

Rettifica del regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano

(Gazzetta ufficiale dell'Unione europea L 139 del 30 aprile 2004)

Il regolamento (CE) n. 854/2004 va letto come segue:

**REGOLAMENTO (CE) N. 854/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO
del 29 aprile 2004
che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano**

IL PARLAMENTO EUROPEO E IL CONSIGLIO DELL'UNIONE EUROPEA,
visto il trattato che istituisce la Comunità europea, in particolare l'articolo 152, paragrafo 4, lettera b),

vista la proposta della Commissione ⁽¹⁾,

visto il parere del Comitato economico e sociale europeo ⁽²⁾,

previa consultazione del Comitato delle regioni,

deliberando secondo la procedura di cui all'articolo 251 del trattato ⁽³⁾,

considerando quanto segue:

- (1) Il regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽⁴⁾ stabilisce norme generali in materia di igiene applicabili a tutti i prodotti alimentari e il regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽⁵⁾ stabilisce norme specifiche in materia di igiene per i prodotti alimentari di origine animale.
- (2) Occorrono norme specifiche per i controlli ufficiali sui prodotti di origine animale in considerazione degli aspetti specifici connessi con tali prodotti.
- (3) La portata delle norme specifiche di controllo rispecchierà la portata delle norme specifiche di igiene per gli operatori commerciali previste dal regolamento (CE) n. 853/2004. Tuttavia gli Stati membri dovrebbero anche effettuare adeguati controlli ufficiali per applicare le norme nazionali stabilite in conformità dell'articolo 1, paragrafo 4, di detto regolamento. Essi potranno procedere in tal senso estendendo i principi del presente regolamento a dette norme nazionali.

⁽¹⁾ GU C 262 E del 29.10.2002, pag. 449.

⁽²⁾ GU C 95 del 23.4.2003, pag. 22.

⁽³⁾ Parere del Parlamento europeo del 5 giugno 2003 (non ancora pubblicato nella Gazzetta ufficiale), posizione comune del Consiglio del 27 ottobre 2003 (GU C 48 E del 24.2.2004, pag. 82), posizione del Parlamento europeo del 30 marzo 2004 (non ancora pubblicata nella Gazzetta ufficiale) e decisione del Consiglio del 16 aprile 2004.

⁽⁴⁾ Pag. 3 della presente Gazzetta ufficiale.

⁽⁵⁾ Pag. 22 della presente Gazzetta ufficiale.

(4) I controlli ufficiali sui prodotti di origine animale dovrebbero riguardare tutti gli aspetti importanti per la tutela della salute pubblica e, se del caso, della salute e del benessere degli animali. Detti controlli dovrebbero basarsi sulle più recenti informazioni pertinenti disponibili e pertanto dovrebbe essere possibile adattarli via via che si rendono disponibili nuove informazioni pertinenti.

(5) La normativa comunitaria in materia di sicurezza dei prodotti alimentari dovrebbe poggiare su una solida base scientifica. A tal fine, l'Autorità europea per la sicurezza alimentare dovrebbe essere consultata ogniqualvolta ciò sia necessario.

(6) La natura e l'intensità dei controlli ufficiali dovrebbero essere basate su una valutazione dei rischi riguardanti la salute pubblica, la salute e il benessere degli animali, se del caso, il tipo e la produttività dei processi effettuati e l'operatore del settore alimentare interessato.

(7) È opportuno prevedere l'adeguamento di talune norme specifiche di controllo, attraverso la procedura trasparente di cui al regolamento (CE) n. 852/2004 e al regolamento (CE) n. 853/2004 al fine di consentire la flessibilità necessaria per rispondere alle esigenze specifiche degli stabilimenti che utilizzano metodi tradizionali, con bassa produttività o situate in regioni soggette a particolari vincoli geografici. La procedura dovrebbe inoltre consentire la realizzazione di progetti pilota per sperimentare nuovi approcci ai controlli sulle carni in materia di igiene. Tuttavia tale flessibilità non dovrebbe compromettere gli obiettivi in materia di igiene dei prodotti alimentari.

(8) I controlli ufficiali sulla produzione delle carni sono necessari per verificare che gli operatori del settore alimentare rispettino le norme in materia di igiene, i criteri e gli obiettivi stabiliti dalla normativa comunitaria. Detti controlli ufficiali dovrebbero consistere in audit delle attività degli operatori del settore alimentare e in attività di ispezione e in verifiche sui controlli effettuati dagli operatori del settore alimentare.

- ispezione post mortem presso il macello,
 - esame per l'individuazione della trichinosi,
 - identificazione della specie animale mediante esame delle parti tipiche dell'animale,
 - identificazione e relativo commento delle parti di animali macellati che presentano alterazioni,
 - controllo igienico, compreso l'audit delle buone prassi igieniche e delle procedure basate sull'HACCP,
 - registrazione dei risultati dell'ispezione ante mortem,
 - campionamento,
 - rintracciabilità delle carni,
 - documentazione.
6. Gli assistenti specializzati ufficiali si tengono aggiornati e restano attenti ai nuovi sviluppi mediante attività regolari di formazione continua e mediante le pubblicazioni specializzate. Gli assistenti specializzati ufficiali partecipano, laddove possibile, ad attività annuali di formazione continua.
7. Le persone che sono già state nominate assistenti specializzati ufficiali devono avere conoscenze adeguate riguardo agli argomenti di cui al punto 5. Se necessario, devono acquisire tali conoscenze tramite attività di formazione continua. L'autorità competente adotta a tal fine i provvedimenti adeguati.
8. Tuttavia, quando gli assistenti specializzati ufficiali svolgono soltanto campionamento e analisi in relazione all'individuazione della trichinosi, l'autorità competente deve accertarsi unicamente che essi abbiano ricevuto l'idonea formazione per detti compiti.

SEZIONE IV: REQUISITI SPECIFICI

CAPO I: BOVINI DOMESTICI

A. BOVINI DI ETÀ INFERIORE ALLE SEI SETTIMANE

Le carcasse e frattaglie dei bovini di età inferiore alle sei settimane sono sottoposte alle seguenti procedure d'ispezione post mortem:

1. ispezione visiva della testa e della gola; incisione ed esame dei linfonodi retrofaringei (*Lnn. retropharyngiales*); ispezione della cavità boccale e retroboccale; palpazione della lingua; asportazione delle amigdale;
2. ispezione visiva dei polmoni, della trachea e dell'esofago; palpazione dei polmoni; incisione ed esame dei linfonodi bronchiali e mediastinici (*Lnn. bifurcationes, eparteriales e mediastinales*). La trachea e le principali ramificazioni dei bronchi devono essere aperte mediante taglio longitudinale e i polmoni devono essere incisi nel loro terzo posteriore perpendicolarmente al loro asse maggiore; dette incisioni non sono necessarie quando i polmoni sono esclusi dal consumo umano;
3. ispezione visiva del pericardio e del cuore; quest'ultimo deve essere inciso longitudinalmente in modo da aprire i ventricoli e tagliare il setto interventricolare;
4. ispezione visiva del diaframma;
5. ispezione visiva del fegato e dei linfonodi periportalici (*Lnn. portales*); palpazione e, se del caso, incisione del fegato e dei suoi linfonodi;
6. ispezione visiva del tubo gastroenterico, del mesenterio e dei linfonodi gastrici e mesenterici (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales e caudales*); palpazione e, se necessario, incisione dei linfonodi gastrici e mesenterici;

7. ispezione visiva e, se necessario, palpazione della milza;
8. ispezione visiva dei reni; se necessario, incisione dei reni e dei linfonodi renali (*Lnn. renales*);
9. ispezione visiva della pleura e del peritoneo;
10. ispezione visiva e palpazione della regione ombelicale e delle articolazioni. In caso di dubbio, la regione ombelicale deve essere incisa e le articolazioni devono essere aperte; esame del liquido sinoviale.

B. BOVINI DI ETÀ SUPERIORE A SEI SETTIMANE

Le carcasse e frattaglie dei bovini oltre le sei settimane di età sono sottoposte alle seguenti procedure d'ispezione post mortem:

1. ispezione visiva della testa e della gola; incisione ed esame dei linfonodi sottomascellari, retrofaringei e parotidei (*Lnn. retropharyngiales, mandibulares e parotidei*); esame dei masseteri esterni, in cui si devono praticare due incisioni parallele alla mandibola, e dei masseteri interni (muscoli pterigoidei interni), che devono essere incisi lungo un unico piano. Ispezione visiva e palpazione della lingua, previamente isolata in modo da consentire un'accurata ispezione visiva delle cavità boccale e retroboccale. Asportazione delle amigdale;
2. ispezione della trachea e dell'esofago; ispezione visiva e palpazione dei polmoni; incisione ed esame dei linfonodi bronchiali e mediastinici (*Lnn. bifurcationes, eparteriales e mediastinales*). La trachea e le principali ramificazioni dei bronchi devono essere aperte mediante taglio longitudinale e i polmoni devono essere incisi nel loro terzo posteriore perpendicolarmente al loro asse maggiore; dette incisioni non sono necessarie quando i polmoni sono esclusi dal consumo umano;
3. ispezione visiva del pericardio e del cuore; quest'ultimo deve essere inciso longitudinalmente in modo da aprire i ventricoli e tagliare il setto interventricolare;
4. ispezione visiva del diaframma;
5. ispezione visiva e palpazione del fegato e dei linfonodi periportal (*Lnn. portales*); incisione del fegato sulla faccia gastrica e incisione alla base del lobo caudato per l'esame dei dotti biliari;
6. ispezione visiva del tubo gastroenterico, del mesenterio e dei linfonodi gastrici e mesenterici (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales e caudales*); palpazione e, se del caso, incisione dei linfonodi gastrici e mesenterici;
7. ispezione visiva e, se necessario, palpazione della milza;
8. ispezione visiva dei reni e incisione, se del caso, dei reni e dei linfonodi renali (*Lnn. renales*);
9. ispezione visiva della pleura e del peritoneo;
10. ispezione visiva degli organi genitali (ad eccezione del pene, se già scartato);
11. ispezione visiva e, se del caso, palpazione e incisione delle mammelle e dei relativi linfonodi (*Lnn. supramammarii*). Nella vacca, ciascuna mammella deve essere aperta con una lunga e profonda incisione fino ai seni galattofori (*sinus lactiferes*) e i linfonodi delle mammelle devono essere incisi, salvo quando esse sono escluse dal consumo umano.

CAPO II: OVINI E CAPRINI DOMESTICI

Le carcasse e frattaglie di ovini e caprini sono sottoposte alle seguenti procedure d'ispezione post mortem:

1. ispezione viva della testa dopo scuoiamento e, in caso di dubbio, esame della gola, della bocca, della lingua e dei linfonodi retrofaringei e parotidei. Senza pregiudizio delle norme di polizia sanitaria, detti esami non sono necessari se l'autorità competente è in grado di garantire che la testa, compresi la lingua e il cervello, sarà esclusa dal consumo umano;
2. ispezione viva dei polmoni, della trachea e dell'esofago; palpazione dei polmoni e dei linfonodi bronchiali e mediastinici (*Lnn. bifurcationes, eparteriales e mediastinales*); in caso di dubbio, tali organi e linfonodi devono essere incisi ed esaminati;
3. ispezione viva del pericardio e del cuore; in caso di dubbio, il cuore deve essere inciso ed esaminato;
4. ispezione viva del diaframma;
5. ispezione viva del fegato e dei linfonodi periportali (*Lnn. portales*); palpazione del fegato e dei suoi linfonodi; incisione del fegato sulla faccia gastrica per l'esame dei dotti biliari;
6. ispezione viva del tubo gastroenterico, del mesenterio e dei linfonodi gastrici e mesenterici (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales e caudales*);
7. ispezione viva e, se necessario, palpazione della milza;
8. ispezione viva dei reni; se necessario, incisione dei reni e dei linfonodi renali (*Lnn. renales*);
9. ispezione viva della pleura e del peritoneo;
10. ispezione viva degli organi genitali (ad eccezione del pene, se già scartato);
11. ispezione viva delle mammelle e dei relativi linfonodi;
12. ispezione viva e palpazione della regione ombelicale e delle articolazioni degli animali giovani. In caso di dubbio, la regione ombelicale deve essere incisa e le articolazioni devono essere aperte; esame del liquido sinoviale.

CAPO III: SOLIPEDI DOMESTICI

Le carcasse e frattaglie dei solipedi sono sottoposte alle seguenti procedure d'ispezione post mortem:

1. ispezione viva della testa e, previa separazione della lingua, della gola; palpazione e, se necessario, incisione dei linfonodi sottomascellari, retrofaringei e parotidei (*Lnn. retropharyngiales, mandibulares e parotidei*); ispezione viva e palpazione della lingua, previamente isolata in modo da consentire un'accurata ispezione viva delle cavità boccale e retroboccale. Asportazione delle amigdale;
2. ispezione viva dei polmoni, della trachea e dell'esofago; palpazione dei polmoni; palpazione e, se necessario, incisione dei linfonodi bronchiali e mediastinici (*Lnn. bifurcationes, eparteriales e mediastinales*). La trachea e le principali ramificazioni dei bronchi devono essere aperte mediante taglio longitudinale e i polmoni devono essere incisi nel loro terzo posteriore perpendicolarmente al loro asse maggiore; tuttavia, dette incisioni non sono necessarie quando i polmoni sono esclusi dal consumo umano;
3. ispezione viva del pericardio e del cuore; quest'ultimo deve essere inciso longitudinalmente in modo da aprire i ventricoli e tagliare il setto interventricolare;
4. ispezione viva del diaframma;
5. ispezione viva, palpazione e, se necessario, incisione del fegato e dei linfonodi periportali (*Lnn. portales*);
6. ispezione viva del tubo gastroenterico, del mesenterio e dei linfonodi gastrici e mesenterici (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales e caudales*); se del caso, incisione dei linfonodi gastrici e mesenterici.
7. ispezione viva e, se necessario, palpazione della milza;

8. ispezione visiva e palpazione dei reni; se necessario, incisione dei reni e dei linfonodi renali (*Lnn. renales*);
9. ispezione visiva della pleura e del peritoneo;
10. ispezione visiva degli organi genitali degli stalloni (ad eccezione del pene, se già scartato) e delle giumente;
11. ispezione visiva delle mammelle e dei relativi linfonodi (*Lnn. supramammarii*); se del caso, incisione dei linfonodi sopramammari;
12. ispezione visiva e palpazione della regione ombelicale e delle articolazioni degli animali giovani. In caso di dubbio, la regione ombelicale deve essere incisa e le articolazioni devono essere aperte; esame del liquido sinoviale;
13. ricerca della melanos e dei melanomi su tutti i cavalli grigi o bianchi in corrispondenza dei muscoli e dei linfonodi (*Lnn. subrhomboides*) delle spalle sotto la cartilagine scapolare previo distacco del legamento di una spalla. I reni devono essere isolati ed esaminati mediante incisione attraverso l'intero organo.

CAPO IV: SUINI DOMESTICI

A. ISPEZIONE ANTE MORTEM

1. L'autorità competente può decidere che i suini destinati alla macellazione debbano essere sottoposti a un'ispezione ante mortem presso l'azienda di provenienza. In tal caso la macellazione di un lotto di suini provenienti da un'azienda può essere autorizzata solo se:
 - a) essi sono accompagnati dal certificato sanitario previsto al capo X, parte A;
 - e
 - b) sono soddisfatti i requisiti di cui ai punti da 2 a 5.
2. L'ispezione ante mortem presso l'azienda di provenienza comprende quanto segue:
 - a) controlli dei registri o della documentazione conservati presso l'azienda, comprese le informazioni sulla catena alimentare;
 - b) esame dei suini per stabilire se:
 - i) essi sono affetti da una malattia o una condizione che potrebbe trasmettersi ad altri animali o agli esseri umani a causa della manipolazione o del consumo della carne, oppure mostrano un comportamento individuale o collettivo tale da far temere l'insorgere di una siffatta malattia;
 - ii) essi mostrano alterazioni generali del comportamento o segni di malattie che potrebbero rendere le carni non idonee al consumo umano;
 - oppure
 - iii) appaiono segni o vi siano motivi di sospettare che i suini contengano residui chimici a livelli superiori a quelli stabiliti dalla normativa comunitaria o residui di sostanze proibite.
3. Un veterinario ufficiale o un veterinario autorizzato effettua l'ispezione ante mortem presso l'azienda. I suini sono inviati direttamente al macello e non possono essere messi assieme agli altri suini.
4. L'ispezione ante mortem presso il macello si limita:
 - a) al controllo dell'identificazione degli animali;
 - e
 - b) a un esame diagnostico per accertare se siano state rispettate le norme relative al benessere degli animali e se vi siano segni di condizioni che potrebbero influire negativamente sulla salute umana o degli animali. Quest'esame può essere svolto da un assistente specializzato ufficiale.
5. Se i suini non sono macellati entro i tre giorni successivi al rilascio del certificato sanitario previsto al punto 1, lettera a):
 - a) se non hanno lasciato l'azienda di provenienza per essere condotti al macello, i suini sono nuovamente esaminati e si rilascia un nuovo certificato sanitario;

- b) se sono già condotti al macello o si trovano presso il macello, la macellazione può essere autorizzata dopo aver valutato il motivo del ritardo, purché i suini siano sottoposti a un'ulteriore ispezione veterinaria ante mortem.

B. ISPEZIONE POST MORTEM

1. Le carcasse e frattaglie dei suini diversi da quelli di cui al punto 2 sono sottoposte alle seguenti procedure d'ispezione post mortem:
 - a) ispezione visiva della testa e della gola; incisione ed esame dei linfonodi sottomascolari (*Lnn. mandibulares*); ispezione visiva della cavità boccale e retroboccale e della lingua.
 - b) ispezione visiva dei polmoni, della trachea e dell'esofago; palpazione dei polmoni e dei linfonodi bronchiali e mediastinici (*Lnn. bifurcationes, eparteriales e mediastinales*). La trachea e le principali ramificazioni dei bronchi devono essere aperte mediante taglio longitudinale e i polmoni devono essere incisi nel loro terzo posteriore perpendicolarmente al loro asse maggiore; dette incisioni non sono necessarie quando i polmoni sono esclusi dal consumo umano;
 - c) ispezione visiva del pericardio e del cuore; quest'ultimo deve essere inciso longitudinalmente in modo da aprire i ventricoli e tagliare il setto interventricolare;
 - d) ispezione visiva del diaframma;
 - e) ispezione visiva del fegato e dei linfonodi periportal (*Lnn. portales*); palpazione del fegato e dei suoi linfonodi;
 - f) ispezione visiva del tubo gastroenterico, del mesenterio e dei linfonodi gastrici e mesenterici (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales e caudales*); palpazione e, se del caso, incisione dei linfonodi gastrici e mesenterici;
 - g) ispezione visiva e, se necessario, palpazione della milza;
 - h) ispezione visiva dei reni; se necessario, incisione dei reni e dei linfonodi renali (*Lnn. renales*);
 - i) ispezione visiva della pleura e del peritoneo;
 - j) ispezione visiva degli organi genitali (ad eccezione del pene, se già scartato);
 - k) ispezione visiva delle mammelle e dei relativi linfonodi (*Lnn. supramammari*); nella scrofa, incisione dei linfonodi sopramammari;
 - l) ispezione visiva e palpazione della regione ombelicale e delle articolazioni degli animali giovani; in caso di dubbio, la regione ombelicale deve essere incisa e le articolazioni devono essere aperte.
2. L'autorità competente può decidere, sulla base di dati epidemiologici o di altra natura trasmessi dall'azienda, che i suini da ingrasso stabulati dallo svezzamento in sistemazioni controllate, in sistemi di produzione integrati, debbano, in alcuni dei casi o in tutti i casi descritti al punto 1, essere sottoposti soltanto all'ispezione visiva.

CAPO V: POLLAME

A. ISPEZIONE ANTE MORTEM

1. L'autorità competente può decidere che i volatili destinati alla macellazione debbono essere sottoposti a un'ispezione ante mortem presso l'azienda di provenienza. In tal caso la macellazione di un gruppo di volatili provenienti da un'azienda può essere autorizzata solo se:
 - a) essi sono accompagnati dal certificato sanitario previsto al capo X, parte A;
 - e
 - b) sono soddisfatti i requisiti di cui ai punti da 2 a 5.
2. L'ispezione ante mortem presso l'azienda di provenienza comprende quanto segue:
 - a) controlli dei registri o della documentazione conservati presso l'azienda, comprese le informazioni sulla catena alimentare;

- b) ispezione del gruppo per stabilire se i volatili:
 - i) sono affetti da una malattia o una condizione che potrebbe trasmettersi ad altri animali o agli esseri umani a causa della manipolazione o del consumo della carne, oppure mostrano un comportamento tale da far temere l'insorgere di una siffatta malattia;
 - ii) mostrano alterazioni generali del comportamento o segni di malattie che potrebbero rendere le carni non idonee al consumo umano;
oppure
 - iii) mostrano segni di contenere residui chimici a livelli superiori a quelli stabiliti dalla normativa comunitaria o residui di sostanze proibite.
- 3. Un veterinario ufficiale o un veterinario autorizzato effettua l'ispezione ante mortem presso l'azienda.
- 4. Se l'ispezione ante mortem è stata effettuata presso l'azienda, l'ispezione ante mortem presso il macello può limitarsi:
 - a) al controllo dell'identificazione degli animali;
 - e
 - b) a un esame diagnostico per accertare se siano state rispettate le norme relative al benessere degli animali e se vi siano segni di condizioni che potrebbero influire negativamente sulla salute umana o degli animali. Quest'esame diagnostico può essere effettuato da un assistente specializzato ufficiale.
- 5. Se i volatili non sono macellati entro i tre giorni successivi al rilascio del certificato sanitario previsto al punto 1, lettera a):
 - a) se il gruppo non hanno lasciato l'azienda di provenienza per essere condotto al macello esso viene nuovamente esaminato e si rilascia un nuovo certificato sanitario;
 - b) se il gruppo è già condotto al macello o si trova presso il macello, la macellazione può essere autorizzata dopo aver valutato il motivo del ritardo e previo nuovo esame del gruppo.
- 6. Se l'ispezione ante mortem non è effettuata presso l'azienda, il veterinario ufficiale effettua un'ispezione del gruppo presso il macello.
- 7. Se mostrano sintomi clinici di una malattia, i volatili non possono essere macellati ai fini del consumo umano. L'abbattimento di tali volatili sulla catena di macellazione può però avere luogo alla fine del normale processo di macellazione, purché siano adottate le opportune precauzioni per evitare il rischio di diffondere organismi patogeni e si puliscano e disinfettino gli impianti subito dopo l'abbattimento.
- 8. Nel caso di volatili allevati per la produzione di foie gras e di volatili a eviscerazione differita macellati nell'azienda di provenienza, l'ispezione ante mortem è effettuata conformemente ai punti 2 e 3. Un certificato conforme al modello riportato nella parte C accompagna le carcasse non eviscerate al macello o al laboratorio di sezionamento.

B. ISPEZIONE POST MORTEM

- 1. Tutti i volatili sono sottoposti a ispezione post mortem conformemente alle sezioni I e III. Inoltre il veterinario ufficiale effettua personalmente i seguenti controlli:
 - a) ispezione quotidiana dei visceri e delle cavità di un campione rappresentativo di volatili;
 - b) un'ispezione approfondita, per ciascuna partita di volatili della stessa origine, di un campione casuale di parti di volatili o di volatili interi dichiarati non idonei al consumo umano in seguito all'ispezione post mortem;
e
 - c) le ulteriori indagini necessarie se esiste motivo di sospettare che le carni dei volatili in causa potrebbero non essere idonee al consumo umano.
- 2. Nel caso di volatili allevati per la produzione di foie gras e di volatili a eviscerazione differita macellati nell'azienda di provenienza, l'ispezione post mortem include un controllo del certificato che accompagna le carcasse. Quando tali carcasse sono trasportate direttamente dall'azienda in un laboratorio di sezionamento, l'ispezione post mortem ha luogo presso il laboratorio di sezionamento.

C. MODELLO DI CERTIFICATO SANITARIO

CERTIFICATO SANITARIO**per i volatili allevati per la produzione di foie gras e i volatili a eviscerazione differita macellati nell'azienda di provenienza**

Servizio competente:

N:

1. Identificazione delle carcasse non eviscerate

Specie:

Numero:

2. Provenienza delle carcasse non eviscerate

Indirizzo dell'azienda:

3. Destinazione delle carcasse non eviscerate

Le carcasse non eviscerate sono trasportate al seguente laboratorio di sezionamento:

.....

4. Dichiarazione

Il sottoscritto dichiara che:

— le carcasse non eviscerate di cui sopra appartengono a volatili esaminati prima della macellazione presso l'azienda sopra indicata alle (ore) del (data) e giudicati sani,

— i registri e la documentazione riguardanti detti animali sono conformi alle norme vigenti e non determinano il divieto di macellare i volatili.

.....

(Luogo)

.....

(Data)

Timbro

.....

(Firma del veterinario ufficiale o del veterinario autorizzato)

CAPO VI: LAGOMORFI D'ALLEVAMENTO

Ai lagomorfi d'allevamento si applicano le norme previste per il pollame.

CAPO VII: SELVAGGINA D'ALLEVAMENTO

A. Ispezione ante mortem

1. L'ispezione ante mortem può essere effettuata presso l'azienda di provenienza quando siano soddisfatti i requisiti dell'allegato III, sezione III, del regolamento (CE) n. 853/2004. In tal caso essa è effettuata da un veterinario ufficiale o da un veterinario autorizzato.
2. L'ispezione ante mortem presso l'azienda comprende il controllo dei registri o della documentazione conservati presso l'azienda, comprese le informazioni sulla catena alimentare.
3. Se l'ispezione ante mortem ha luogo non più di tre giorni prima dell'arrivo degli animali al macello e se questi ultimi vengono consegnati vivi al macello, l'ispezione ante mortem presso il macello si limita:
 - a) al controllo dell'identificazione degli animali;
 - e
 - b) a un esame diagnostico per accertare se siano state rispettate le norme relative al benessere degli animali e se vi siano segni di condizioni che potrebbero influire negativamente sulla salute umana e degli animali.
4. Gli animali vivi esaminati presso l'azienda devono essere accompagnati da un certificato sanitario conforme al modello fornito al capo X, parte A. Un certificato conforme al modello fornito al capo X, parte B, accompagna gli animali esaminati e macellati nell'azienda.

B. Ispezione post mortem

1. L'ispezione post mortem consta della palpazione e, qualora ciò sia ritenuto necessario, dell'incisione delle parti dell'animale che hanno subito alterazioni o che per qualunque altro motivo risultano sospette.
2. Le procedure di ispezione post mortem descritte per i bovini e gli ovini, i suini domestici e il pollame si applicano alle specie corrispondenti di selvaggina d'allevamento.
3. Se gli animali sono stati macellati nell'azienda, il veterinario ufficiale del macello controlla il certificato che li accompagna.

CAPO VIII: SELVAGGINA SELVATICA

A. Ispezione post mortem

1. La selvaggina è sottoposta a ispezione al più presto dopo l'ammissione allo stabilimento di manipolazione.
2. Il veterinario ufficiale deve tener conto della dichiarazione o delle informazioni che la persona formata partecipante alla caccia dell'animale ha fornito conformemente al regolamento (CE) n. 853/2004.
3. Durante l'ispezione post mortem il veterinario ufficiale procede alle seguenti operazioni:
 - a) esame visivo della carcassa, delle sue cavità e, se del caso, degli organi, al fine di:
 - i) individuare eventuali anomalie non provocate dal processo della caccia. A tal fine la diagnosi può basarsi su ogni informazione fornita dalla persona formata sul comportamento dell'animale prima dell'abbattimento;
 - ii) accertarsi che la morte non sia dovuta a cause diverse dalla caccia.

Qualora i risultati del solo esame visivo non permettano una valutazione, dev'essere effettuato un esame più approfondito in laboratorio;

- b) esame delle alterazioni organolettiche;
- c) palpazione degli organi, se del caso;

- d) in caso di fondato sospetto circa la presenza di residui o contaminanti, analisi a campione dei residui non dovuti al processo della caccia, inclusi i contaminanti ambientali. Qualora, a causa di tale sospetto, sia effettuata un'ispezione più approfondita, il veterinario deve attendere la conclusione dell'ispezione prima di procedere alla valutazione di tutti i capi uccisi in una determinata battuta di caccia o della parte di essi che si può presumere presenti le stesse anomalie;
- e) ricerca delle caratteristiche dalle quali possa essere desunta una pericolosità delle carni per la salute. In particolare:
 - i) segnalazione, da parte del cacciatore, di alterazioni del comportamento e perturbazioni nello stato generale dell'animale vivo;
 - ii) tumori o ascessi che si presentino numerosi o sparsi in organi interni o nella muscolatura;
 - iii) artrite, orchite, alterazione patologica del fegato o della milza, infiammazione dell'intestino o della regione ombelicale;
 - iv) presenza di corpi estranei non dovuti al processo della caccia, nelle cavità, in particolare nello stomaco e nell'intestino, o nell'urina, con alterazioni del colore della pleura o del peritoneo (qualora le pertinenti viscere siano presenti);
 - v) presenza di parassiti;
 - vi) formazione di gas in notevole quantità nel tubo gastroenterico con alterazione del colore degli organi interni (qualora le viscere siano presenti);
 - vii) notevoli alterazioni del colore, della consistenza o dell'odore della muscolatura o degli organi;
 - viii) vecchie fratture aperte;
 - ix) cachessia e/o edema generalizzato o localizzato;
 - x) conglutinazioni o concrescenze recenti di organi con la pleura o il peritoneo;
 - xi) altre alterazioni notevoli ed evidenti, come ad esempio putrefazione.
- 4. Su richiesta del veterinario ufficiale, la colonna vertebrale e la testa devono essere divise a metà longitudinalmente.
- 5. Nel caso di selvaggina di piccole dimensioni non eviscerata immediatamente dopo l'uccisione, un campione rappresentativo di animali della stessa provenienza è sottoposto a ispezione post mortem dal veterinario ufficiale. Qualora l'ispezione riveli la presenza di una malattia trasmissibile all'uomo o di una delle caratteristiche elencate al punto 3, lettera e), il veterinario ufficiale effettua ulteriori controlli sull'insieme della partita al fine di determinare se essa debba essere dichiarata non idonea al consumo umano o se si debba procedere all'ispezione di ogni singola carcassa.
- 6. In caso di dubbio, il veterinario ufficiale può eseguire, sulle parti in causa degli animali, ulteriori sezionamenti e ispezioni ritenuti necessari ai fini di una diagnosi definitiva.

B. Decisioni successive ai controlli

Oltre ai casi di cui alla sezione II, capo V, le carni che durante l'ispezione post mortem presentano una delle caratteristiche elencate al punto 3, lettera e), della parte A sono dichiarate non idonee al consumo umano.

CAPO IX: RISCHI SPECIFICI

A. Encefalopatie spongiformi trasmissibili

I controlli ufficiali effettuati in relazione alle TSE tengono conto dei requisiti del regolamento (CE) n. 999/2001 e delle altre norme comunitarie pertinenti.

B. Cisticercosi

1. Le procedure di ispezione post mortem di cui ai capitoli I e IV sono le prescrizioni minime per l'esame della cisticercosi nei bovini di età superiore a 6 settimane e nei suini. Possono essere inoltre utilizzati esami sierologici specifici. Nel caso dei bovini di età superiore a 6 settimane, l'incisione dei masseteri in sede di ispezione post mortem non è obbligatoria se si ricorre a un esame sierologico specifico. Altrettanto vale per i bovini di età superiore a 6 settimane allevati in un'azienda ufficialmente certificata come esente da cisticercosi.
2. La carne infettata da cisticerco è dichiarata non idonea al consumo umano. Se tuttavia l'animale non è generalmente infettato da cisticerco, le parti non infette possono essere dichiarate idonee al consumo umano dopo aver subito un trattamento a freddo.

C. Trichinosi

1. Le carcasse di suini (domestici, selvaggina d'allevamento e selvaggina in libertà), di solipedi e di altre specie esposte alla trichinosi sono sottoposte a un esame volto a individuare questa malattia, conformemente alla normativa comunitaria applicabile, a meno che tale normativa non preveda altrimenti.
2. La carne di animali infettati da trichine è dichiarata non idonea al consumo umano.

D. Morva

1. Se del caso, i solipedi sono esaminati per accertare l'eventuale presenza di morva. La ricerca della morva nei solipedi include un esame accurato delle mucose della trachea, della laringe, delle cavità nasali, dei seni e delle loro ramificazioni, previa spaccatura mediana della testa e ablazione del setto nasale.
2. La carne di cavallo in cui è stata diagnosticata la presenza di morva è dichiarata non idonea al consumo umano.

E. Tubercolosi

1. Qualora gli animali abbiano reagito in modo positivo o dubbio a tubercolinoreazione o vi siano altri motivi per sospettare un'infezione, essi sono macellati separatamente dagli altri, con tutte le precauzioni per evitare il rischio di contaminazione delle altre carcasse, della catena di macellazione e del personale presente nel macello.
2. Tutte le carni di animali nelle quali l'ispezione post mortem ha rivelato lesioni tubercolari localizzate in una serie di organi o in una serie di zone della carcassa, sono dichiarate non idonee al consumo umano. Tuttavia, qualora una lesione tubercolare sia stata constatata nei linfonodi di un solo organo o di una sola parte di carcassa, solo l'organo colpito o la parte di carcassa colpita e i linfonodi associati devono essere dichiarati non idonei al consumo umano.

F. Brucellosi

1. Qualora gli animali abbiano reagito in modo positivo o dubbio al controllo della brucellosi o vi siano altri motivi per sospettare un'infezione, essi sono macellati separatamente dagli altri, con tutte le precauzioni per evitare il rischio di contaminazione delle altre carcasse, della catena di macellazione e del personale presente nel macello.
2. Le carni degli animali nelle quali l'ispezione post mortem ha rivelato lesioni che indichino un'infezione acuta da brucellosi, sono dichiarate non idonee al consumo umano. Nei casi in cui gli animali hanno reagito in modo positivo o dubbio al controllo della brucellosi, le mammelle, gli organi genitali e il sangue sono dichiarati non idonei al consumo umano, anche se non si constata alcuna lesione.

CAPO X: MODELLO DI CERTIFICATO SANITARIO

A. MODELLO DI CERTIFICATO SANITARIO PER GLI ANIMALI VIVI

CERTIFICATO SANITARIO**per gli animali vivi trasportati dall'azienda al macello**

Servizio competente:

N.:

1. Identificazione degli animali

Specie:

Numero di animali:

Marchio di identificazione:

2. Provenienza degli animali

Indirizzo dell'azienda di provenienza:

Identificazione del centro (*):

3. Destinazione degli animali

Gli animali sono avviati al seguente macello:

Mediante il seguente mezzo di trasporto:

4. Altre informazioni pertinenti

.....

5. Dichiarazione

Il sottoscritto dichiara che:

— gli animali di cui sopra sono stati esaminati prima della macellazione presso l'azienda sopra indicata alle
(ore) del (data) e giudicati sani,— i registri e la documentazione riguardanti detti animali sono conformi alle norme vigenti e non determinano il
divieto di macellarli.

.....

(luogo)

.....

(data)

Timbro

.....

(firma del veterinario ufficiale o del veterinario autorizzato)

(*) Facoltativo.

B. MODELLO DI CERTIFICATO SANITARIO PER GLI ANIMALI MACELLATI NELL'AZIENDA

CERTIFICATO SANITARIO**per gli animali macellati nell'azienda**

Servizio competente:

N:

1. Identificazione degli animali

Specie:

Numero di animali:

Marchio di identificazione:

2. Provenienza degli animali

Indirizzo dell'azienda di provenienza:

Identificazione del centro (*):

3. Destinazione degli animali

Gli animali sono avviati al seguente macello:

.....

mediante il seguente mezzo di trasporto:

4. Altre informazioni pertinenti

.....

5. Dichiarazione

Il sottoscritto dichiara che:

— gli animali di cui sopra sono stati esaminati prima della macellazione presso l'azienda sopra indicata alle
(ore) del (data) e giudicati sani,— essi sono stati macellati presso l'azienda alle (ore) del (data) e la macellazione e il dissanguamento sono stati
effettuati correttamente,— i registri e la documentazione riguardanti detti animali sono conformi alle norme vigenti e non determinano il divieto
di macellarli.

.....

(luogo)

.....

(data)

Timbro

.....

(firma del veterinario ufficiale o del veterinario autorizzato)

(*) Facoltativo.