto 7- Atti delegati

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:

- 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);
- c) criteri e condizioni per determinare, in deroga al paragrafo 2, lettera a), quando l'ispezione *ante mortem* può essere effettuata al di fuori del macello in caso di macellazione d'urgenza;
- 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;
- 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);
- f) in caso di macellazione d'urgenza, criteri e condizioni per determinare, in deroga al paragrafo 2, lettera c), quando l'ispezione *post mortem* deve essere effettuata dal veterinario ufficiale;
- i) criteri e condizioni per determinare, in deroga al paragrafo 2, lettera d), quando i controlli ufficiali presso i laboratori di sezionamento possono essere effettuati da personale designato dalle autorità competenti a tale scopo e adeguatamente formato;
- j) prescrizioni minime specifiche per il personale delle autorità competenti e per il veterinario ufficiale e l'assistente ufficiale volte ad assicurare l'esecuzione adeguata dei loro compiti di cui al presente articolo, comprese prescrizioni minime in materia di formazione;
- k) adeguate prescrizioni minime in materia di formazione del personale del macello che fornisce assistenza nell'esecuzione di compiti connessi ai controlli ufficiali e ad altre attività ufficiali ai sensi del paragrafo 3

625/2017 Art. 18, punto 8- Atti di esecuzione

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

- a) requisiti specifici per l'esecuzione dei controlli ufficiali e la frequenza minima uniforme di tali controlli ufficiali, tenendo conto degli specifici pericoli e rischi esistenti in relazione a ciascun prodotto di origine animale e ai diversi processi a cui è sottoposto, laddove un livello minimo di controlli ufficiali sia necessario per riconoscere in modo uniforme i pericoli e i rischi riconosciuti che i prodotti di origine animale potrebbero comportare;
- d) le modalità pratiche di ispezione *ante mortem* e *post mortem* di cui al paragrafo 2, lettere a), b) e c), comprese le prescrizioni uniformi necessarie per assicurare che sussistano garanzie sufficienti nei casi in cui i controlli ufficiali sono effettuati sotto la responsabilità del veterinario ufficiale;
- e) le prescrizioni tecniche del bollo sanitario e le modalità pratiche di applicazione;
- f) prescrizioni specifiche per l'esecuzione dei controlli ufficiali e la frequenza minima uniforme di tali controlli ufficiali su latte crudo, prodotti a base di latte e prodotti della pesca, laddove un livello minimo di controlli ufficiali sia necessario per rispondere a pericoli e rischi uniformi e riconosciuti che tali prodotti potrebbero comportare.

Tali atti di esecuzione sono adottati secondo la procedura di esame di cui all'articolo 145, paragrafo 2. (La Commissione è assistita dal comitato permanente per i vegetali, gli animali, gli alimenti e i mangimi istituito dall'articolo 58, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 178/2002) **Standing Committee on Plants, Animals, Food and Feed**

II

(Atti non legislativi)

REGOLAMENTI

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

Visita ante mortem

Art. 18 comma 2 625/2017	Legislazione terziaria Art. 18 comma 7	Reg. 624/2019
a) l'ispezione <i>ante mortem</i> effettuata presso il macello da parte di un veterinario ufficiale che, nella preselezione degli animali, può essere assistito da assistenti ufficiali formati a tale scopo;	a) criteri e condizioni per determinare, in deroga al paragrafo 2, lettera a), quando in taluni macelli l'ispezione <i>ante mortem</i> 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;	Art. 3

Criteri 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 quando 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.

3. Le deroghe di cui ai paragrafi 1 e 2 non si applicano:

- a) agli animali sottoposti a macellazione d'urgenza come menzionato all'allegato III, sezione I, capitolo VI, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- b) agli animali che si sospettano affetti da una malattia o da una condizione che potrebbe ripercuotersi negativamente sulla salute umana;
- c) ai bovini di mandrie che non sono state dichiarate ufficialmente indenni da tubercolosi o la cui qualifica di ufficialmente indenne da tubercolosi è stata sospesa;
- d) ai bovini di mandrie e agli ovini e ai caprini di aziende che non sono state dichiarate ufficialmente indenni da brucellosi o la cui qualifica di ufficialmente indenne da brucellosi è stata sospesa;
- e) in caso di focolai di malattie animali, agli animali provenienti da una regione quale definita all'articolo 2 della direttiva 64/432/CEE del Consiglio ⁽⁹⁾ nella quale le restrizioni di polizia sanitaria sono applicate in conformità alla legislazione dell'Unione;
- f) agli animali 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.

Visita ante mortem al di fuori del macello (macellazione d'urgenza)

Art. 18 comma 2 625/2017	Legislazione terziaria Art. 18 comma 7	Reg. 624/2019
a) l'ispezione <i>ante mortem</i> effettuata presso il macello da parte di un veterinario ufficiale che, nella preselezione degli animali, può essere assistito da assistenti ufficiali formati a tale scopo;	c) criteri e condizioni per determinare, in deroga al paragrafo 2, lettera a), quando l'ispezione <i>ante mortem</i> può essere effettuata al di fuori del macello in caso di macellazione d'urgenza;	Art. 4

Articolo 4

Criteri e condizioni per determinare quando le ispezioni ante mortem possono essere effettuate al di fuori del macello in caso di macellazione d'urgenza

In deroga all'articolo 18, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) 2017/625, il veterinario ufficiale può effettuare ispezioni ante mortem al di fuori del macello in caso di macellazione d'urgenza soltanto per gli ungulati domestici e fatta salva la conformità alle prescrizioni in materia di macellazione d'urgenza di cui all'allegato III, sezione I, capitolo VI, punti 1), 2) e 6), del regolamento (CE) n. 853/2004.

Per gli animali idonei alla macellazione è rilasciato un certificato sanitario conforme al modello di cui all'allegato V del regolamento di esecuzione (UE) 2019/628 della Commissione ⁽¹⁰⁾. 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.

Visita ante mortem nell'allevamento di provenienza

Art. 18 comma 2 625/2017	Legislazione terziaria Art. 18 comma 7	Reg. 624/2019
a) l'ispezione <i>ante mortem</i> effettuata presso il macello da parte di un veterinario ufficiale che, nella preselezione degli animali, può essere assistito da assistenti ufficiali formati a tale scopo;	d) criteri e condizioni per determinare, in deroga al paragrafo 2, lettere a) e b), quando l'ispezione <i>ante mortem</i> può essere effettuata presso l'azienda di provenienza;	Art. 5 e art. 6

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 sporcizia;
 - 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 ⁽¹¹⁾.

Articolo 6

Condizioni e criteri specifici per specie per determinare quando le ispezioni ante mortem possono essere effettuate presso l'azienda di provenienza

1. Le autorità competenti applicano le condizioni e i criteri specifici stabiliti nel presente articolo, ove pertinenti, al pollame e alla selvaggina d'allevamento.
2. Nel caso del pollame allevato per la produzione di «foie gras» e del pollame ad eviscerazione differita macellati presso l'azienda di provenienza, il certificato completato in conformità al modello di certificato sanitario di cui all'allegato IV, parte II, del regolamento di esecuzione (UE) 2019/628, anziché il certificato di cui all'articolo 5, paragrafo 2, lettera f), accompagna le carcasse non eviscerate al macello o al laboratorio di sezionamento o è inviato in anticipo in qualsiasi formato.
3. Nel caso della selvaggina d'allevamento macellata presso l'azienda di provenienza in conformità all'allegato III, sezione III, punto 3, del regolamento (CE) n. 853/2004, il certificato completato in conformità al modello di certificato sanitario di cui all'allegato IV, parte III, del regolamento di esecuzione (UE) 2019/628, anziché il certificato di cui all'articolo 5, paragrafo 2, lettera f), accompagna gli animali al macello o è inviato in anticipo in qualsiasi formato.
4. Nel caso della selvaggina d'allevamento macellata presso l'azienda di provenienza in conformità all'allegato III, sezione III, punto 3, lettera a), del regolamento (CE) n. 853/2004:
 - a) un certificato completato in conformità al modello di certificato sanitario di cui all'allegato IV, parte IV, del regolamento di esecuzione (UE) 2019/628, anziché il certificato di cui all'articolo 5, paragrafo 2, lettera f), accompagna gli animali al macello o è inviato in anticipo in qualsiasi formato;
 - b) il veterinario ufficiale verifica regolarmente che coloro che effettuano la macellazione e il dissanguamento svolgano adeguatamente i propri compiti.

5. In deroga all'articolo 5, paragrafo 4, gli Stati membri possono consentire la macellazione della selvaggina d'allevamento fino a 28 giorni dalla data di rilascio del certificato sanitario di cui all'articolo 5, paragrafo 2, lettera f), se:

- a) sono forniti direttamente, dal produttore al consumatore finale o a esercizi locali di commercio al dettaglio che riforniscono direttamente il consumatore finale, solo piccoli quantitativi di carni di selvaggina d'allevamento; e
- b) sono macellati non più di 50 animali l'anno per azienda di provenienza.

Ispezione post mortem

Art. 18 comma 2 625/2017	Legislazione terziaria Art. 18 comma 7	Reg. 624/2019
c) l'ispezione <i>post mortem</i> effettuata da un veterinario ufficiale, sotto la supervisione del veterinario ufficiale o, se sussistono garanzie sufficienti, sotto la responsabilità del veterinario ufficiale;	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 <i>post mortem</i> e alle attività di audit di cui al paragrafo 2, lettere c) e d)	Art. 7
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:		Art. 9 e art 10

Criteri 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 ⁽¹²⁾;
 - 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

Criteri 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.

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.

Ispezione post mortem in caso di macellazione d'urgenza

Art. 18 comma 2 625/2017	Legislazione terziaria Art. 18 comma 7	Reg. 624/2019
c) l'ispezione <i>post mortem</i> effettuata da un veterinario ufficiale, sotto la supervisione del veterinario ufficiale o, se sussistono garanzie sufficienti, sotto la responsabilità del veterinario ufficiale;	f) in caso di macellazione d'urgenza, criteri e condizioni per determinare, in deroga al paragrafo 2, lettera c), quando l'ispezione <i>post mortem</i> deve essere effettuata dal veterinario ufficiale;	Art. 8

Articolo 8

Esecuzione delle ispezioni post mortem da parte del veterinario ufficiale

Le ispezioni post mortem sono effettuate dal veterinario ufficiale nei casi seguenti:

- a) animali sottoposti a macellazione d'urgenza come menzionato all'allegato III, sezione I, capitolo VI, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- b) animali che si sospettano affetti da una malattia o da una condizione che potrebbe ripercuotersi negativamente sulla salute umana;
- c) bovini di mandrie che non sono state dichiarate ufficialmente indenni da tubercolosi;
- d) bovini, ovini e caprini di mandrie che non sono state dichiarate ufficialmente indenni da brucellosi;
- e) focolai di malattie animali per cui sono stabilite norme di polizia sanitaria nella legislazione dell'Unione. Sono interessati gli animali sensibili alla specifica malattia in questione che provengono da una determinata regione quale definita all'articolo 2, paragrafo 2, lettera p), della direttiva 64/432/CEE;
- f) quando sono necessari controlli più rigorosi per tenere conto delle malattie emergenti o di particolari malattie figuranti nell'elenco stilato dall'Organizzazione mondiale per la salute animale;
- g) in caso di deroga sui tempi dell'ispezione post mortem in conformità all'articolo 13 del regolamento di esecuzione (UE) 2019/627.

Quindi?

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

625/2017 Art. 18, punto 8- Atti di esecuzione

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

- a) requisiti specifici per l'esecuzione dei controlli ufficiali e la frequenza minima uniforme di tali controlli ufficiali, tenendo conto degli specifici pericoli e rischi esistenti in relazione a ciascun prodotto di origine animale e ai diversi processi a cui è sottoposto, laddove un livello minimo di controlli ufficiali sia necessario per riconoscere in modo uniforme i pericoli e i rischi riconosciuti che i prodotti di origine animale potrebbero comportare;
- d) le modalità pratiche di ispezione *ante mortem* e *post mortem* di cui al paragrafo 2, lettere a), b) e c), comprese le prescrizioni uniformi necessarie per assicurare che sussistano garanzie sufficienti nei casi in cui i controlli ufficiali sono effettuati sotto la responsabilità del veterinario ufficiale;
- e) le prescrizioni tecniche del bollo sanitario e le modalità pratiche di applicazione;
- f) prescrizioni specifiche per l'esecuzione dei controlli ufficiali e la frequenza minima uniforme di tali controlli ufficiali su latte crudo, prodotti a base di latte e prodotti della pesca, laddove un livello minimo di controlli ufficiali sia necessario per rispondere a pericoli e rischi uniformi e riconosciuti che tali prodotti potrebbero comportare.

Tali atti di esecuzione sono adottati secondo la procedura di esame di cui all'articolo 145, paragrafo 2. (La Commissione è assistita dal comitato permanente per i vegetali, gli animali, gli alimenti e i mangimi istituito dall'articolo 58, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 178/2002) **Standing Committee on Plants, Animals, Food and Feed**

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

- (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.



The EFSA Journal (2004) 141, 1-55, Revision meat inspection for beef

**Opinion of the Scientific Panel on Biological Hazards on Revision of
Meat Inspection for Beef raised in Integrated Production Systems. ¹**

(Question N° EFSA-Q-2003-026B)

Adopted on 1st December 2004

55 pagine

- The current conventional *post-mortem* meat inspection of cattle is important for detection of tuberculous, or tuberculous-looking lesions, and the incision of retropharyngeal, bronchial and mediastinal lymph nodes is particularly helpful in this respect. Whilst it is unknown whether omission of incising for tuberculous lesions would increase the risk to public health from *M. bovis* infection, it is clear that it would reduce the detection rate of infected animals, and therefore have implications for animal disease-related controls.
- The adoption of palpation only, instead of palpation and incision, of lymph nodes and organs, such as lungs, would lead to a lower detection rate of bovine tuberculosis. The incision of the three groups of lymph nodes (indicated above) would therefore need to remain as a routine procedure. This is in accordance with the conclusion from the EFSA Opinion on Bovine Tuberculosis, (2003)

- 4) The visual inspection, within the revised system, should be carried out very carefully and include all parts of the carcass and the organs. Any indications of abnormalities must be followed by a detailed examination.
- 5) In addition to the visual inspection, *post-mortem* inspection should continue to include detailed incision of the three groups of lymph nodes (retropharyngeal, mediastinal and bronchial) that are most important for detection of tuberculous lesions.
- 6) Current procedure aimed at detection of *T. saginata* cysticercosis involving muscle incisions should remain as an “interim” measure until alternative, more sensitive tests, e.g. based on the parasite’s antigen detection, are validated.
- 7) Routine incisions of liver with no visually detected abnormalities should cease in “non-suspect” animals.
- 8) The Official Veterinarian should play an important role in decision-making, and auditing, based on the nature of the inspection procedures and the requirement for further laboratory examination(s).

SCIENTIFIC OPINION

Scientific Opinion on the public health hazards to be covered by inspection of meat (bovine animals)¹

EFSA Panel on Biological Hazards (BIOHAZ)^{2,3}

With the contribution of the EFSA Panels on Contaminants in the Food Chain (CONTAM) and Animal Health and Welfare (AHAW)

European Food Safety Authority (EFSA), Parma, Italy

261 pagine

- a proportion of slaughtered animals per area (country or part of it) per year equal to 35 %;
- a classical test Se equal to 0.71, and
- a visual only test Se fivefold or threefold lower.

Additional results can be found in SAS technical report (EFSA, 2013).

Figure 2, in which the area sensitivity is a function of the total number of herds in that area, shows how the probability of detecting at least one positive farm, i.e. the detection ability of the system, decreases importantly when the visual only option is implemented.

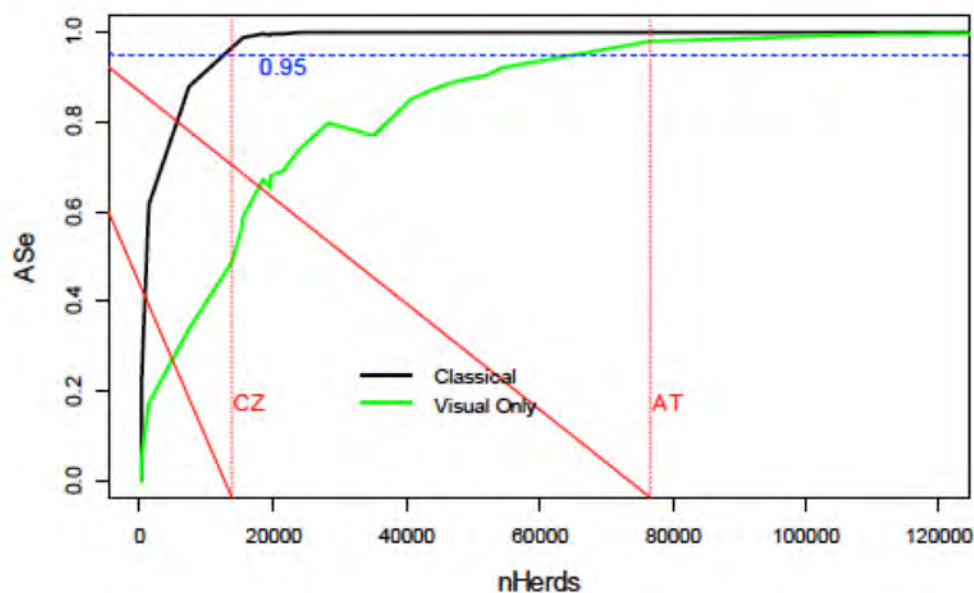


Table 15: *ASe* calculated for 29 different situations where the total number of herds increases. The 29 values correspond to 29 countries (source: Eurostat). Bold indicates *ASe* values above 95 %. Visual only test $Se = \text{control test } Se/3$

COUNTRY	nHerds	ASeCL	ASe Visual Only
MT	230	0	0
CY	290	0.217482	0.07830184
LU	1480	0.6161783	0.27193147
EE	7420	0.8787106	0.50093838
CZ	13950	0.9653698	0.67156077
SK	15450	0.9852608	0.7497772
DK	15590	0.9885914	0.77164899
FI	18630	0.9964885	0.84509191
NO	19640	0.9952007	0.82896757
HU	19800	0.9968203	0.85131101
EL	21540	0.9973416	0.85900679
SE	23870	0.9989259	0.89353622
BE	28470	0.9996795	0.93027401
NL	35260	0.9994244	0.91382041
SI	40840	0.9999401	0.95934352
CH	43720	0.9999711	0.96777097
LV	47350	0.9999869	0.97529122
PT	52140	0.9999938	0.98045438
HR	54370	0.9999972	0.98533042
AT	76740	1	0.99870971

- In order to avoid any reduction in the sensitivity of the overall surveillance system, meat inspection tasks aimed at detecting bovine tuberculosis as currently required by Regulation (EC) 854/2004 (palpation of the lungs and palpation and incision of retropharyngeal, tracheobronchial and mediastinal lymph nodes), should be retained.
- Current meat inspection is an important component of bovine tuberculosis surveillance, and the impact of any proposed changes in meat inspection protocols needs first to be assessed in the framework of the overall bovine tuberculosis surveillance strategy of the EU, to avoid a reduction in overall surveillance effectiveness. This is particularly important in OTF countries where field surveillance has ceased.

- The current conventional *post-mortem* meat inspection of cattle is important for detection of tuberculous, or tuberculous-looking lesions, and the incision of retropharyngeal, bronchial and mediastinal lymph nodes is particularly helpful in this respect. Whilst it is unknown whether omission of incising for tuberculous lesions would increase the risk to public health from *M. bovis* infection, it is clear that it would reduce the detection rate of infected animals, and therefore have implications for animal disease-related controls.
- The adoption of palpation only, instead of palpation and incision, of lymph nodes and organs, such as lungs, would lead to a lower detection rate of bovine tuberculosis. The incision of the three groups of lymph nodes (indicated above) would therefore need to remain as a routine procedure. This is in accordance with the conclusion from the EFSA Opinion on Bovine Tuberculosis, (2003)

- 4) The visual inspection, within the revised system, should be carried out very carefully and include all parts of the carcass and the organs. Any indications of abnormalities must be followed by a detailed examination.
- 5) In addition to the visual inspection, *post-mortem* inspection should continue to include detailed incision of the three groups of lymph nodes (retropharyngeal, mediastinal and bronchial) that are most important for detection of tuberculous lesions.
- 6) Current procedure aimed at detection of *T. saginata* cysticercosis involving muscle incisions should remain as an “interim” measure until alternative, more sensitive tests, e.g. based on the parasite’s antigen detection, are validated.
- 7) Routine incisions of liver with no visually detected abnormalities should cease in “non-suspect” animals.
- 8) The Official Veterinarian should play an important role in decision-making, and auditing, based on the nature of the inspection procedures and the requirement for further laboratory examination(s).

625/2017 Art. 18, punto 8- Atti di esecuzione

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

- a) requisiti specifici per l'esecuzione dei controlli ufficiali e la frequenza minima uniforme di tali controlli ufficiali, tenendo conto degli specifici pericoli e rischi esistenti in relazione a ciascun prodotto di origine animale e ai diversi processi a cui è sottoposto, laddove un livello minimo di controlli ufficiali sia necessario per riconoscere in modo uniforme i pericoli e i rischi riconosciuti che i prodotti di origine animale potrebbero comportare; TITOLO II 627, art.3-4
- d) le modalità pratiche di ispezione *ante mortem* e *post mortem* di cui al paragrafo 2, lettere a), b) e c), comprese le prescrizioni uniformi necessarie per assicurare che sussistano garanzie sufficienti nei casi in cui i controlli ufficiali sono effettuati sotto la responsabilità del veterinario ufficiale; TITOLO III 627 – ART. 11 ante mortem, ART.12 – 28 post mortem
- e) le prescrizioni tecniche del bollo sanitario e le modalità pratiche di applicazione; articolo 48

627 vs 64/433

Tali atti di esecuzione sono adottati secondo la procedura di esame di cui all'articolo 145, paragrafo 2. (La Commissione è assistita dal comitato permanente per i vegetali, gli animali, gli alimenti e i mangimi istituito dall'articolo 58, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 178/2002) **Standing Committee on Plants, Animals, Food and Feed**

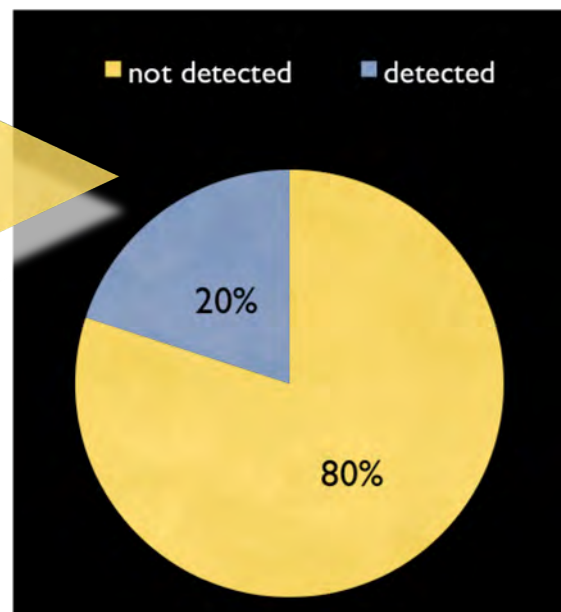
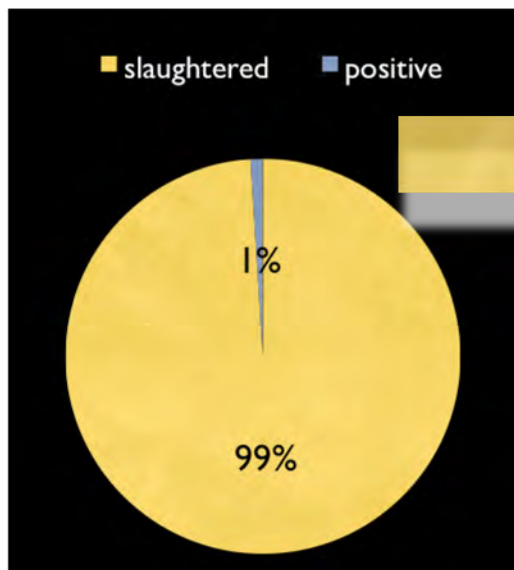
Table 1: Mandatory meat inspection measures in bovine animals over six weeks old under Council Directive 64/433 as amended and updated and under Regulation 854/2004.

Parts to be inspected	Observation	Palpation	Incision	Remarks
Skin and carcass surface	+		(▲)	
Head and throat	+			
Submaxillary lymph nodes	+		+	
Retro-pharyngeal lymph nodes	+		+	
Parotid lymph nodes	+		+	
External and internal masseters	+		+	
Mouth and fauces	+			
Tongue	+	+		Tongue must be removed from head
Tonsils	+			Tonsils must be removed
Lungs	+	+	+	Lungs must be incised in their posterior third, perpendicular to their main axes. Incisions not needed if lungs are excluded from human consumption
Oesophagus	+	+		
Bronchial lymph nodes	+		+	
Mediastinal lymph nodes	+		+	
Trachea and main branches of bronchi	+		+	Open lengthwise. Incisions not needed if lungs are excluded from human consumption
Pericardium and heart	+		+	Heart incised lengthwise to open ventricles and cut through interventricular septum
Diaphragm	+			
Liver	+	+	+	Incision of gastric surface of the liver and at base of caudate lobe to examine bile ducts
Bile ducts	+		+	
Hepatic lymph nodes	+	+		
Pancreatic lymph nodes	+	+		
Gastro-intestinal tract and mesentery	+			
Gastric and mesenteric lymph nodes	+	+	(▲)	
Spleen	+	(▲)		
Kidney	+		(▲)	
Renal lymph nodes	+		(▲)	
Pleura	+			
Peritoneum	+			
Genital organs	+			Palpation of uterus if necessary.
Udder and its lymph nodes	+	(▲)	(▲)	In cows, each half of the udder must be opened by a long, deep incision as far as the lactiferous sinuses and the lymph nodes of the udder must be incised, except when the udder is excluded from human consumption
Blood	+			
Muscles	+		(▲)	
Connective and fatty tissue	+			
Bones	+			e.g. spine, sternum. Splitting of carcasses when older than 6 months.

(▲) on a case by case basis if considered necessary.

La Medicina Veterinaria

- Come ciò si applica alle nostre scelte.



0,2%

Il ruolo dell' anatomia-patologica va rivisto

- E' sì atto Medico-Veterinario (proprietary)
- Ma da sola non basta più
- Oggi vi sono altri strumenti (open):
epidemiologia, diagnostica in azienda, audit
- La tutela del consumatore non passa più solo
per il tavolo anatomo-patologico
- Possiamo quindi affermare che deve far parte
del bagaglio dell' ispettore come le malattie
infettive, la fisiologia, la biochimica, ma anche
l' epidemiologia e l' informatica.

- a) normativa nazionale e dell'Unione in materia di salute umana, sicurezza alimentare, salute e benessere degli animali e sostanze farmaceutiche;
- 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;
- c) nozioni fondamentali di trasformazione degli alimenti e tecnologia alimentare;
- d) principi, concetti e metodi delle buone prassi di fabbricazione e della gestione della qualità;
- e) gestione preventiva della qualità (buone prassi di allevamento);
- f) promozione e applicazione dell'igiene e della sicurezza degli alimenti (buone prassi igieniche);
- g) principi, concetti e metodi dell'analisi del rischio;
- h) principi, concetti e metodi dell'HACCP, utilizzo dell'HACCP in tutta la catena di produzione di alimenti;
- i) audit e verifica della conformità alle prescrizioni di cui alle lettere da a) a h);
- j) prevenzione e controllo dei rischi per la salute umana derivanti dagli alimenti;
- k) dinamica della popolazione di infezione e intossicazione;
- l) epidemiologia diagnostica;
- m) sistemi di monitoraggio e sorveglianza;
- n) principi e applicazioni diagnostiche dei moderni metodi di analisi;
- o) tecnologie dell'informazione e della comunicazione ove pertinenti come strumenti di lavoro;
- p) elaborazione dati e applicazioni di biostatistica;
- q) indagini sui focolai di malattie a trasmissione alimentare negli esseri umani;
- r) aspetti rilevanti delle encefalopatie spongiformi trasmissibili (TSE);
- s) benessere degli animali durante la produzione, il trasporto e la macellazione;
- t) problemi ambientali connessi alla produzione di alimenti (compresa la gestione dei rifiuti);
- u) principio di precauzione e preoccupazioni dei consumatori;
- v) principi di formazione del personale che lavora nella catena di produzione di alimenti;

w) norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati;

x) aspetti legati alle frodi.

I candidati possono acquisire le conoscenze richieste nel quadro della formazione veterinaria di base o attraverso la formazione ricevuta o l'esperienza professionale acquisita dopo aver ottenuto la qualifica di veterinario.

Le autorità competenti, qualora abbiano accertato che un candidato ha acquisito tutte le conoscenze richieste nell'ambito di un diploma di livello universitario, o attraverso un percorso di istruzione continua che consente di conseguire un titolo post-universitario, esperienza professionale o altre qualifiche, derogano all'obbligo della prova. Se il candidato ha acquisito le conoscenze richieste in modo parziale, le autorità competenti provvedono all'organizzazione di prove diverse da quelle di cui al punto 2 per tenere conto del profilo del candidato.

4. Il veterinario ufficiale deve avere attitudine alla cooperazione interdisciplinare.
5. Ciascun veterinario ufficiale deve seguire una formazione pratica per un periodo di prova di almeno 200 ore prima di iniziare a lavorare autonomamente. La formazione pertinente ricevuta nel corso degli studi veterinari può essere conteggiata nel periodo di prova. Durante tale periodo, il veterinario in prova deve lavorare sotto la supervisione di veterinari ufficiali presso macelli, laboratori di sezionamento e aziende. La formazione deve riguardare in particolare l'audit delle buone prassi igieniche e delle procedure basate sui principi HACCP.
6. Il veterinario ufficiale si deve mantenere aggiornato e al passo con i nuovi sviluppi mediante attività regolari di istruzione continua e pubblicazioni specializzate negli ambiti di cui al punto 3. Il veterinario ufficiale deve partecipare, ove possibile, ad attività annuali di istruzione continua.
7. Deve essere applicato il reciproco riconoscimento tra Stati membri delle prove per i veterinari 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.

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.

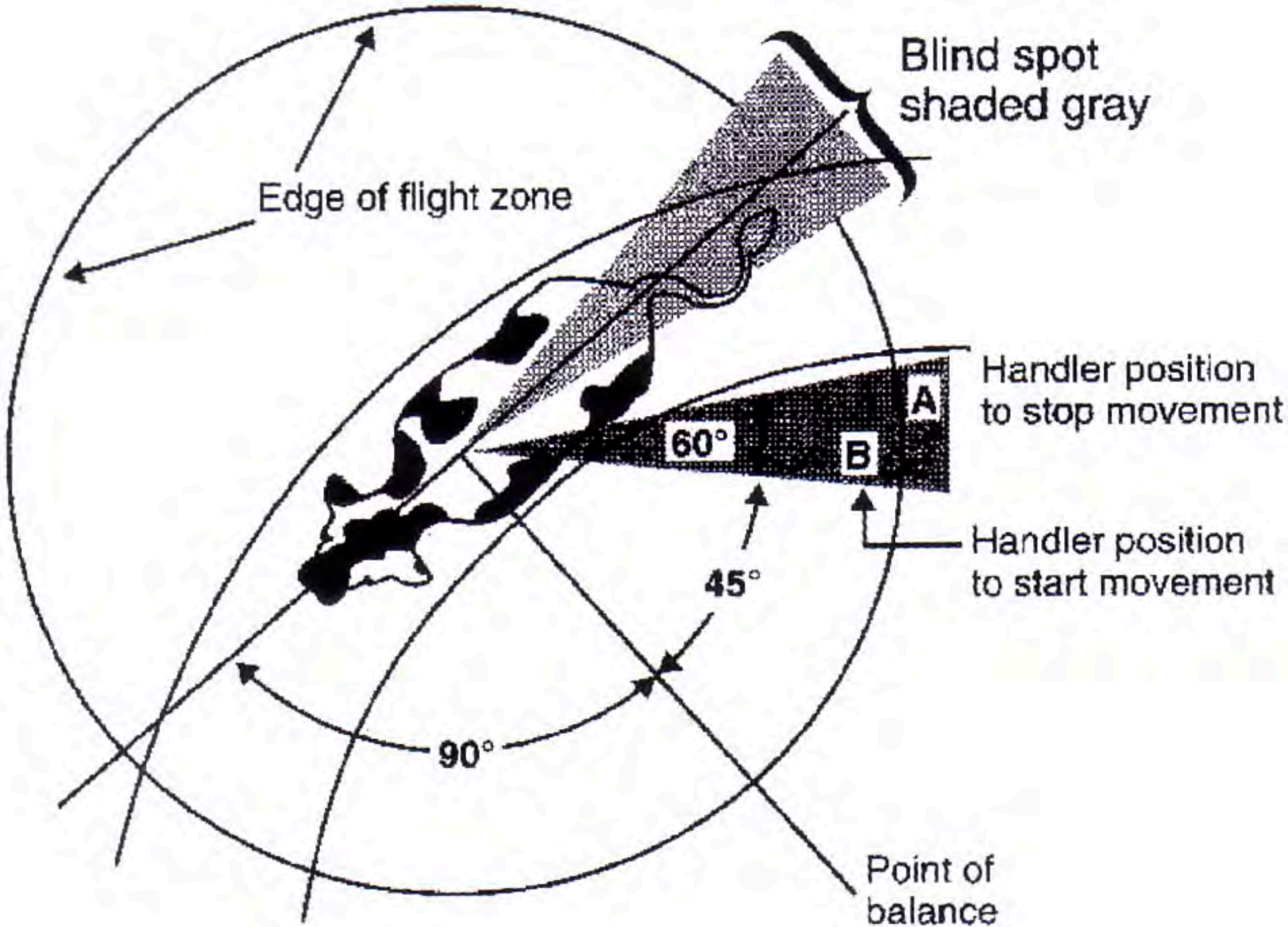
2. I veterinari già nominati veterinari ufficiali prima della data di applicazione del presente regolamento dispongono di conoscenze adeguate delle materie di cui all'allegato II, capitolo I, punto 3, del presente regolamento. Ove necessario, l'autorità competente si assicura che tali conoscenze siano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

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

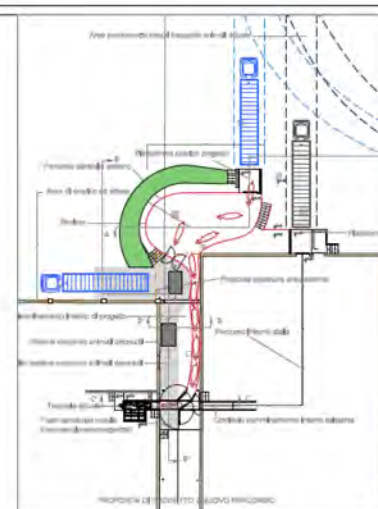
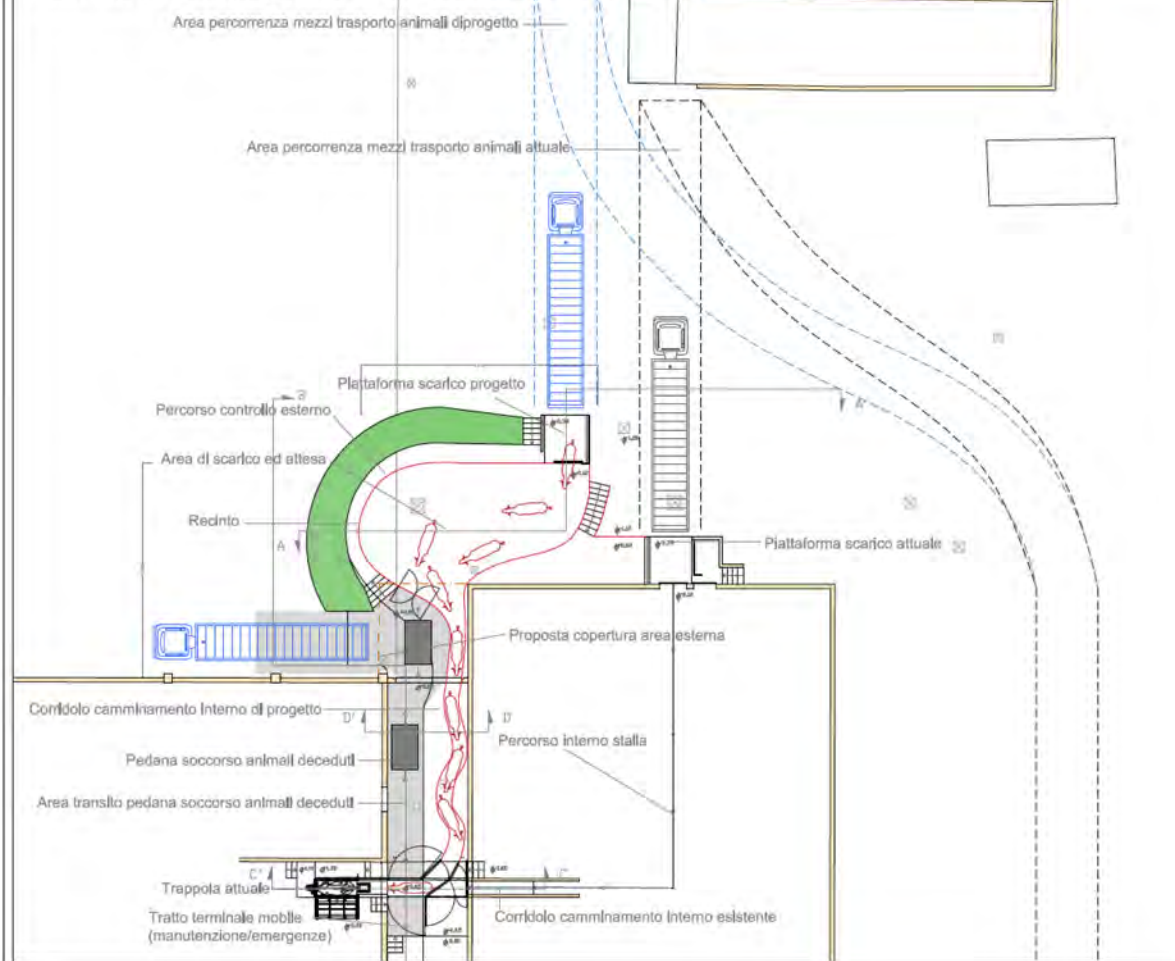
4. Il personale designato dalle autorità competenti che svolge i compiti di cui all'articolo 18 del regolamento (UE) 2017/625 rispetta le prescrizioni minime specifiche dell'allegato II, capitolo III, del presente regolamento.

Altre funzioni

- In primo luogo il benessere degli animali allevati e macellati
- La funzione centrale del medico veterinario
- Ispezione basata sul rischio



PROPOSTA DI PROGETTO 1 NUOVO PERCORSO



COMUNE DI PERUGIA
REGIONE UMBRIA - PROVINCIA DI PERUGIA

Progetto d'innovazione PSR - Focus area 2 A
**APPLICAZIONE DI NUOVI PARADIGMI PER LA
MACELLAZIONE ETICA SULLA PRODUZIONE DI
CARNI DI QUALITÀ**
Società Cooperativa Macellatori Perugia - Nonit srl



**PROPOSTA
PROGETTO
1**

Scale: 1:100

Scala CAD: 1:100
Scala Co/P: 1:100
Progetto: 1:100

Autore: 1
Autore: 1

321/09/18
Autore: 1
Autore: 1

Studio Tecnico Ingegneria - Dott. Ing. Fabrizio Betti - Via Piana di Campa 46 - 06135 Perugia (PG)
Ufficio: 0734/241111 - Cell: 347.11.1111 - E-mail: info@studio-technico.it





