

I

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

REGOLAMENTO (CE) N. 1774/2002 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO**del 3 ottobre 2002****recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale non 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 ⁽²⁾,

previa consultazione del Comitato delle regioni,

deliberando secondo la procedura di cui all'articolo 251 del trattato ⁽³⁾, visto il progetto comune approvato il 12 settembre 2002 dal comitato di conciliazione,

considerando quanto segue:

(1) La direttiva 90/667/CEE del Consiglio, del 27 novembre 1990, che stabilisce le norme sanitarie per l'eliminazione, la trasformazione e l'immissione sul mercato dei rifiuti di origine animale e la protezione dagli agenti patogeni degli alimenti per animali di origine animale o a base di pesce e che modifica la direttiva 90/425/CEE ⁽⁴⁾, istituisce il principio in base al quale tutti i rifiuti di origine animale, indipendentemente dalla provenienza, possono essere utilizzati per la produzione di materie prime per mangimi dopo essere stati sottoposti a un trattamento adeguato.

(2) Il comitato scientifico direttivo ha formulato, sin dall'adozione di tale direttiva, una serie di pareri la cui conclusione principale è che i sottoprodotti di origine animale ottenuti da animali risultati inidonei al consumo umano a seguito di un'ispezione sanitaria non devono entrare nella catena alimentare animale.

⁽¹⁾ GU C 96 E del 27.3.2001, pag. 40.

⁽²⁾ GU C 193 del 10.7.2001, pag. 32.

⁽³⁾ Parere del Parlamento europeo del 12 giugno 2001 (GU C 53 E del 28.2.2002, pag. 84), posizione comune del Consiglio del 20 novembre 2001 (GU C 45 E del 19.2.2002, pag. 70) e decisione del Parlamento europeo del 13 marzo 2002 (non ancora pubblicata nella Gazzetta ufficiale). Decisione del Parlamento europeo del 24 settembre 2002 e decisione del Consiglio del 23 settembre 2002.

⁽⁴⁾ GU L 363 del 27.12.1990, pag. 51. Direttiva modificata da ultimo dall'atto di adesione del 1994.

(3) Alla luce dei pareri scientifici di cui sopra, occorre distinguere le misure da attuare a seconda della natura dei sottoprodotti di origine animale interessati. È opportuno limitare le eventuali utilizzazioni di taluni materiali di origine animale e definire norme per l'utilizzazione dei sottoprodotti di origine animale diversa da quella nei mangimi e norme per la loro eliminazione.

(4) Alla luce dell'esperienza acquisita negli ultimi anni, è opportuno chiarire il rapporto tra la direttiva 90/667/CEE e la normativa comunitaria in materia ambientale. Il presente regolamento non pregiudica l'applicazione della normativa esistente in materia ambientale né ostacola l'elaborazione di ulteriori norme sulla protezione dell'ambiente, segnatamente per quanto concerne i rifiuti biodegradabili.

(5) La conferenza scientifica internazionale sulle farine di carne e di ossa, organizzata a Bruxelles il 1° e il 2 luglio 1997 dalla Commissione e dal Parlamento europeo, ha avviato un dibattito sulla produzione di tali farine e sul loro utilizzo per l'alimentazione degli animali. La conferenza ha invitato a proseguire la riflessione sulle future politiche da applicare nel settore. Nel novembre 1997, al fine di avviare un dibattito pubblico il più ampio possibile sul futuro della normativa comunitaria relativa agli alimenti per animali, la Commissione ha ultimato un documento di consultazione sulle farine di carne e di ossa. Tale consultazione ha rivelato un generale consenso circa la necessità di modificare la direttiva 90/667/CEE per tener conto dei nuovi dati scientifici.

(6) Il Parlamento europeo, nella sua risoluzione del 16 novembre 2000 sull'ESB e la sicurezza dei mangimi animali ⁽⁵⁾, ha chiesto un divieto dell'uso di proteine animali nei mangimi fino all'entrata in vigore del presente regolamento.

(7) Secondo i pareri scientifici, la pratica di alimentare una specie animale con proteine derivate dai corpi o parti di corpi della stessa specie presenta il rischio di diffondere malattie. Come misura precauzionale, questa pratica deve pertanto essere vietata. Devono essere adottate norme di attuazione al fine di assicurare la necessaria separazione dei sottoprodotti di origine animale destinati ad essere utilizzati nei mangimi in ogni fase della trasformazione, del magazzinaggio e del trasporto. Tuttavia, devono poter

⁽⁵⁾ GU C 223 dell'8.8.2001, pag. 281.

essere stabilite deroghe a tale divieto generale in relazione ai pesci e agli animali da pelliccia, se avallate da pareri scientifici.

- (8) I rifiuti di cucina e ristorazione contenenti prodotti di origine animale possono essere altresì un vettore di diffusione di malattie. Tutti i rifiuti di questo genere provenienti da mezzi di trasporto che effettuano tragitti internazionali devono essere eliminati in modo sicuro. I rifiuti di cucina e ristorazione prodotti all'interno della Comunità non devono essere utilizzati per nutrire animali d'allevamento diversi dagli animali da pelliccia.
- (9) A partire dall'ottobre 1996, l'Ufficio alimentare e veterinario della Commissione (UAV) ha svolto diverse serie di ispezioni negli Stati membri per valutare la presenza e la gestione dei principali fattori di rischio connessi all'encefalopatia spongiforme bovina (ESB) e delle relative procedure di sorveglianza. Parte della valutazione riguardava i sistemi di lavorazione degli scarti a fini commerciali e altri metodi di smaltimento dei rifiuti di origine animale. A seguito delle ispezioni sono state formulate conclusioni generali e un certo numero di raccomandazioni, in particolare per quanto concerne la rintracciabilità dei sottoprodotti di origine animale.
- (10) Per evitare ogni rischio di dispersione degli agenti patogeni e/o dei residui, i sottoprodotti di origine animale devono essere trasformati, immagazzinati e tenuti separati in impianti riconosciuti e soggetti a controllo designati dallo Stato membro interessato oppure eliminati secondo metodi appropriati. In determinate circostanze, soprattutto ove ciò sia giustificato dalla distanza, dalla durata del trasporto o da problemi di capacità, l'impianto di trasformazione, di incenerimento o di co-incenerimento designato può essere situato in un altro Stato membro.
- (11) La direttiva 2000/76/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 4 dicembre 2000, sull'incenerimento dei rifiuti⁽¹⁾ non si applica agli impianti di incenerimento se i rifiuti trattati comprendono unicamente carcasse di animali. È necessario stabilire prescrizioni minime per tali impianti di incenerimento onde proteggere la salute pubblica e degli animali. In attesa dell'adozione di requisiti comunitari, gli Stati membri possono adottare la normativa in materia ambientale per detti impianti. Requisiti meno severi devono applicarsi agli impianti di incenerimento a bassa capacità, come quelli situati nelle aziende agricole e nei crematori per animali da compagnia, in considerazione del rischio minore presentato dal materiale trattato e per evitare trasporti non necessari di sottoprodotti di origine animale.
- (12) Occorre stabilire norme specifiche di controllo degli impianti di trasformazione, in particolare per quanto concerne le procedure particolareggiate per la convalida dei metodi di trasformazione e l'autocontrollo della produzione.
- (13) Deroghe alle norme sull'utilizzazione dei sottoprodotti di origine animale possono rivelarsi appropriate per agevolare l'alimentazione di animali non destinati al consumo umano. Le autorità competenti devono controllare tali utilizzazioni.
- (14) Possono altresì risultare opportune deroghe che consentano l'eliminazione dei sottoprodotti di origine animale in loco in condizioni controllate. La Commissione deve ricevere le informazioni necessarie per essere in grado di monitorare la situazione e per stabilire, se del caso, norme di attuazione.
- (15) È necessario effettuare ispezioni comunitarie negli Stati membri per garantire l'applicazione uniforme delle prescrizioni sanitarie. Tali ispezioni devono includere procedure di verifica.
- (16) La normativa comunitaria in materia di sanità è fondata su solide basi scientifiche. Per questo motivo, i comitati scientifici competenti istituiti con le decisioni della Commissione 97/404/CE⁽²⁾ e 97/579/CE⁽³⁾ devono essere consultati ogniquale volta risulti necessario. In particolare, occorrono ulteriori pareri scientifici sull'utilizzazione dei prodotti di origine animale in fertilizzanti organici e ammendanti. In attesa dell'adozione di norme comunitarie alla luce di detti pareri, gli Stati membri possono mantenere o adottare norme nazionali più severe di quelle previste nel presente regolamento, a condizione che tali norme rispettino la restante normativa comunitaria applicabile.
- (17) Le modalità di sostegno finanziario per la trasformazione, la raccolta, il magazzinaggio e l'eliminazione dei sottoprodotti di origine animale variano molto da uno Stato membro all'altro. Per evitare che ciò possa incidere sulle condizioni di concorrenza tra i prodotti agricoli è necessario svolgere un'analisi e, se del caso, adottare opportune disposizioni a livello comunitario.
- (18) Alla luce di quanto sopra esposto appare pertanto necessario procedere a una revisione sostanziale della normativa comunitaria sui sottoprodotti di origine animale.
- (19) I sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano (in particolare, le proteine animali trasformate, i grassi fusi, gli alimenti per animali da compagnia, le pelli e la lana) sono inclusi nell'elenco di prodotti di cui all'allegato I del trattato. L'immissione sul mercato di tali prodotti costituisce un'importante fonte di reddito per una parte della popolazione agricola. Per garantire lo sviluppo razionale del settore ed accrescerne la produttività, sono necessarie norme sanitarie e di polizia sanitaria comunitarie per i prodotti in questione. Dati i rischi sensibili di propagazione di malattie a cui gli animali sono esposti, è necessario applicare requisiti particolari all'immissione sul mercato di taluni sottoprodotti di origine animale, segnatamente nelle regioni con un livello sanitario elevato.

⁽¹⁾ GU L 332 del 28.12.2000, pag. 91.

⁽²⁾ GU L 169 del 27.6.1997, pag. 85. Decisione modificata dalla decisione 2000/443/CE (GU L 179 del 18.7.2000, pag. 13).

⁽³⁾ GU L 237 del 28.8.1997, pag. 18. Decisione modificata dalla decisione 2000/443/CE.

- (20) Per garantire che i prodotti importati dai paesi terzi rispettino norme d'igiene almeno uguali o equivalenti a quelle applicate dalla Comunità occorre introdurre, per tali paesi e i relativi stabilimenti, un sistema di riconoscimento associato a una procedura comunitaria di ispezione che consenta di garantire che le condizioni del riconoscimento stesso siano rispettate. L'importazione da paesi terzi di alimenti per animali da compagnia e di materie prime per la loro produzione può aver luogo a condizioni differenti da quelle applicabili ai prodotti comunitari corrispondenti, in particolare per quanto concerne le garanzie richieste riguardo ai residui di sostanze vietate dalla direttiva 96/22/CE del Consiglio, del 29 aprile 1996, concernente il divieto d'utilizzazione di talune sostanze ad azione ormonica, tireostatica e delle sostanze β -agoniste nelle produzioni animali e che abroga le direttive 81/602/CEE, 88/146/CEE e 88/299/CEE ⁽¹⁾. Per garantire che i suddetti alimenti e le relative materie prime vengano destinati esclusivamente all'uso previsto occorre stabilire misure di controllo adeguate sull'importazione dei materiali che beneficino di siffatte deroghe.
- (21) I sottoprodotti di origine animale in transito nella Comunità e quelli provenienti dalla Comunità e destinati all'esportazione possono comportare un rischio per la salute pubblica e degli animali all'interno della Comunità. A detti movimenti devono quindi applicarsi talune prescrizioni stabilite nel presente regolamento.
- (22) Il documento di accompagnamento dei prodotti di origine animale costituisce il mezzo più idoneo per fornire alle autorità competenti del luogo di destinazione la garanzia che una spedizione risponde alle disposizioni del presente regolamento. Il certificato sanitario deve essere mantenuto al fine di verificare la destinazione di taluni prodotti importati.
- (23) La direttiva 92/118/CEE del Consiglio, del 17 dicembre 1992, che stabilisce le condizioni sanitarie e di polizia sanitaria per gli scambi e le importazioni nella Comunità di prodotti non soggetti, per quanto riguarda tali condizioni, alle normative comunitarie specifiche di cui all'allegato A, capitolo I, della direttiva 89/662/CEE e, per quanto riguarda i patogeni, alla direttiva 90/425/CEE ⁽²⁾, persegue dette finalità.
- (24) Il Consiglio e la Commissione hanno adottato varie decisioni di applicazione delle direttive 90/667/CEE e 92/118/CEE. La direttiva 92/118/CEE è stata inoltre modificata in maniera sostanziale e si prevedono ulteriori modificazioni. Di conseguenza, un gran numero di atti comunitari disciplina attualmente il settore dei sottoprodotti di origine animale e sussiste l'esigenza di una semplificazione.
- (25) Una tale semplificazione consentirà inoltre una maggiore trasparenza per quanto riguarda le norme sanitarie specifiche relative a prodotti di origine animale non destinati al consumo umano. La semplificazione delle norme sanitarie specifiche non deve tuttavia condurre alla deregolamentazione. Occorre pertanto mantenere e, per garantire la tutela della salute pubblica e degli animali, rafforzare le norme sanitarie particolareggiate per i prodotti di origine animale non destinati al consumo umano.
- (26) I prodotti in questione devono essere assoggettati alle norme di controllo veterinario, ivi compresi controlli effettuati da esperti della Commissione, e alle misure di salvaguardia previste dalla direttiva 90/425/CEE del Consiglio, del 26 giugno 1990, relativa ai controlli veterinari e zootecnici applicabili negli scambi intracomunitari di taluni animali vivi e prodotti di origine animale, nella prospettiva della realizzazione del mercato interno ⁽³⁾.
- (27) Sono necessari controlli efficaci sui prodotti importati nella Comunità. Questo obiettivo può essere raggiunto mediante l'attuazione dei controlli prescritti dalla direttiva 97/78/CE del Consiglio, del 18 dicembre 1997, che fissa i principi relativi all'organizzazione dei controlli veterinari per i prodotti che provengono dai paesi terzi e che sono introdotti nella Comunità ⁽⁴⁾.
- (28) Pertanto, la direttiva 90/667/CEE, la decisione 95/348/CE del Consiglio, del 22 giugno 1995, che stabilisce le norme veterinarie e di polizia sanitaria applicabili nel Regno Unito e in Irlanda per il trattamento di taluni tipi di rifiuti destinati alla vendita su scala locale per l'alimentazione di determinate categorie di animali ⁽⁵⁾, e la decisione 1999/534/CE del Consiglio, del 19 luglio 1999, relativa alle misure applicabili al trattamento di taluni rifiuti di origine animale per la protezione dalle encefalopatie spongiformi trasmissibili, e che modifica la decisione 97/735/CE della Commissione ⁽⁶⁾, devono essere abrogate.
- (29) Per tener conto del progresso tecnico e scientifico, è opportuno instaurare una stretta ed efficace collaborazione tra la Commissione e gli Stati membri in seno al comitato veterinario permanente istituito dal regolamento (CE) 178/2002 ⁽⁷⁾.
- (30) Le misure necessarie per l'attuazione del presente regolamento sono adottate secondo la decisione 1999/468/CE del Consiglio, del 28 giugno 1999, recante modalità per l'esercizio delle competenze di esecuzione conferite alla Commissione ⁽⁸⁾.

⁽¹⁾ GU L 125 del 23.5.1996, pag. 3.

⁽²⁾ GU L 62 del 15.3.1993, pag. 49. Direttiva modificata da ultimo dalla decisione 2001/7/CE della Commissione (GU L 2 del 5.1.2001, pag. 27).

⁽³⁾ GU L 224 del 18.8.1990, pag. 29. Direttiva modificata da ultimo dalla direttiva 92/118/CEE.

⁽⁴⁾ GU L 24 del 30.1.1998, pag. 9.

⁽⁵⁾ GU L 202 del 26.8.1995, pag. 8.

⁽⁶⁾ GU L 204 del 4.8.1999, pag. 37.

⁽⁷⁾ GU L 31 dell'1.2.2002, pag. 1.

⁽⁸⁾ GU L 184 del 17.7.1999, pag. 23.

HANNO ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

CAPO I

DISPOSIZIONI GENERALI

Articolo 1

Campo di applicazione

1. Il presente regolamento stabilisce le norme sanitarie e di polizia sanitaria per:
 - a) la raccolta, il trasporto, il magazzinaggio, la manipolazione, la trasformazione e l'uso o l'eliminazione dei sottoprodotti di origine animale al fine di evitare i rischi che tali prodotti potrebbero comportare per la salute pubblica o degli animali;
 - b) l'immissione sul mercato e, in taluni casi specifici, l'esportazione e il transito dei sottoprodotti di origine animale e dei prodotti da essi derivati di cui agli allegati VII e VIII.
2. Il presente regolamento non si applica:
 - a) agli alimenti greggi per animali da compagnia provenienti da negozi per la vendita al minuto o da locali adiacenti a punti di vendita in cui le carni sono sezionate e immagazzinate unicamente per esservi direttamente vendute al consumatore;
 - b) al latte e al colostro in forma liquida eliminati o utilizzati nell'azienda di origine;
 - c) ai corpi interi o alle parti di animali selvatici non sospettati di essere affetti da malattie trasmissibili all'uomo o agli animali, ad eccezione dei pesci catturati per fini commerciali e dei corpi o parti di animali selvatici utilizzati per produrre trofei di caccia;
 - d) agli alimenti greggi per animali da compagnia da consumare in loco, ottenuti da animali macellati nell'azienda di origine per essere utilizzati come prodotti alimentari esclusivamente dall'allevatore e dalla sua famiglia, conformemente alla normativa nazionale;
 - e) ai rifiuti di cucina e ristorazione, salvo se:
 - i) provenienti da mezzi di trasporto che effettuano tragitti internazionali;
 - ii) destinati al consumo animale; o
 - iii) destinati ad impianti di produzione di biogas o al compostaggio;
 - f) agli ovuli, agli embrioni e allo sperma destinati alla riproduzione; e
 - g) al transito per via marittima o aerea.

3. Il presente regolamento fa salve le normative in campo veterinario mirate all'eradicazione e al controllo di talune malattie.

Articolo 2

Definizioni

1. Ai fini del presente regolamento si applicano le definizioni seguenti:
 - a) sottoprodotti di origine animale: corpi interi o parti di animali o prodotti di origine animale di cui agli articoli 4, 5 e 6, non destinati al consumo umano, ivi compresi gli ovuli, gli embrioni e lo sperma;
 - b) materiali di categoria 1: sottoprodotti di origine animale di cui all'articolo 4;
 - c) materiali di categoria 2: sottoprodotti di origine animale di cui all'articolo 5;
 - d) materiali di categoria 3: sottoprodotti di origine animale di cui all'articolo 6;
 - e) animale: qualsiasi animale vertebrato o invertebrato (inclusi pesci, rettili e anfibi);
 - f) animale di allevamento: animale detenuto, ingrassato o allevato dall'uomo e utilizzato per la produzione di alimenti (inclusi carni, latte e uova), lana, pellicce, piume, pelli o qualsiasi altro prodotto di origine animale;
 - g) animale selvatico: animale non detenuto dall'uomo;
 - h) animale da compagnia: animale appartenente ad una specie abitualmente nutrita e tenuta dall'uomo a fini diversi dall'allevamento e da esso non consumata;
 - i) autorità competente: l'autorità centrale di uno Stato membro competente a garantire l'osservanza del presente regolamento, o qualsiasi autorità da essa delegata a tale scopo, segnatamente per il controllo dell'alimentazione degli animali, o anche, secondo i casi, l'autorità omologa di un paese terzo;
 - j) immissione sul mercato: qualsiasi operazione intesa a vendere a terzi nella Comunità sottoprodotti di origine animale o prodotti da essi derivati oggetto del presente regolamento, o qualsiasi altra forma di fornitura a detti terzi, a titolo oneroso o gratuito, o di magazzinaggio ai fini della successiva fornitura ai terzi in questione;
 - k) scambi: il commercio tra Stati membri di prodotti ai sensi dell'articolo 23, paragrafo 2, del trattato;
 - l) transito: qualsiasi spostamento attraverso la Comunità da un paese terzo ad un altro;

- m) produttore: qualsiasi persona la cui attività sia volta alla produzione di sottoprodotti di origine animale;
- n) TSE: tutte le encefalopatie spongiformi trasmissibili, ad eccezione di quelle riscontrabili nell'uomo;
- o) materiali specifici a rischio: materiali di cui all'allegato V del regolamento (CE) n. 999/2001 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 maggio 2001, recante disposizioni per la prevenzione, il controllo e l'eradicazione di alcune encefalopatie spongiformi trasmissibili ⁽¹⁾.

2. Si applicano anche le definizioni specifiche figuranti nell'allegato I.

Articolo 3

Obblighi generali

1. I sottoprodotti di origine animale e i prodotti da essi derivati sono raccolti, trasportati, immagazzinati, manipolati, trasformati, eliminati, immessi sul mercato, esportati, trasportati in transito e utilizzati in conformità del presente regolamento.

2. Tuttavia, gli Stati membri possono disciplinare nella legislazione nazionale l'importazione e l'immissione sul mercato di prodotti non contemplati negli allegati VII e VIII in attesa dell'adozione di una decisione secondo la procedura di cui all'articolo 33, paragrafo 2. Essi informano immediatamente la Commissione dell'eventuale ricorso a questa possibilità.

3. Gli Stati membri provvedono, su base individuale o in cooperazione con gli altri Stati, affinché siano prese le misure adeguate e sussista un'infrastruttura sufficiente a garantire il rispetto della prescrizione di cui al paragrafo 1.

CAPO II

CATEGORIZZAZIONE, RACCOLTA, TRASPORTO, ELIMINAZIONE, TRASFORMAZIONE, USO E MAGAZZINAGGIO INTERMEDIO DEI SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

Articolo 4

Materiali di categoria 1

1. I materiali di categoria 1 comprendono i sottoprodotti di origine animale corrispondenti alle seguenti descrizioni, o qualsiasi materiale contenente tali sottoprodotti:

- a) tutte le parti del corpo, incluse le pelli, degli animali seguenti:
 - i) animali sospettati di essere affetti da una TSE conformemente al regolamento (CE) n. 999/2001 o in cui la presenza di una TSE è stata ufficialmente confermata;

ii) animali abbattuti nel quadro di misure di eradicazione delle TSE;

iii) animali che non sono né animali d'allevamento né animali selvatici, come gli animali da compagnia, gli animali da giardino zoologico e gli animali da circo;

iv) animali da esperimento, come definiti all'articolo 2 della direttiva 86/609/CEE del Consiglio, del 24 novembre 1986, concernente il ravvicinamento delle disposizioni legislative, regolamentari e amministrative degli Stati membri relative alla protezione degli animali utilizzati a fini sperimentali o ad altri fini scientifici ⁽²⁾; e

v) animali selvatici, se si sospetta che siano affetti da malattie trasmissibili all'uomo o agli animali;

b) i) i materiali specifici a rischio; e

ii) ove i materiali specifici a rischio non siano stati rimossi al momento dello smaltimento, i corpi interi di animali morti contenenti materiali specifici a rischio;

c) i prodotti ottenuti da animali cui sono state somministrate sostanze vietate ai sensi della direttiva 96/22/CE e i prodotti di origine animale contenenti residui di agenti contaminanti per l'ambiente e altre sostanze elencate nell'allegato I, categoria B, punto 3, della direttiva 96/23/CE del Consiglio, del 29 aprile 1996, concernente le misure di controllo su talune sostanze e sui loro residui negli animali vivi e nei loro prodotti e che abroga le direttive 85/358/CEE e 86/469/CEE e le decisioni 89/187/CEE e 91/664/CEE ⁽³⁾, se tali residui superano i livelli consentiti dalla normativa comunitaria o, in assenza di tale normativa, dalla normativa nazionale;

d) tutti i materiali di origine animale raccolti nell'ambito del trattamento delle acque reflue degli impianti di trasformazione di categoria 1 e degli altri locali in cui viene effettuata l'asportazione di materiali specifici a rischio, ivi compresi mondiggia, rifiuti da dissabbiamento, miscele di grassi e oli, fanghi e materiali provenienti dagli scarichi degli stessi salvo se tali materiali non contengono materiali o parti di materiali specifici a rischio;

e) i rifiuti alimentari provenienti da mezzi di trasporto che effettuano tragitti internazionali; e

f) le miscele di materiali di categoria 1 con materiali di categoria 2 e/o 3, ivi compresi i materiali destinati alla trasformazione in un impianto di trasformazione di categoria 1.

2. Dopo essere stati raccolti, trasportati e identificati senza indebito ritardo conformemente all'articolo 7 e ove gli articoli 23 e 24 non dispongano diversamente, i materiali di categoria 1:

⁽¹⁾ GU L 147 del 31.5.2001, pag. 1. Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 1326/2001 della Commissione (GU L 177 del 30.6.2001, pag. 60).

⁽²⁾ GU L 358 del 18.12.1986, pag. 1.

⁽³⁾ GU L 125 del 23.5.1996, pag. 10.

- a) sono eliminati direttamente come rifiuti mediante incenerimento in un impianto di incenerimento riconosciuto a norma dell'articolo 12;
- b) sono trasformati in un impianto di trasformazione riconosciuto a norma dell'articolo 13 utilizzando uno dei metodi di trasformazione da 1 a 5 ovvero, su richiesta dell'autorità competente, il metodo di trasformazione 1; in questo caso, i materiali risultanti sono contrassegnati in modo permanente, ove tecnicamente possibile con una sostanza odorante, conformemente all'allegato VI, capitolo I, per poi passare all'eliminazione finale come rifiuti mediante incenerimento o coincenerimento in un impianto di incenerimento o coincenerimento riconosciuto a norma dell'articolo 12;
- c) ad esclusione dei materiali di cui al paragrafo 1, lettera a), punti i) e ii), sono trasformati in un impianto di trasformazione riconosciuto a norma dell'articolo 13 utilizzando il metodo di trasformazione 1; in questo caso, i materiali risultanti sono contrassegnati in modo permanente, ove tecnicamente possibile con una sostanza odorante, conformemente all'allegato VI, capitolo I, per poi passare all'eliminazione finale come rifiuti mediante sotterramento in una discarica riconosciuta a norma della direttiva 1999/31/CE del Consiglio, del 26 aprile 1999, relativa alle discariche di rifiuti ⁽¹⁾;
- d) in caso di rifiuti di cucina e ristorazione di cui al paragrafo 1, lettera e), sono eliminati come rifiuti mediante sotterramento in una discarica riconosciuta a norma della direttiva 1999/31/CE; o
- e) in funzione dello sviluppo delle conoscenze scientifiche, sono eliminati con altri metodi riconosciuti secondo la procedura di cui all'articolo 33, paragrafo 2, sentito il comitato scientifico competente. Tali metodi possono integrare o sostituire quelli di cui alle lettere da a) a d).
3. La manipolazione o il magazzinaggio intermedi dei materiali di categoria 1 sono effettuati unicamente presso gli impianti di transito di categoria 1 riconosciuti a norma dell'articolo 10.
4. I materiali di categoria 1 possono essere importati o esportati soltanto in conformità del presente regolamento o di disposizioni stabilite secondo la procedura di cui all'articolo 33, paragrafo 2. Tuttavia, l'importazione o l'esportazione di materiali specifici a rischio ha luogo solo ai sensi dell'articolo 8, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 999/2001.
- b) tutti i materiali di origine animale raccolti nell'ambito del trattamento delle acque reflue dei macelli diversi da quelli rientranti nell'articolo 4, paragrafo 1, lettera d), ovvero degli impianti di trasformazione di categoria 2, ivi compresi mondiglia, rifiuti da dissabbiamento, miscele di grassi e oli, fanghi e materiali provenienti dagli scarichi degli stessi;
- c) i prodotti di origine animale contenenti residui di farmaci veterinari e di agenti contaminanti elencati nell'allegato I, categoria B, punti 1) e 2), della direttiva 96/23/CE, se tali residui superano i livelli consentiti dalla normativa comunitaria;
- d) i prodotti di origine animale diversi dai materiali di categoria 1 che sono importati da paesi terzi e che dalle ispezioni previste dalla normativa comunitaria non risultano conformi ai requisiti veterinari prescritti per l'importazione nella Comunità, a meno che non siano rispediti o l'autorizzazione della loro importazione non sia subordinata a restrizioni previste dalla normativa comunitaria;
- e) gli animali e le parti di animali diversi da quelli contemplati all'articolo 4, morti non in seguito a macellazione a fini di consumo umano, ivi compresi gli animali abbattuti nel quadro dell'eradicazione di una malattia epizootica;
- f) le miscele di materiali di categoria 2 con materiali di categoria 3, ivi compresi i materiali destinati alla trasformazione in un impianto di trasformazione di categoria 2; e
- g) i sottoprodotti di origine animale che non sono materiali di categoria 1 o 3.
2. Dopo essere stati raccolti, trasportati e identificati senza indebito ritardo conformemente all'articolo 7 e ove gli articoli 23 e 24 non dispongano diversamente, i materiali di categoria 2:
- a) sono eliminati direttamente come rifiuti mediante incenerimento in un impianto di incenerimento riconosciuto a norma dell'articolo 12;
- b) sono trasformati in un impianto di trasformazione riconosciuto a norma dell'articolo 13 utilizzando uno dei metodi di trasformazione da 1 a 5, ovvero, su richiesta dell'autorità competente, il metodo di trasformazione 1; in questo caso, i materiali risultanti sono contrassegnati in modo permanente, ove tecnicamente possibile con una sostanza odorante, conformemente all'allegato VI, capitolo I, per poi:
- i) essere eliminati come rifiuti mediante incenerimento o coincenerimento in un impianto di incenerimento o coincenerimento riconosciuto a norma dell'articolo 12; o
- ii) se si tratta di grassi fusi, essere sottoposti, in un impianto oleochimico di categoria 2 riconosciuto a norma dell'articolo 14, ad un ulteriore trattamento di trasformazione in derivati lipidici da incorporare nei fertilizzanti organici o negli ammendanti o destinati ad altri usi tecnici ad eccezione della cosmesi, della farmaceutica e dei dispositivi medici;

Articolo 5

Materiali di categoria 2

1. I materiali di categoria 2 comprendono i sottoprodotti di origine animale corrispondenti alle seguenti descrizioni, o qualsiasi materiale contenente tali sottoprodotti:

- a) lo stallatico e il contenuto del tubo digerente;

⁽¹⁾ GU L 182 del 16.7.1999, pag. 1.

c) sono trasformati in un impianto di trasformazione riconosciuto a norma dell'articolo 13 utilizzando il metodo di trasformazione 1; in questo caso, i materiali risultanti sono contrassegnati in modo permanente, ove tecnicamente possibile con una sostanza odorante, conformemente all'allegato VI, capitolo I, e:

i) se si tratta di materiali proteici risultanti, sono utilizzati come fertilizzanti organici o ammendanti, rispettando le condizioni definite, se del caso, secondo la procedura di cui all'articolo 33, paragrafo 2, sentito il comitato scientifico competente;

ii) sono trasformati in un impianto di produzione di biogas o un impianto di compostaggio riconosciuti a norma dell'articolo 15; o

iii) sono eliminati come rifiuti mediante sotterramento in una discarica riconosciuta a norma della direttiva 1999/31/CE;

d) se si tratta di materiali di origine ittica, sono insilati o compostati secondo modalità stabilite conformemente alla procedura di cui all'articolo 33, paragrafo 2;

e) se si tratta di stallatico, del contenuto del tubo digerente separato da quest'ultimo, di latte e di colostro e qualora l'autorità competente ritenga che non presentino rischi di diffusione di malattie trasmissibili gravi:

i) sono utilizzati senza trasformazione come materie prime in un impianto di produzione di biogas o un impianto di compostaggio riconosciuti a norma dell'articolo 15, oppure sottoposti a trattamento in un impianto tecnico a tal fine riconosciuto a norma dell'articolo 18;

ii) sono utilizzati sui terreni conformemente al presente regolamento; o

iii) sono trasformati in un impianto di produzione di biogas o compostati secondo modalità stabilite conformemente alla procedura di cui all'articolo 33, paragrafo 2;

f) se si tratta di corpi interi o parti di animali selvatici non sospettati di essere affetti da una malattia trasmissibile all'uomo o agli animali, sono utilizzati per produrre trofei di caccia in un impianto tecnico a tal fine riconosciuto a norma dell'articolo 18; o

g) sono eliminati con altri metodi o utilizzati in altri modi, secondo modalità stabilite conformemente alla procedura di cui all'articolo 33, paragrafo 2, sentito il comitato scientifico competente. Tali metodi o modi possono integrare o sostituire quelli di cui alle lettere da a) a f).

3. La manipolazione o il magazzinaggio intermedi dei materiali di categoria 2, ad eccezione dello stallatico, sono effettuati unicamente presso gli impianti di transito di categoria 2 riconosciuti a norma dell'articolo 10.

4. I materiali di categoria 2 possono essere immessi sul mercato o esportati soltanto in conformità del presente regio-

lamento o di disposizioni stabilite secondo la procedura di cui all'articolo 33, paragrafo 2.

Articolo 6

Materiali di categoria 3

1. I materiali di categoria 3 comprendono i sottoprodotti di origine animale corrispondenti alle seguenti descrizioni, o qualsiasi materiale contenente tali sottoprodotti:

a) parti di animali macellati idonee al consumo umano in virtù della normativa comunitaria, ma non destinate al consumo umano per motivi commerciali;

b) parti di animali macellati dichiarate inidonee al consumo umano ma che non presentano segni di malattie trasmissibili all'uomo o agli animali e provenienti da carcasse idonee al consumo umano in virtù della normativa comunitaria;

c) pelli, zoccoli e corna, setole di suini e piume ottenuti da animali macellati in un macello dopo aver subito un'ispezione ante mortem e considerati, in seguito a detta ispezione, idonei alla macellazione ai fini del consumo umano in virtù della normativa comunitaria;

d) sangue ottenuto da animali, esclusi i ruminanti, macellati in un macello dopo aver subito un'ispezione ante mortem e considerati, in seguito a detta ispezione, idonei alla macellazione ai fini del consumo umano in virtù della normativa comunitaria;

e) sottoprodotti di origine animale ottenuti dalla fabbricazione di prodotti destinati al consumo umano, compresi i ciccioli e le ossa sgrassate;

f) prodotti alimentari di origine animale o contenenti prodotti di origine animale, esclusi i rifiuti di cucina e ristorazione che, anche se lo erano originariamente, non sono più destinati al consumo umano per motivi commerciali o a causa di problemi di lavorazione o di difetti d'imballaggio o di qualsiasi altro difetto che non presentino alcun rischio per la salute umana o animale;

g) latte crudo proveniente da animali che non presentano sintomi clinici di malattie trasmissibili all'uomo o agli animali attraverso tale prodotto;

h) pesci o altri animali marini, ad eccezione dei mammiferi, catturati in alto mare e destinati alla produzione di farina di pesce;

i) sottoprodotti freschi dei pesci provenienti da impianti che fabbricano prodotti a base di pesce destinati al consumo umano;

j) gusci, sottoprodotti dei centri di incubazione e sottoprodotti ottenuti da uova incrinare provenienti da animali che non presentavano segni clinici di malattie trasmissibili all'uomo o agli animali attraverso tali prodotti;

k) sangue, pelli, zoccoli, piume, lana, corna, peli e pellicce ottenuti da animali che non presentavano segni clinici di malattie trasmissibili all'uomo o agli animali attraverso tali prodotti;

l) rifiuti di cucina e ristorazione non contemplati all'articolo 4, paragrafo 1, lettera e).

2. Dopo essere stati raccolti, trasportati e identificati senza indebito ritardo conformemente all'articolo 7 e ove gli articoli 23 e 24 non dispongano diversamente, i materiali di categoria 3:

a) sono eliminati direttamente come rifiuti mediante incenerimento in un impianto di incenerimento riconosciuto a norma dell'articolo 12;

b) sono trasformati in un impianto di trasformazione riconosciuto a norma dell'articolo 13 utilizzando uno dei metodi di trasformazione da 1 a 5; in questo caso, i materiali risultanti sono contrassegnati in modo permanente, ove tecnicamente possibile con una sostanza odorante, conformemente all'allegato VI, capitolo I, per poi essere eliminati come rifiuti mediante incenerimento o coincenerimento in un impianto di incenerimento o coincenerimento riconosciuto a norma dell'articolo 12 o in una discarica riconosciuta a norma della direttiva 1999/31/CE;

c) sono trasformati in un impianto di trasformazione riconosciuto a norma dell'articolo 17;

d) sono trasformati in un impianto tecnico riconosciuto a norma dell'articolo 18;

e) sono impiegati come materie prime in un impianto di produzione di alimenti per animali da compagnia riconosciuto a norma dell'articolo 18;

f) sono trasformati in un impianto di produzione di biogas o un impianto di compostaggio riconosciuti a norma dell'articolo 15;

g) se si tratta di rifiuti di cucina e ristorazione di cui al paragrafo 1, lettera l), sono trasformati in un impianto di produzione di biogas o compostati secondo modalità stabilite conformemente alla procedura di cui all'articolo 33, paragrafo 2, o, in attesa dell'adozione di tali modalità, conformemente alla legislazione nazionale;

h) se si tratta di materiali di origine ittica, sono insilati o compostati secondo modalità stabilite conformemente alla procedura di cui all'articolo 33, paragrafo 2; o

i) sono eliminati con altri metodi o utilizzati in altri modi, secondo modalità stabilite conformemente alla procedura di cui all'articolo 33, paragrafo 2, sentito il comitato scientifico competente. Tali metodi o modi possono integrare o sostituire quelli di cui alle lettere da a) a h).

3. La manipolazione o il magazzinaggio intermedi dei materiali di categoria 3 sono effettuati unicamente presso gli impianti di transito di categoria 3 riconosciuti a norma dell'articolo 10.

Articolo 7

Raccolta, trasporto e magazzinaggio

1. I sottoprodotti di origine animale e i prodotti trasformati, ad eccezione dei rifiuti alimentari della categoria 3, sono raccolti, trasportati e identificati conformemente all'allegato II.

2. Durante il trasporto, i sottoprodotti di origine animale e i prodotti trasformati sono accompagnati da un documento commerciale oppure, ove richiesto dal presente regolamento, da un certificato sanitario. I documenti commerciali e i certificati sanitari devono soddisfare i requisiti di cui all'allegato II ed essere conservati per il periodo ivi specificato. Essi contengono in particolare informazioni sulla quantità e sulla descrizione del materiale nonché sulla sua marcatura.

3. Gli Stati membri provvedono affinché siano stabilite adeguate disposizioni per garantire che i materiali di categoria 1 e 2 siano raccolti e trasportati conformemente all'allegato II.

4. Conformemente all'articolo 4 della direttiva 75/442/CEE del Consiglio, del 15 luglio 1975, relativa ai rifiuti ⁽¹⁾, gli Stati membri adottano le misure necessarie per garantire che la raccolta, il trasporto e lo smaltimento dei rifiuti di cucina e ristorazione della categoria 3 avvengano senza pericolo per la salute umana e senza danno per l'ambiente.

5. Il magazzinaggio dei prodotti trasformati è effettuato unicamente presso gli impianti di magazzinaggio riconosciuti a norma dell'articolo 11.

6. Tuttavia, gli Stati membri possono decidere di non applicare le disposizioni del presente articolo allo stallatico trasportato tra due punti situati nella stessa azienda agricola o tra aziende agricole e utenti situati nello stesso Stato membro.

Articolo 8

Spedizione di sottoprodotti di origine animale e di prodotti trasformati verso altri Stati membri

1. I sottoprodotti di origine animale e i prodotti trasformati sono spediti verso altri Stati membri unicamente alle condizioni di cui ai paragrafi da 2 a 6.

2. Lo Stato membro di destinazione deve aver autorizzato l'invio di materiali di categoria 1, materiali di categoria 2, prodotti trasformati derivati da materiali di categoria 1 o 2 e proteine animali trasformate. Gli Stati membri possono subordinare l'autorizzazione di invio all'utilizzazione del metodo di trasformazione 1.

3. I sottoprodotti di origine animale e i prodotti trasformati di cui al paragrafo 2 sono:

a) accompagnati da un documento commerciale o, se prescritto dal presente regolamento, da un certificato sanitario;

b) inoltrati direttamente all'impianto di destinazione, che deve essere stato riconosciuto conformemente al presente regolamento.

⁽¹⁾ GU L 194 del 25.7.1975, pag. 39. Direttiva modificata da ultimo dalla decisione 96/350/CE della Commissione (GU L 135 del 6.6.1996, pag. 32).

4. In caso di invio da parte di uno Stato membro ad un altro Stato membro di materiali di categoria 1, materiali di categoria 2, prodotti trasformati derivati da materiali di categoria 1 o 2 e proteine animali trasformate, l'autorità competente del luogo di origine informa l'autorità competente del luogo di destinazione sulla spedizione di ogni singola partita, mediante il sistema ANIMO o un altro metodo concordato. Il messaggio contiene le informazioni di cui all'allegato II, capitolo I, punto 2.

5. Quando è informata della spedizione conformemente al paragrafo 4, l'autorità competente del luogo di destinazione informa, mediante il sistema ANIMO o un altro metodo concordato, l'autorità competente del luogo d'origine dell'arrivo di ogni singola partita.

6. Lo Stato membro di destinazione assicura, tramite controlli regolari, che gli impianti designati sul proprio territorio utilizzino le partite esclusivamente per i fini autorizzati e conservino una documentazione completa che dimostri il rispetto del presente regolamento.

Articolo 9

Registri

1. Le persone che spediscono, trasportano o ricevono sottoprodotti di origine animale tengono un registro delle partite. Il registro contiene le informazioni di cui all'allegato II ed è conservato per il periodo ivi specificato.

2. Tuttavia, il presente articolo non si applica allo stallatico trasportato tra due punti situati nella stessa azienda agricola o localmente tra aziende agricole e utenti situati nello stesso Stato membro.

CAPO III

RICONOSCIMENTO DEGLI IMPIANTI DI TRANSITO, DI MAGAZZINAGGIO, DI INCENERIMENTO E COINCENERIMENTO, DEGLI IMPIANTI DI TRASFORMAZIONE DI CATEGORIA 1 E 2, DEGLI IMPIANTI OLEOCHIMICI DI CATEGORIA 2 E 3, DEGLI IMPIANTI DI PRODUZIONE DI BIOGAS E DEGLI IMPIANTI DI COMPOSTAGGIO

Articolo 10

Riconoscimento degli impianti di transito

1. Gli impianti di transito di categoria 1, 2 e 3 devono essere riconosciuti dall'autorità competente.

2. Ai fini del riconoscimento, gli impianti di transito di categoria 1 o 2 devono:

- a) essere conformi ai requisiti di cui all'allegato III, capitolo I;
- b) provvedere alla manipolazione e al magazzinaggio di materiali di categoria 1 o 2 conformemente all'allegato III, capitolo II, parte B;

c) applicare la procedura di autocontrollo di cui all'articolo 25; e

d) essere controllati dall'autorità competente conformemente all'articolo 26.

3. Ai fini del riconoscimento, gli impianti di transito di categoria 3 devono:

a) essere conformi ai requisiti di cui all'allegato III, capitolo I;

b) provvedere alla manipolazione e al magazzinaggio di materiali di categoria 3 conformemente all'allegato III, capitolo II, parte A;

c) applicare la procedura di autocontrollo di cui all'articolo 25; e

d) essere controllati dall'autorità competente conformemente all'articolo 26.

Articolo 11

Riconoscimento degli impianti di magazzinaggio

1. Gli impianti di magazzinaggio devono essere riconosciuti dall'autorità competente.

2. Ai fini del riconoscimento, gli impianti di magazzinaggio devono:

a) essere conformi ai requisiti di cui all'allegato III, capitolo III; e

b) essere controllati dall'autorità competente conformemente all'articolo 26.

Articolo 12

Riconoscimento degli impianti di incenerimento e coincenerimento

1. L'incenerimento e coincenerimento di prodotti trasformati sono effettuati conformemente alla direttiva 2000/76/CE. L'incenerimento e coincenerimento di sottoprodotti di origine animale sono effettuati conformemente alla direttiva 2000/76/CE o, ove essa non sia d'applicazione, conformemente alle disposizioni del presente regolamento. Gli impianti di incenerimento e coincenerimento sono soggetti a riconoscimento ai sensi di detta direttiva o in conformità dei paragrafi 2 o 3.

2. Ai fini del riconoscimento, da parte dell'autorità competente, per l'eliminazione di sottoprodotti di origine animale, un impianto di incenerimento o coincenerimento ad alta capacità a cui non si applica la direttiva 2000/76/CE deve soddisfare:

a) le condizioni generali di cui all'allegato IV, capitolo I;

b) le condizioni di funzionamento di cui all'allegato IV, capitolo II;

- c) i requisiti di cui all'allegato IV, capitolo III, riguardo all'evacuazione delle acque;
- d) i requisiti di cui all'allegato IV, capitolo IV, riguardo ai residui;
- e) i requisiti di misurazione della temperatura di cui all'allegato IV, capitolo V; e
- f) le condizioni riguardanti il funzionamento anomalo di cui all'allegato IV, capitolo VI.

3. Ai fini del riconoscimento, da parte dell'autorità competente, per l'eliminazione di sottoprodotti di origine animale, un impianto di incenerimento o coincenerimento a bassa capacità a cui non si applica la direttiva 2000/76/CE deve:

- a) essere utilizzato unicamente per l'eliminazione di animali da compagnia morti e/o di materiali di categoria 2 e 3;
- b) se installato in un'azienda, essere utilizzato unicamente per l'eliminazione di materiali provenienti da tale azienda;
- c) soddisfare le condizioni generali di cui all'allegato IV, capitolo I;
- d) soddisfare le condizioni di funzionamento applicabili di cui all'allegato IV, capitolo II;
- e) soddisfare i requisiti di cui all'allegato IV, capitolo IV, riguardo ai residui;
- f) soddisfare i requisiti di misurazione della temperatura applicabili di cui all'allegato IV, capitolo V; e
- g) soddisfare le condizioni riguardanti il funzionamento anomalo di cui all'allegato IV, capitolo VI.

4. Il riconoscimento è sospeso immediatamente qualora vengano a mancare le condizioni alle quali era stato concesso.

5. I requisiti di cui ai paragrafi 2 e 3 possono essere modificati alla luce dell'evoluzione delle conoscenze scientifiche, conformemente alla procedura di cui all'articolo 33, paragrafo 2, sentito il comitato scientifico competente.

Articolo 13

Riconoscimento degli impianti di trasformazione di categoria 1 e 2

1. Gli impianti di trasformazione di categoria 1 e 2 devono essere riconosciuti dall'autorità competente.

2. Ai fini del riconoscimento, gli impianti di trasformazione di categoria 1 e 2 devono:

- a) essere conformi ai requisiti di cui all'allegato V, capitolo I;
- b) provvedere alla manipolazione, alla trasformazione e al magazzinaggio di materiali di categoria 1 o 2 conformemente all'allegato V, capitolo II, e all'allegato VI, capitolo I;
- c) essere convalidati dall'autorità competente conformemente all'allegato V, capitolo V;
- d) applicare la procedura di autocontrollo di cui all'articolo 25;
- e) essere controllati dall'autorità competente conformemente all'articolo 26; e
- f) fare in modo che i prodotti ottenuti dalla trasformazione soddisfino i requisiti di cui all'allegato VI, capitolo I.

3. Il riconoscimento è sospeso immediatamente qualora vengano a mancare le condizioni alle quali era stato concesso.

Articolo 14

Riconoscimento degli impianti oleochimici di categoria 2 e 3

1. Gli impianti oleochimici devono essere riconosciuti dall'autorità competente.

2. Ai fini del riconoscimento, gli impianti oleochimici di categoria 2 devono:

- a) provvedere alla trasformazione di grassi fusi ottenuti da materiali di categoria 2 conformemente alle norme di cui all'allegato VI, capitolo III;
- b) stabilire ed applicare metodi di sorveglianza e di controllo dei punti critici di controllo in funzione dei procedimenti impiegati;
- c) tenere un registro delle informazioni ottenute in applicazione della lettera b) da presentare all'autorità competente; e
- d) essere controllati dall'autorità competente conformemente all'articolo 26.

3. Ai fini del riconoscimento, un impianto oleochimico di categoria 3 deve provvedere alla trasformazione di grassi fusi ottenuti unicamente da materiali di categoria 3 e soddisfare i pertinenti requisiti di cui al paragrafo 2.

4. Il riconoscimento è sospeso immediatamente qualora vengano a mancare le condizioni alle quali era stato concesso.

*Articolo 15***Riconoscimento degli impianti di produzione di biogas e degli impianti di compostaggio**

1. Gli impianti di produzione di biogas e gli impianti di compostaggio devono essere riconosciuti dall'autorità competente.

2. Ai fini del riconoscimento, gli impianti di produzione di biogas e gli impianti di compostaggio devono:

- a) essere conformi ai requisiti di cui all'allegato VI, capitolo II, parte A;
- b) provvedere alla manipolazione e alla trasformazione di sottoprodotti di origine animale conformemente all'allegato VI, capitolo II, parti B e C;
- c) essere controllati dall'autorità competente conformemente all'articolo 26;
- d) stabilire ed applicare metodi di sorveglianza e di controllo dei punti critici di controllo; e
- e) fare in modo che i residui della digestione e il compost, a seconda dei casi, siano conformi alle norme microbiologiche di cui all'allegato VI, capitolo II, parte D.

3. Il riconoscimento è sospeso immediatamente qualora vengano a mancare le condizioni alle quali era stato concesso.

CAPO IV**IMMISSIONE SUL MERCATO E UTILIZZAZIONE DI PROTEINE ANIMALI TRASFORMATE E ALTRI PRODOTTI TRASFORMATI CHE POTREBBERO ESSERE UTILIZZATI COME MATERIE PRIME PER MANGIMI, ALIMENTI PER ANIMALI DA COMPAGNIA, ARTICOLI DA MASTICARE E PRODOTTI TECNICI E RICONOSCIMENTO DEI RELATIVI IMPIANTI***Articolo 16***Disposizioni generali di polizia sanitaria**

1. Gli Stati membri adottano tutte le misure necessarie a garantire che i sottoprodotti di origine animale e i prodotti da essi derivati di cui agli allegati VII e VIII oggetto di scambi non siano originari di un'azienda situata in una zona sottoposta a restrizioni a causa dell'insorgere di una malattia cui è sensibile la specie da cui il prodotto è ottenuto, né siano originari di un impianto o di una zona da cui i movimenti o gli scambi presentino un rischio per la situazione zoosanitaria

degli Stati membri o di regioni degli Stati membri, salvo se i prodotti sono trattati in conformità del presente regolamento.

2. Le misure di cui al paragrafo 1 devono garantire che i prodotti siano ottenuti da animali che:

- a) provengono da un'azienda, un territorio o una parte di esso o, nel caso dei prodotti dell'acquacoltura, da un'azienda, una zona o una parte di essa, non soggetti a restrizioni di polizia sanitaria applicabili a detti animali e prodotti, in particolare alle restrizioni previste nell'ambito delle misure di controllo delle malattie imposte dalla normativa comunitaria o connesse alla presenza di una malattia trasmissibile grave di cui alla direttiva 92/119/CEE del Consiglio, del 17 dicembre 1992, che introduce misure generali di lotta contro alcune malattie degli animali nonché misure specifiche per la malattia vescicolare dei suini ⁽¹⁾;
- b) non sono stati macellati in un impianto in cui erano presenti, al momento della macellazione, animali affetti o che si sospetta fossero affetti da una delle malattie oggetto delle norme di cui alla lettera a).

3. Nel rispetto delle misure di controllo delle malattie di cui al paragrafo 2, lettera a), l'immissione sul mercato di sottoprodotti di origine animale e di prodotti da essi derivati di cui agli allegati VII e VIII, provenienti da un territorio o da una parte di esso soggetti a restrizioni di polizia sanitaria, ma che non sono infetti né sospettati di esserlo, è autorizzata purché, a seconda dei casi, i prodotti:

- a) siano stati ottenuti, manipolati, trasportati e immagazzinati separatamente dai prodotti conformi a tutte le condizioni di polizia sanitaria, o in momenti diversi;
- b) siano stati sottoposti a un trattamento atto ad eliminare il problema di polizia sanitaria in questione conformemente al presente regolamento in un impianto a tal fine riconosciuto dallo Stato membro in cui si è verificato detto problema;
- c) siano adeguatamente identificati;
- d) rispettino i requisiti di cui agli allegati VII e VIII, o le modalità di applicazione da stabilire secondo la procedura di cui all'articolo 33, paragrafo 2.

In situazioni specifiche, condizioni diverse da quelle previste al primo comma possono essere stabilite con decisioni adottate secondo la procedura di cui all'articolo 33, paragrafo 2. Tali decisioni tengono conto delle misure o analisi cui vanno sottoposti gli animali e delle caratteristiche specifiche che la malattia assume nelle specie interessate; esse precisano inoltre le misure necessarie per tutelare la salute degli animali nella Comunità.

⁽¹⁾ GU L 62 del 15.3.1993, pag. 69. Direttiva modificata da ultimo dall'atto di adesione del 1994.

*Articolo 17***Riconoscimento degli impianti di trasformazione di categoria 3**

1. Gli impianti di trasformazione di categoria 3 devono essere riconosciuti dall'autorità competente.
2. Ai fini del riconoscimento, gli impianti di trasformazione di categoria 3 devono:
 - a) essere conformi ai requisiti di cui all'allegato V, capitolo I, e all'allegato VII, capitolo I;
 - b) provvedere alla manipolazione, alla trasformazione e al magazzinaggio solo di materiali di categoria 3 conformemente all'allegato V, capitolo II, e all'allegato VII;
 - c) essere convalidati dall'autorità competente conformemente all'allegato V, capitolo V;
 - d) applicare la procedura di autocontrollo di cui all'articolo 25;
 - e) essere controllati dall'autorità competente conformemente all'articolo 26; e
 - f) fare in modo che i prodotti ottenuti dalla trasformazione soddisfino i requisiti di cui all'allegato VII, capitolo I.
3. Il riconoscimento è sospeso immediatamente qualora vengano a mancare le condizioni alle quali era stato concesso.

*Articolo 18***Riconoscimento degli impianti di produzione di alimenti per animali da compagnia e degli impianti tecnici**

1. Gli impianti di produzione di alimenti per animali da compagnia e gli impianti tecnici devono essere riconosciuti dall'autorità competente.
2. Ai fini del riconoscimento, gli impianti di produzione di alimenti per animali da compagnia e gli impianti tecnici devono:
 - a) impegnarsi, in funzione dei requisiti specifici previsti nell'allegato VIII per i prodotti ottenuti nell'impianto, a:
 - i) rispettare le condizioni di produzione specifiche di cui al presente regolamento;
 - ii) stabilire ed applicare metodi di sorveglianza e di controllo dei punti critici di controllo in funzione dei procedimenti impiegati;
 - iii) in base ai prodotti, prelevare campioni da analizzare in laboratori riconosciuti dall'autorità competente per veri-

ficare che le norme stabilite dal presente regolamento siano rispettate;

- iv) tenere un registro delle informazioni ottenute in applicazione dei punti ii) e iii) da presentare all'autorità competente. I risultati dei controlli e delle prove sono conservati per almeno due anni;
 - v) informare l'autorità competente, se dall'esito delle analisi di laboratorio di cui al punto iii) o da altre informazioni a loro disposizione emerge l'esistenza di un grave rischio per la salute degli animali o la salute pubblica; e
 - b) essere controllati dall'autorità competente conformemente all'articolo 26.

3. Il riconoscimento è sospeso immediatamente qualora vengano a mancare le condizioni alle quali era stato concesso.

*Articolo 19***Immissione sul mercato e esportazione di proteine animali trasformate e altri prodotti trasformati che potrebbero essere utilizzati come materie prime per mangimi**

Gli Stati membri provvedono affinché le proteine animali trasformate e altri prodotti trasformati che potrebbero essere utilizzati come materie prime per mangimi vengano immessi sul mercato o esportati unicamente qualora:

- a) siano stati elaborati in un impianto di trasformazione di categoria 3 riconosciuto e controllato conformemente all'articolo 17;
- b) siano stati elaborati esclusivamente a partire da materiali di categoria 3, come specificato nell'allegato VII;
- c) siano stati manipolati, trasformati, immagazzinati e trasportati conformemente all'allegato VII e in modo tale da assicurare il rispetto dell'articolo 22; e
- d) soddisfino i requisiti specifici di cui all'allegato VII.

*Articolo 20***Immissione sul mercato e esportazione di alimenti per animali da compagnia, articoli da masticare e prodotti tecnici**

1. Gli Stati membri provvedono affinché gli alimenti per animali da compagnia, gli articoli da masticare, i prodotti tecnici diversi da quelli di cui ai paragrafi 2 e 3 e i sottoprodotti di origine animale di cui all'allegato VIII siano immessi sul mercato o esportati unicamente qualora:

a) soddisfino:

- i) i requisiti specifici di cui all'allegato VIII; o
- ii) i requisiti specifici di cui al pertinente capitolo dell'allegato VII, se un prodotto può essere utilizzato sia come prodotto tecnico sia come materia prima per mangimi e nell'allegato VIII non figurano requisiti specifici al riguardo; e

b) provengano da impianti riconosciuti e controllati conformemente all'articolo 18 ovvero, se si tratta dei sottoprodotti di origine animale di cui all'allegato VIII, da altri impianti riconosciuti conformemente alla normativa comunitaria in campo veterinario.

2. Gli Stati membri provvedono affinché i fertilizzanti organici e gli ammendanti ottenuti da prodotti trasformati diversi da quelli derivanti dallo stallatico e dal contenuto del tubo digerente siano immessi sul mercato o esportati unicamente se rispettano le condizioni definite, se del caso, secondo la procedura di cui all'articolo 33, paragrafo 2, sentito il comitato scientifico competente.

3. Gli Stati membri provvedono affinché i derivati dei grassi ottenuti da materiali di categoria 2 siano immessi sul mercato o esportati unicamente qualora:

- a) siano stati elaborati in un impianto oleochimico di categoria 2 riconosciuto a norma dell'articolo 14 a partire da grassi fusi ottenuti dalla trasformazione di materiali di categoria 2 in un impianto di trasformazione di categoria 2 riconosciuto a norma dell'articolo 13 con l'utilizzazione di uno dei metodi di trasformazione da 1 a 5;
- b) siano stati manipolati, trasformati, immagazzinati e trasportati conformemente all'allegato VI; e
- c) soddisfino ogni requisito specifico di cui all'allegato VIII.

Articolo 21

Misure di salvaguardia

L'articolo 10 della direttiva 90/425/CEE si applica ai prodotti contemplati negli allegati VII e VIII del presente regolamento.

Articolo 22

Restrizioni dell'uso

1. È vietato l'uso di sottoprodotti di origine animale e prodotti trasformati nei seguenti casi:

- a) alimentazione di una specie con proteine animali trasformate ottenute da corpi o parti di corpi di animali della stessa specie;
- b) alimentazione di animali d'allevamento diversi da quelli da pelliccia con rifiuti di cucina e ristorazione o materie prime per mangimi contenenti tali rifiuti o derivate dagli stessi; e

c) utilizzazione sui pascoli di fertilizzanti organici e ammendanti diversi dallo stallatico.

2. Le modalità di applicazione del presente articolo, ivi comprese quelle concernenti le misure di controllo, sono stabilite conformemente alla procedura di cui all'articolo 33, paragrafo 2. Possono essere concesse deroghe al paragrafo 1, lettera a), per quanto concerne i pesci e gli animali da pelliccia, secondo la stessa procedura, sentito il comitato scientifico competente.

CAPO V

DEROGHE

Articolo 23

Deroghe relative all'uso dei sottoprodotti di origine animale

1. Gli Stati membri possono autorizzare, sotto il controllo dell'autorità competente:

- a) l'uso di sottoprodotti di origine animale a fini diagnostici, didattici e di ricerca; e
- b) l'uso di sottoprodotti di origine animale per attività di tassidermia in impianti tecnici a tal fine riconosciuti a norma dell'articolo 18.

2. a) Gli Stati membri possono inoltre autorizzare l'uso dei sottoprodotti di origine animale di cui alla lettera b) per l'alimentazione degli animali di cui alla lettera c), sotto il controllo dell'autorità competente e nel rispetto delle norme di cui all'allegato IX.

b) I sottoprodotti di origine animale di cui alla lettera a) sono:

i) i materiali di categoria 2, purché non provengano da animali abbattuti o morti a seguito dalla presenza, sospettata o effettiva, di una malattia trasmissibile all'uomo o agli animali;

ii) i materiali di categoria 3 di cui all'articolo 6, paragrafo 1, lettere da a) a j) e, fermo restando l'articolo 22, all'articolo 6, paragrafo 1, lettera l).

c) Gli animali di cui alla lettera a) sono:

i) animali da giardino zoologico;

ii) animali da circo;

iii) rettili e uccelli da preda che non sono animali da giardino zoologico o da circo;

iv) animali da pelliccia;

v) animali selvatici la cui carne non è destinata al consumo umano;

vi) cani allevati in mute o canili riconosciuti; e

vii) vermi destinati ad essere utilizzati come esche da pesca.

d) Inoltre, gli Stati membri possono autorizzare l'uso, sotto il controllo dell'autorità competente, dei materiali di categoria 1 di cui all'articolo 4, paragrafo 1, lettera b), punto ii), per l'alimentazione di specie di uccelli necrofagi minacciate di estinzione o protette, secondo modalità stabilite conformemente alla procedura di cui all'articolo 33, paragrafo 2 e previa consultazione dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare.

3. Gli Stati membri informano la Commissione:

a) del ricorso alle deroghe di cui al paragrafo 2; e

b) delle misure di controllo introdotte per garantire che i sottoprodotti di origine animale considerati siano usati solo per i fini autorizzati.

4. Gli Stati membri compilano l'elenco degli utenti e dei centri di raccolta autorizzati e registrati a norma del paragrafo 2, lettera c), punti iv), vi) e vii) all'interno del proprio territorio. A fini ispettivi e di rintracciabilità dell'origine dei prodotti in questione, ciascun utente e ciascun centro di raccolta ricevono un numero ufficiale.

L'autorità competente sorveglia i locali degli utenti e dei centri di raccolta di cui al comma precedente e ha libero accesso in qualsiasi momento a tutte le loro parti per accertare l'osservanza delle norme di cui al paragrafo 2.

Qualora tale ispezione evidenzi che le suddette norme non vengono osservate, l'autorità competente adotta i provvedimenti opportuni.

5. Le modalità di applicazione delle misure di controllo possono essere stabilite conformemente alla procedura di cui all'articolo 33, paragrafo 2.

Articolo 24

Deroghe relative all'eliminazione dei sottoprodotti di origine animale

1. L'autorità competente può, se necessario, decidere che:

a) gli animali da compagnia morti possono essere eliminati direttamente come rifiuti mediante sotterramento;

b) i seguenti sottoprodotti di origine animale provenienti da una zona isolata possono essere eliminati come rifiuti mediante combustione o sotterramento in loco:

i) materiali di categoria 1 di cui all'articolo 4, paragrafo 1, lettera b), punto ii);

ii) materiali di categoria 2; e

iii) materiali di categoria 3; e

c) i sottoprodotti di origine animale possono essere eliminati come rifiuti mediante combustione o sotterramento in loco, ove si manifesti una malattia di cui alla lista A dell'Ufficio internazionale delle epizootie (UIE), se l'autorità competente rifiuta il trasporto al più vicino impianto di incenerimento o di trasformazione per il pericolo che si propaghino rischi sanitari o se, a causa del manifestarsi diffuso di una malattia epizootica, la capacità di detti impianti è insufficiente.

2. Non possono essere concesse deroghe per i materiali di categoria 1 di cui all'articolo 4, paragrafo 1, lettera a), punto i).

3. Nel caso di materiali di categoria 1 di cui all'articolo 4, paragrafo 1, lettera b), punto ii), la combustione o il sotterramento possono aver luogo conformemente al paragrafo 1, lettera b) o c), solo se l'autorità competente autorizza e sottopone a controllo il metodo utilizzato ed è certa che esso escluda qualsiasi rischio di trasmissione delle TSE.

4. Gli Stati membri informano la Commissione:

a) del ricorso alle possibilità offerte dal paragrafo 1, lettera b), per quanto concerne i materiali di categoria 1 e categoria 2; e

b) delle zone da essi considerate isolate ai fini dell'applicazione del paragrafo 1, lettera b) e dei motivi di tale categorizzazione.

5. L'autorità competente adotta le misure necessarie:

a) per assicurare che la combustione o il sotterramento di sottoprodotti di origine animale non mettano in pericolo la salute animale o umana;

b) per evitare l'abbandono, lo scarico o l'eliminazione incontrollata di sottoprodotti di origine animale.

6. Le modalità di applicazione del presente articolo possono essere stabilite conformemente alla procedura di cui all'articolo 33, paragrafo 2.

CAPO VI

CONTROLLI E ISPEZIONI

Articolo 25

Autocontrollo degli impianti

1. I gestori e i proprietari degli impianti di transito e degli impianti di trasformazione o i loro rappresentanti adottano tutte le misure necessarie per conformarsi al presente regolamento. Essi introducono, attuano e mantengono attiva una procedura permanente elaborata conformemente ai principi del sistema di analisi di rischio e punti critici di controllo (HACCP). In particolare:

- a) identificano e controllano i punti critici di controllo negli impianti;
- b) stabiliscono e applicano metodi di sorveglianza e di controllo di detti punti critici di controllo;
- c) nel caso degli impianti di trasformazione, prelevano campioni rappresentativi per verificare:

- i) la conformità di ciascuna partita trasformata con le norme stabilite dal presente regolamento per i prodotti interessati; e

- ii) la conformità con i livelli massimi di residui fisico-chimici consentiti dalla normativa comunitaria;

- d) registrano i risultati dei controlli e delle prove di cui alle lettere b) e c) e li conservano per almeno due anni affinché possano essere presentati alle autorità competenti;

- e) introducono un sistema che consenta la rintracciabilità di ciascuna partita spedita.

2. Qualora i risultati della prova su campioni prelevati a norma del paragrafo 1, lettera c), non siano conformi alle disposizioni del presente regolamento, il gestore dell'impianto di trasformazione deve:

- a) notificare immediatamente all'autorità competente tutti i particolari circa la natura del campione e la partita da cui è stato prelevato;

- b) ricercarne le cause;

- c) sottoporre nuovamente a trasformazione o eliminare la partita contaminata sotto il controllo dell'autorità competente;

- d) assicurare che nessun materiale contaminato o sospettato di esserlo sia rimosso dall'impianto prima di essere stato nuovamente trasformato sotto il controllo dell'autorità competente e che si sia proceduto ufficialmente ad un nuovo campionamento conformemente alle norme previste dal presente regolamento, salvo se il materiale è destinato ad essere eliminato;

- e) aumentare la frequenza dei campionamenti e dei controlli di produzione;

- f) esaminare i registri concernenti i sottoprodotti di origine animale corrispondenti al campione di prodotto finito; e

- g) procedere a un'adeguata decontaminazione e ripulitura dell'impianto.

3. Le modalità d'applicazione del presente articolo, ivi comprese quelle concernenti la frequenza dei controlli e i metodi di riferimento per le analisi microbiologiche, possono essere stabilite secondo la procedura di cui all'articolo 33, paragrafo 2.

Articolo 26

Controlli ufficiali e elenco degli impianti riconosciuti

1. L'autorità competente procede periodicamente ad ispezioni e controlli presso gli impianti riconosciuti conformemente al presente regolamento. Le ispezioni e i controlli degli impianti di trasformazione sono effettuati conformemente all'allegato V, capitolo IV.

2. La frequenza delle ispezioni e dei controlli dipende dalle dimensioni dell'impianto, dal tipo di prodotti elaborati, nonché dalla valutazione dei rischi e dalle garanzie offerte conformemente ai principi del sistema di analisi di rischio e punti critici di controllo (HACCP).

3. Se dall'ispezione effettuata dall'autorità competente risulta che uno o più requisiti previsti dal presente regolamento non sono soddisfatti, tale autorità adotta i provvedimenti opportuni.

4. Ciascuno Stato membro compila per il proprio territorio l'elenco degli impianti riconosciuti conformemente al presente regolamento e assegna a ciascun impianto un numero ufficiale di identificazione connesso alla natura delle sue attività. Gli Stati membri inviano copia dell'elenco e dei relativi aggiornamenti alla Commissione e agli altri Stati membri.

5. Le modalità d'applicazione del presente articolo, ivi comprese quelle concernenti la frequenza dei controlli e i metodi di riferimento per le analisi microbiologiche, possono essere stabilite secondo la procedura di cui all'articolo 33, paragrafo 2.

CAPO VII

CONTROLLI COMUNITARI

Articolo 27

Controlli comunitari negli Stati membri

1. Esperti della Commissione possono effettuare controlli in loco, ove necessario ai fini dell'applicazione uniforme del presente regolamento, in collaborazione con le autorità competenti degli Stati membri. Lo Stato membro sul cui territorio sono effettuati i controlli fornisce agli esperti tutta l'assistenza necessaria per l'esecuzione delle loro mansioni. La Commissione informa l'autorità competente dei risultati dei controlli effettuati.

2. Le modalità di applicazione del presente articolo, in particolare quelle che disciplinano la procedura di cooperazione con le competenti autorità nazionali, sono stabilite secondo la procedura di cui all'articolo 33, paragrafo 2.

CAPO VIII

DISPOSIZIONI APPLICABILI ALL'IMPORTAZIONE E AL TRANSITO DI TALUNI SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE E DI PRODOTTI DA ESSI DERIVATI

Articolo 28

Disposizioni generali

Le disposizioni applicabili all'importazione da paesi terzi dei prodotti di cui agli allegati VII e VIII non possono essere né più favorevoli né meno favorevoli di quelle applicabili alla produzione e alla commercializzazione dei prodotti corrispondenti nella Comunità.

Tuttavia, l'importazione da paesi terzi di alimenti per animali da compagnia e delle relative materie prime, provenienti da animali trattati con talune sostanze vietate in forza della direttiva 96/22/CE, è autorizzata purché tali materie prime siano contrassegnate in modo indelebile e, a condizioni specifiche, stabilite secondo la procedura di cui all'articolo 33, paragrafo 2.

Articolo 29

Divieti e rispetto della normativa comunitaria

1. Le importazioni e il transito di sottoprodotti di origine animale e prodotti trasformati sono autorizzati esclusivamente nel quadro del presente regolamento.

2. Le importazioni e il transito nella Comunità dei prodotti di cui agli allegati VII e VIII possono essere effettuati solo se tali prodotti soddisfano i requisiti di cui ai paragrafi da 3 a 6.

3. I prodotti di cui agli allegati VII e VIII, salvo altrimenti disposto negli stessi allegati, provengono da un paese terzo o da una parte di un paese terzo compreso in un elenco da redigere e aggiornare secondo la procedura di cui all'articolo 33, paragrafo 2.

L'elenco può essere combinato con altri elenchi definiti a fini sanitari o di polizia sanitaria.

Nel redigere tale elenco si tiene conto in particolare dei seguenti elementi:

- a) la normativa del paese terzo;
- b) l'organizzazione dell'autorità competente e dei suoi servizi d'ispezione nel paese terzo, i poteri attribuiti a tali servizi e

la sorveglianza cui sono sottoposti, nonché l'autorità di cui detti servizi dispongono per vigilare sull'effettiva osservanza della normativa nazionale;

- c) le effettive condizioni sanitarie applicate alla produzione, alla lavorazione, alla manipolazione, al magazzinaggio e alla spedizione di prodotti di origine animale destinati alla Comunità;
- d) le garanzie che possono essere fornite dal paese terzo in merito al rispetto delle pertinenti condizioni sanitarie;
- e) l'esperienza acquisita in materia di commercializzazione del prodotto proveniente dal paese terzo e i risultati dei controlli effettuati sulle importazioni;
- f) i risultati delle ispezioni eventualmente effettuate dalla Comunità nel paese terzo;
- g) la situazione sanitaria del patrimonio zootecnico, degli altri animali domestici e della fauna selvatica del paese terzo, con particolare attenzione alle malattie esotiche degli animali e ad ogni aspetto della situazione sanitaria generale del paese stesso che potrebbe comportare un rischio per la salute pubblica o degli animali nella Comunità;
- h) la regolarità e rapidità con cui il paese terzo fornisce informazioni circa la presenza nel suo territorio di malattie infettive o contagiose degli animali, in particolare di quelle menzionate nelle liste A e B dell'UIE o, per quanto riguarda le malattie degli animali d'acquacoltura, delle malattie soggette a obbligo di denuncia elencate nel codice di polizia sanitaria per gli animali acquatici dell'UIE;
- i) le norme vigenti nel paese terzo e la relativa applicazione per quanto concerne la prevenzione e il controllo delle malattie infettive o contagiose degli animali, incluse le norme relative alle importazioni da altri paesi.

4. I prodotti di cui agli allegati VII e VIII, ad eccezione dei prodotti tecnici, devono provenire da impianti compresi in un elenco comunitario redatto secondo la procedura di cui all'articolo 33, paragrafo 2, sulla base di una comunicazione delle autorità competenti del paese terzo alla Commissione, atteso che l'impianto è conforme ai requisiti comunitari ed è soggetto a controlli da parte di un servizio d'ispezione ufficiale nel paese terzo.

Gli elenchi approvati vengono modificati come segue:

- a) la Commissione informa gli Stati membri circa le modifiche proposte dal paese terzo interessato agli elenchi di impianti entro cinque giorni lavorativi dalla ricezione delle modifiche medesime;
- b) gli Stati membri dispongono di sette giorni lavorativi, a decorrere dalla ricezione delle modifiche agli elenchi di impianti di cui alla lettera a), per inviare osservazioni scritte alla Commissione;

- c) nel caso in cui almeno uno Stato membro faccia commenti per iscritto, la Commissione ne informa gli Stati membri entro cinque giorni lavorativi e iscrive il punto all'ordine del giorno della successiva riunione del Comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali;
- d) qualora la Commissione non riceva alcun commento dagli Stati membri entro il termine previsto alla lettera b), si considera che essi abbiano accettato le modifiche agli elenchi. La Commissione informa gli Stati membri entro cinque giorni lavorativi e le importazioni da tali impianti sono autorizzate cinque giorni lavorativi dopo che gli Stati membri hanno ricevuto tale informazione.

5. I prodotti tecnici di cui all'allegato VIII devono provenire da impianti riconosciuti e registrati dalle autorità competenti dei paesi terzi.

6. Salvo disposizioni contrarie contenute negli allegati VII e VIII, un certificato sanitario conforme al modello di cui all'allegato X attestante che i prodotti soddisfano le condizioni previste in detti allegati e provengono da impianti che assicurano il rispetto di tali condizioni deve accompagnare le partite dei prodotti indicati in detti allegati.

7. In attesa dell'elaborazione dell'elenco di cui al paragrafo 4 e dell'adozione dei modelli di certificati di cui al paragrafo 6, gli Stati membri mantengono i controlli previsti dalla direttiva 97/78/CE e i certificati previsti dalle disposizioni nazionali vigenti.

Articolo 30

Equivalenza

1. Secondo la procedura di cui all'articolo 33, paragrafo 2, può essere adottata una decisione con cui si riconosce che le misure sanitarie applicate da un paese terzo, da un gruppo di paesi terzi o da una regione di un paese terzo, alla produzione, alla lavorazione, alla manipolazione, al magazzinaggio e al trasporto di una o più categorie di prodotti di cui agli allegati VII e VIII, offrono garanzie equivalenti a quelle applicate nella Comunità, purché il paese terzo fornisca prove oggettive al riguardo.

La decisione precisa le condizioni relative all'importazione e/o al transito di sottoprodotti di origine animale da tale paese, gruppo di paesi o regione.

2. Le condizioni di cui al paragrafo 1 concernono tra l'altro quanto segue:

- a) la natura ed il contenuto del certificato sanitario che deve accompagnare il prodotto;
- b) le specifiche esigenze sanitarie applicabili alle importazioni e/o al transito nella Comunità; e
- c) ove necessario, le procedure per la compilazione e la modificazione di elenchi di regioni o impianti dai quali sono consentiti le importazioni e/o il transito.

3. Le modalità di applicazione del presente articolo sono stabilite secondo la procedura di cui all'articolo 33, paragrafo 2.

Articolo 31

Ispezioni comunitarie e verifiche

1. Esperti della Commissione, se del caso accompagnati da esperti degli Stati membri, possono effettuare controlli in loco ai fini seguenti:

- a) redigere l'elenco dei paesi terzi o delle parti di paesi terzi e definire le condizioni di importazione e/o di transito;
- b) verificare il rispetto di quanto segue:
- i) delle condizioni che consentono ad un paese terzo di figurare in un elenco comunitario;
 - ii) delle condizioni di importazione e/o di transito;
 - iii) delle condizioni di riconoscimento dell'equivalenza delle misure;
 - iv) delle misure di emergenza eventualmente adottate ai sensi della normativa comunitaria.

La Commissione nomina gli esperti degli Stati membri cui sono affidati questi controlli.

2. I controlli di cui al paragrafo 1 sono effettuati per conto della Comunità, che si assume l'onere delle relative spese.

3. La frequenza e le modalità dei controlli di cui al paragrafo 1 possono essere precisate secondo la procedura di cui all'articolo 33, paragrafo 2.

4. Se nel corso di un controllo di cui al paragrafo 1 viene constatata una grave infrazione delle norme sanitarie, la Commissione chiede immediatamente al paese terzo di adottare opportuni provvedimenti o sospende la spedizione dei prodotti e informa senza indugio gli Stati membri.

CAPO IX

DISPOSIZIONI FINALI

Articolo 32

Modificazioni degli allegati e misure transitorie

1. Previa consultazione del comitato scientifico competente su qualsiasi questione che possa avere conseguenze per la salute pubblica o degli animali, gli allegati possono essere modificati o integrati e possono essere inoltre adottate opportune misure transitorie secondo la procedura di cui all'articolo 33, paragrafo 2.

2. Per quanto riguarda il divieto di alimentazione a base di rifiuti alimentari di cui all'articolo 22, qualora negli Stati membri esistano adeguati sistemi di controllo anteriori all'applicazione del presente regolamento, saranno adottate misure transitorie conformemente al paragrafo 1 per poter mantenere l'uso di alimentazione a base di taluni tipi di rifiuti alimentari in base a condizioni rigorosamente controllate per un periodo non superiore a quattro anni a decorrere dal 1° novembre 2002. Tali misure devono garantire che non vi siano indebiti rischi per la salute pubblica o animale durante il periodo transitorio.

Articolo 33**Procedura di regolamentazione**

1. La Commissione è assistita dal Comitato permanente per la catena alimentare e la salute animale, in seguito denominato «il Comitato».
 2. Nei casi in cui è fatto riferimento al presente paragrafo, si applicano gli articoli 5 e 7 della decisione 1999/468/CE, tenendo conto delle disposizioni dell'articolo 8 della stessa.
- Il periodo di cui all'articolo 5, paragrafo 6, della decisione 1999/468/CE è fissato a 15 giorni.
3. Il comitato adotta il proprio regolamento interno.

Articolo 34**Consultazione di comitati scientifici**

Per ogni questione che rientri nel campo d'applicazione del presente regolamento e possa avere conseguenze per la salute pubblica o degli animali, è consultato il comitato scientifico competente.

Articolo 35**Disposizioni nazionali**

1. Gli Stati membri comunicano alla Commissione il testo delle disposizioni di diritto interno che essi adottano nel settore disciplinato dal presente regolamento.
2. In particolare, gli Stati membri informano la Commissione delle misure adottate per garantire la conformità al presente regolamento entro un anno dalla data di entrata in vigore. In base alle informazioni ricevute, la Commissione presenta una relazione al Parlamento europeo e al Consiglio, corredata, se del caso, di proposte legislative.
3. Gli Stati membri possono adottare o mantenere in vigore disposizioni nazionali che limitino maggiormente l'uso di fertilizzanti organici e ammendanti rispetto a quanto previsto dal

presente regolamento, in attesa dell'adozione delle disposizioni comunitarie relative a tale uso conformemente all'articolo 20, paragrafo 2. Gli Stati membri possono adottare o mantenere in vigore disposizioni nazionali che limitino maggiormente l'uso di derivati dei grassi ottenuti da materiali di categoria 2 rispetto a quanto previsto dal presente regolamento, in attesa dell'aggiunta all'allegato VIII delle disposizioni comunitarie relative a tale uso conformemente all'articolo 32.

Articolo 36**Meccanismo finanziario**

La Commissione elabora una relazione, corredata di opportune proposte, sul meccanismo finanziario previsto negli Stati membri per la trasformazione, la raccolta, il magazzinaggio e l'eliminazione dei sottoprodotti di origine animale.

Articolo 37**Abrogazione**

La direttiva 90/667/CEE e le decisioni 95/348/CE e 1999/534/CE sono abrogate con efficacia sei mesi dopo l'entrata in vigore del presente regolamento.

A partire da tale data, i riferimenti alla direttiva 90/667/CEE si intendono fatti al presente regolamento.

Articolo 38**Entrata in vigore**

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale delle Comunità europee*.

Il presente regolamento si applica sei mesi dopo la data di entrata in vigore. L'articolo 12, paragrafo 2 si applica tuttavia come previsto all'articolo 20 della direttiva 2000/76/CE e gli articoli 22, paragrafo 1, lettera b), e 32 si applicano a decorrere dal 1° novembre 2002.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Lussemburgo, addì 3 ottobre 2002

Per il Parlamento europeo

Il Presidente

P. COX

Per il Consiglio

Il Presidente

F. HANSEN

ALLEGATO I

DEFINIZIONI SPECIFICHE

Ai fini del presente regolamento si intende per:

1. «prodotto apicolo»: il miele, la cera di api, la pappa reale, la propoli o il polline destinati all'allevamento delle api;
2. «partita»: unità di produzione fabbricata in un singolo impianto utilizzando parametri di produzione uniformi — o più unità di produzione se immagazzinate insieme — che può essere identificata a fini di ritiro e ritrattamento o eliminazione qualora delle prove rendano necessarie tali misure;
3. «impianto di produzione di biogas»: impianto adibito alla produzione e alla raccolta di biogas derivante da degradazione biologica di prodotti di origine animale in condizioni anaerobiche;
4. «prodotti sanguigni»: prodotti derivati dal sangue o da componenti del sangue, ad esclusione delle farine di sangue; si tratta, fra l'altro, di plasma secco/congelato/liquido, sangue intero secco, globuli rossi essiccati/congelati/liquidi o componenti o miscele di tali prodotti;
5. «sangue»: sangue fresco intero;
6. «farine di sangue»: prodotti ottenuti da sangue sottoposto a trattamento termico conformemente all'allegato VII, capitolo II, e destinati all'alimentazione animale o ad essere utilizzati come fertilizzanti organici;
7. «alimenti in conserva per animali da compagnia»: alimenti per animali da compagnia sottoposti a trattamento termico e condizionati in recipienti ermeticamente chiusi;
8. «impianto di transito di categoria 1 o 2»: impianto che provvede alla manipolazione e/o al magazzinaggio temporaneo di materiali non trasformati di categoria 1 o 2 in attesa del loro trasporto verso una destinazione finale e nel quale possono aver luogo talune attività preliminari, quali l'asportazione delle pelli o l'effettuazione di ispezioni «post mortem»;
9. «impianto di trasformazione di categoria 1»: impianto in cui materiali di categoria 1 vengono trasformati in vista dell'eliminazione finale;
10. «impianto oleochimico di categoria 2»: impianto di trasformazione dei grassi fusi ottenuti dai materiali di categoria 2 alle condizioni definite nell'allegato VI, capitolo III;
11. «impianto di trasformazione di categoria 2»: impianto in cui materiali di categoria 2 vengono trasformati in vista dell'eliminazione finale o di un'ulteriore trasformazione o utilizzazione;
12. «impianto di transito di categoria 3»: impianto che provvede alla cernita, al sezionamento, alla refrigerazione o al surgelamento sotto forma di blocchi e/o al magazzinaggio temporaneo di materiali non trasformati di categoria 3 in attesa del loro trasporto verso la destinazione finale;
13. «impianto oleochimico di categoria 3»: impianto di trasformazione dei grassi fusi ottenuti dai materiali di categoria 3;
14. «impianto di trasformazione di categoria 3»: impianto in cui materiali di categoria 3 vengono trasformati in proteine animali trasformate e altri prodotti trasformati che possono essere utilizzati come materie prime per mangimi;
15. «rifiuti di cucina e ristorazione»: tutti i rifiuti di cibi provenienti da ristoranti, imprese di catering e cucine, compresi quelli delle cucine centralizzate e delle cucine domestiche;
16. «impianto di coincenerimento»: impianto per l'eliminazione dei rifiuti ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 5, della direttiva 2000/76/CE;
17. «coincenerimento»: l'eliminazione dei sottoprodotti di origine animale o di prodotti da essi derivati in un impianto di coincenerimento;
18. «centri di raccolta»: stabilimenti che provvedono alla raccolta e al trattamento di determinati sottoprodotti di origine animale destinati ad essere utilizzati per l'alimentazione degli animali di cui all'articolo 23, paragrafo 2, lettera c);

19. «impianto di compostaggio»: impianto che provvede alla degradazione biologica di prodotti di origine animale in condizioni aerobiche;
20. «residui della digestione»: residui risultanti dalla trasformazione di sottoprodotti di origine animale in un impianto di produzione di biogas;
21. «contenuto del tubo digerente»: contenuto del tubo digerente dei mammiferi e dei ratiti, separato o meno dal tubo digerente;
22. «articoli da masticare»: prodotti non conciati destinati ad essere masticati da animali da compagnia ed elaborati a partire da pelli di ungulati o da altre materie animali;
23. «materie prime per mangimi»: materie prime per mangimi, secondo la definizione della direttiva 96/25/CE⁽¹⁾ di origine animale, comprendenti le proteine animali trasformate, i prodotti sanguigni, i grassi fusi, l'olio di pesce, i derivati dei grassi, la gelatina e le proteine idrolizzate, il fosfato bicalcico, il latte, i prodotti a base di latte e il colostro;
24. «farine di pesce»: proteine animali trasformate ottenute da animali marini diversi dai mammiferi;
25. «animali da pelliccia»: animali detenuti o allevati per la produzione di pellicce e non destinati al consumo umano;
26. «gelatina»: proteina naturale, solubile, gelificata o non, ottenuta per idrolisi parziale del collagene prodotto a partire da ossa, pelli, tendini e nervi di animali (compreso il pesce e i volatili da cortile);
27. «ciccioli»: i residui proteici della fusione, previa separazione parziale di grassi e acqua;
28. «recipiente ermeticamente chiuso»: contenitore destinato ad impedire la penetrazione al suo interno di microrganismi;
29. «pelli»: tutti i tessuti cutanei e sottocutanei;
30. «impianto di incenerimento ad alta capacità»: impianto di incenerimento diverso da un impianto di incenerimento a bassa capacità;
31. «proteine idrolizzate»: polipeptidi, peptidi e aminoacidi, e loro miscele, ottenuti per idrolisi di sottoprodotti di origine animale;
32. «impianto di incenerimento»: impianto per l'eliminazione dei rifiuti ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 4, della direttiva 2000/76/CE;
33. «incenerimento»: l'eliminazione di sottoprodotti di origine animale o di prodotti da essi derivati in un impianto di incenerimento;
34. «reagente di laboratorio»: un prodotto confezionato, pronto per l'uso da parte dell'utente finale, contenente un prodotto sanguigno, utilizzato, solo o in combinazione, come reagente o prodotto reagente e destinato ai laboratori;
35. «discarica»: area di smaltimento dei rifiuti ai sensi della direttiva 1999/31/CE;
36. «impianto di incenerimento a bassa capacità»: impianto di incenerimento con una potenzialità operativa inferiore a 50 kg/ora di sottoprodotti di origine animale;
37. «stallatico»: gli escrementi e/o l'urina di animali di allevamento, con o senza lettiera, nonché il guano;
38. «fertilizzanti organici» e «ammendanti»: materiali di origine animale utilizzati, separatamente o in combinazione, per preservare o migliorare il nutrimento dei vegetali nonché le proprietà fisiche e chimiche dei terreni e la loro attività biologica; possono includere stallatico, contenuto del tubo digerente, compost e residui della digestione;
39. «pascoli»: superfici a prato o con altre colture erbacee destinate al pascolo degli animali di allevamento;
40. «impianto di produzione di alimenti per animali da compagnia»: impianto adibito alla fabbricazione di alimenti per animali da compagnia o articoli da masticare la cui elaborazione richiede l'impiego di taluni sottoprodotti di origine animale;

⁽¹⁾ Direttiva 96/25/CE del Consiglio, del 29 aprile 1996, relativa alla circolazione di materie prime per mangimi, che modifica le direttive 70/524/CEE, 74/63/CEE, 82/471/CEE e 93/74/CEE e che abroga la direttiva 77/101/CEE (GU L 125 del 23.5.1996, pag. 35). Direttiva modificata da ultimo dalla direttiva 2001/46/CE (GU L 234 dell'1.9.2001, pag. 55).

41. «alimenti per animali da compagnia»: alimenti destinati ad animali da compagnia contenenti materiali di categoria 3;
42. «proteine animali trasformate»: proteine animali ottenute interamente da materiali di categoria 3 e trattate, conformemente al presente regolamento, in modo da renderle adatte all'utilizzazione diretta come materie prime per mangimi o ad un'altra utilizzazione negli alimenti per animali, compresi quelli per animali da compagnia, o all'utilizzazione in fertilizzanti organici o ammendanti; non comprendono i prodotti sanguigni, il latte, i prodotti a base di latte, il colostro, la gelatina, le proteine idrolizzate e il fosfato bicalcico;
43. «alimenti trasformati per animali da compagnia»: alimenti per animali da compagnia, diversi dagli alimenti greggi per animali da compagnia, che sono stati sottoposti a un trattamento conformemente ai requisiti di cui all'allegato VIII;
44. «prodotti trasformati»: sottoprodotti di origine animale a cui è stato applicato uno dei metodi di trasformazione o un altro trattamento di cui agli allegati VII o VIII;
45. «metodi di trasformazione»: metodi di cui all'allegato V, capitolo III;
46. «impianto di trasformazione»: impianto di trasformazione di sottoprodotti di origine animale;
47. «prodotto utilizzato per la diagnosi in vitro»: un prodotto confezionato, pronto per l'uso da parte dell'utente finale, contenente un prodotto sanguigno e utilizzato, solo o in combinazione, come reagente, prodotto reagente, calibratore, kit o qualsiasi altro sistema, destinato all'utilizzazione in vitro per analisi di campioni di origine umana o animale, ad eccezione degli organi e del sangue donati, solo o principalmente al fine di diagnosticare uno stato fisiologico, uno stato di salute, una malattia o un'anomalia genetica, o per determinare la sicurezza e la compatibilità con eventuali reagenti;
48. «alimenti greggi per animali da compagnia»: alimenti per animali da compagnia che non hanno subito alcun trattamento inteso a garantirne la conservazione, salvo la refrigerazione, il congelamento o la surgelazione;
49. «zone isolate»: zone dove la popolazione animale è talmente scarsa, e gli impianti talmente distanti, che le disposizioni necessarie per la raccolta ed il trasporto sarebbero eccessivamente onerose rispetto all'eliminazione in loco;
50. «grassi fusi»: grassi ottenuti dalla trasformazione di materiali di categoria 2 o 3;
51. «impianto di magazzinaggio»: impianto, diverso dagli stabilimenti e dagli intermediari oggetto della direttiva 95/69/CE ⁽¹⁾, che provvede al magazzinaggio temporaneo dei prodotti trasformati in attesa di un'utilizzazione o eliminazione finale;
52. «conciatura»: processo di indurimento delle pelli mediante agenti concianti vegetali, sali di cromo o altre sostanze come sali di alluminio, sali di ferro, sali di silicio, aldeidi e chinoni o altri agenti indurenti sintetici;
53. «impianto tecnico»: impianto in cui si utilizzano sottoprodotti di origine animale per la produzione di prodotti tecnici;
54. «prodotti tecnici»: prodotti direttamente ottenuti da determinati sottoprodotti di origine animale, destinati a fini diversi dal consumo umano o animale; essi includono le pelli conciate e trattate, i trofei di caccia, la lana trasformata, i peli, le setole, le piume e le parti di piume, il siero di equidi, i prodotti sanguigni, i prodotti farmaceutici, i dispositivi medici, i cosmetici, i prodotti a base di ossa per la fabbricazione di porcellana, colle e gelatine, i fertilizzanti organici, gli ammendanti, i grassi fusi, i derivati dei grassi, lo stallatico trasformato ed il latte e i prodotti a base di latte;
55. «piume e parti di piume non trasformate»: piume e parti di piume che non sono state sottoposte a getto di vapore o ad altri metodi destinati ad impedire la propagazione di agenti patogeni;
56. «lana non trasformata»: lana di pecora non sottoposta a lavaggio industriale né derivata da operazioni di conciatura;
57. «peli non trasformati»: peli di ruminanti non sottoposti a lavaggio industriale né derivati da operazioni di conciatura;
58. «setole di suini non trasformate»: setole di suini non sottoposte a lavaggio industriale né derivate da operazioni di conciatura.

⁽¹⁾ Direttiva 95/69/CE del Consiglio, del 22 dicembre 1995, che fissa le condizioni e le modalità per il riconoscimento e la registrazione di taluni stabilimenti e intermediari operanti nel settore dell'alimentazione degli animali e che modifica le direttive 70/524/CEE, 74/63/CEE, 79/373/CEE e 82/471/CEE (GU L 332 del 30.12.1995, pag. 15). Direttiva modificata da ultimo dalla direttiva 1999/29/CE (GU L 115 del 4.5.1999, pag. 32).

ALLEGATO II

REQUISITI D'IGIENE APPLICABILI ALLA RACCOLTA E AL TRASPORTO DI SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE E DI PRODOTTI TRASFORMATI

CAPITOLO I

Identificazione

1. Devono essere adottate tutte le misure necessarie per garantire che:
 - a) i materiali di categoria 1, 2 e 3 siano identificabili e restino separati ed identificabili per tutta la durata delle operazioni di raccolta e trasporto; e
 - b) i prodotti trasformati siano identificabili e restino separati ed identificabili durante il trasporto.
2. Durante il trasporto, sui veicoli, contenitori, cartoni o altri imballaggi deve essere apposta un'etichetta che rechi chiaramente:
 - a) la categoria dei sottoprodotti di origine animale oppure, in caso di prodotti trasformati, la categoria dei sottoprodotti di origine animale dai quali sono stati derivati i prodotti trasformati;
 - b) i) in caso di materiali di categoria 3, la dicitura «Non destinato al consumo umano»;
 - ii) in caso di materiali di categoria 2 diversi dallo stallatico e dal contenuto del tubo digerente e di prodotti trasformati da essi derivati, la dicitura «Non destinato al consumo animale»; o
 - iii) in caso di materiali di categoria 1 e di prodotti trasformati da essi derivati, la dicitura «Destinato solo all'eliminazione».

CAPITOLO II

Veicoli e contenitori

1. I sottoprodotti di origine animale e i prodotti trasformati devono essere raccolti e trasportati in imballaggi nuovi ermeticamente chiusi o in contenitori o veicoli stagni coperti.
2. I veicoli e i contenitori riutilizzabili e tutti gli elementi di un'attrezzatura o di un dispositivo riutilizzabili che vengono a contatto con sottoprodotti di origine animale o con prodotti trasformati devono essere:
 - a) puliti, lavati e disinfettati dopo ogni utilizzazione;
 - b) tenuti in buono stato di pulizia; e
 - c) puliti e asciutti prima dell'utilizzazione.
3. I contenitori riutilizzabili devono essere destinati al trasporto di un prodotto particolare nella misura necessaria ad evitare contaminazioni incrociate.

CAPITOLO III

Documenti commerciali e certificati sanitari

1. Durante il trasporto i sottoprodotti di origine animale e i prodotti trasformati devono essere accompagnati da un documento commerciale o, nei casi previsti dal presente regolamento, da un certificato sanitario.
2. I documenti commerciali devono specificare:
 - a) la data in cui i materiali sono stati prelevati dallo stabilimento;
 - b) la descrizione dei materiali, compresi i dati di cui al capitolo I, le specie animali per i materiali di categoria 3 e i prodotti trasformati da essi derivati destinati ad essere utilizzati come materie prime per mangimi e, se del caso, il numero del marchio auricolare;
 - c) la quantità dei materiali;
 - d) il luogo di origine dei materiali;
 - e) il nome e l'indirizzo del trasportatore;
 - f) il nome, l'indirizzo e, se del caso, il numero di riconoscimento del destinatario; e

- g) ove del caso:
- i) il numero di riconoscimento dell'impianto di origine; e
 - ii) la natura e i metodi del trattamento.
3. Il documento commerciale deve essere fornito in almeno tre esemplari (un originale e due copie); l'originale deve accompagnare la partita fino alla destinazione finale e deve essere conservato dal destinatario. Il produttore e il trasportatore devono conservare ciascuno una delle copie.
4. Il modello del documento commerciale può essere fissato secondo la procedura di cui all'articolo 33, paragrafo 2.
5. I certificati sanitari devono essere rilasciati e firmati dall'autorità competente.

CAPITOLO IV

Registri

I registri di cui all'articolo 9 devono contenere i seguenti dati previsti nel capitolo III, punto 2:

- a) i dati di cui alle lettere b) e c); e
- b) per i registri tenuti dallo speditore di sottoprodotti di origine animale, i dati di cui alle lettere a), e) e, se noti, f); o
- c) per i registri tenuti dal trasportatore di sottoprodotti di origine animale, i dati di cui alle lettere a), d) e f); o
- d) per i registri tenuti dal destinatario di sottoprodotti di origine animale, la data di ricezione e i dati di cui alle lettere d) e e).

CAPITOLO V

Conservazione dei documenti

Il documento commerciale e il certificato sanitario di cui al capitolo III e i registri di cui al capitolo IV devono essere conservati per un periodo di almeno due anni ai fini della loro presentazione all'autorità competente.

CAPITOLO VI

Condizioni relative alla temperatura

- 1. Il trasporto dei sottoprodotti di origine animale deve essere effettuato a una temperatura adeguata, per evitare qualsiasi rischio per la salute degli animali o la salute pubblica.
- 2. I materiali di categoria 3 non trasformati destinati alla produzione di materie prime per mangimi o alimenti per animali da compagnia devono essere trasportati refrigerati o congelati, a meno che non vengano trasformati entro 24 ore dalla partenza.
- 3. I veicoli utilizzati per il trasporto refrigerato devono essere concepiti in modo da garantire il mantenimento della temperatura adeguata per tutta la durata del trasporto.

CAPITOLO VII

Norme specifiche in materia di transito

Il trasporto di sottoprodotti di origine animale e di prodotti trasformati in transito deve rispettare i requisiti dei capitoli I, II, III e VI.

CAPITOLO VIII

Misure di controllo

L'autorità competente deve adottare le misure necessarie per controllare la raccolta, il trasporto, l'utilizzazione e l'eliminazione dei sottoprodotti di origine animale e dei prodotti trasformati anche verificando la compilazione dei registri e dei documenti richiesti e, se il presente regolamento lo richiede o tale autorità lo ritiene necessario, apponendo sigilli.

Qualora l'autorità competente apponga un sigillo ad una partita di sottoprodotti di origine animale o di prodotti trasformati, ne informa l'autorità omologa del luogo di destinazione.

ALLEGATO III

REQUISITI D'IGIENE APPLICABILI AGLI IMPIANTI DI TRANSITO E DI MAGAZZINAGGIO

CAPITOLO I

Requisiti per il riconoscimento degli impianti di transito

1. I locali e le installazioni devono essere conformi almeno ai seguenti requisiti:
 - a) i locali devono essere adeguatamente separati dalla pubblica via e da altri locali, quali quelli adibiti alla macellazione; la struttura degli impianti deve garantire la separazione totale dei materiali di categoria 1 e 2 dai materiali di categoria 3 dal momento della ricezione fino a quello della spedizione;
 - b) gli impianti devono disporre di un luogo coperto per la ricezione dei sottoprodotti di origine animale;
 - c) gli impianti devono essere costruiti in modo da poter essere facilmente puliti e disinfettati; i pavimenti devono essere costruiti in modo da facilitare l'evacuazione dei liquidi;
 - d) gli impianti devono comprendere gabinetti, spogliatoi e lavabi adeguati per il personale;
 - e) gli impianti devono avere dispositivi appropriati di protezione contro animali nocivi, quali insetti, roditori e uccelli;
 - f) gli impianti devono avere un dispositivo per l'evacuazione delle acque reflue che risponda ai requisiti d'igiene;
 - g) se necessario per il conseguimento degli obiettivi del presente regolamento, gli impianti devono essere muniti di adeguate installazioni termicamente controllate di capacità sufficiente per mantenere i sottoprodotti di origine animale a temperature appropriate e destinate a permettere il controllo e la registrazione di tali temperature.
2. Gli impianti devono essere muniti di installazioni appropriate per la pulizia e la disinfezione dei contenitori e dei recipienti utilizzati per i sottoprodotti di origine animale, nonché dei veicoli — diversi dalle navi — utilizzati per il trasporto. Devono inoltre disporre di strutture adeguate per la disinfezione delle ruote dei veicoli.

CAPITOLO II

Requisiti generali d'igiene*A. Impianti di transito di categoria 3*

1. L'impianto non deve svolgere attività diverse da quelle relative all'importazione, alla raccolta, alla cernita, al sezionamento, alla refrigerazione, al congelamento sotto forma di blocchi, al magazzinaggio temporaneo e alla spedizione di materiali di categoria 3.
2. La cernita dei materiali di categoria 3 dev'essere effettuata in modo tale da evitare qualsiasi rischio di propagazione di malattie animali.
3. Durante la cernita o il magazzinaggio, i materiali di categoria 3 devono essere manipolati e immagazzinati separatamente dalle merci diverse da altri materiali di categoria 3 e in modo tale da evitare la diffusione di agenti patogeni e assicurare il rispetto dell'articolo 22.
4. I materiali di categoria 3 devono essere adeguatamente immagazzinati e, se necessario, refrigerati o congelati, fino al momento della nuova spedizione.
5. Il materiale di imballaggio dev'essere incenerito o eliminato in altro modo, secondo le indicazioni dell'autorità competente.

B. Impianti di transito di categoria 1 o 2

6. L'impianto non deve svolgere attività diverse da quelle relative alla raccolta, alla manipolazione, al magazzinaggio temporaneo e alla spedizione di materiali di categoria 1 o 2.
7. La cernita dei materiali di categoria 1 o 2 dev'essere effettuata in modo tale da evitare qualsiasi rischio di propagazione di malattie animali.

8. Durante il magazzinaggio, i materiali di categoria 1 o 2 devono essere manipolati e immagazzinati separatamente dalle altre merci e in modo da evitare la diffusione di agenti patogeni.
9. I materiali di categoria 1 o 2 devono essere adeguatamente immagazzinati, tra l'altro in condizioni di temperatura adeguate, fino al momento della nuova spedizione.
10. Il materiale di imballaggio dev'essere incenerito o eliminato in altro modo, secondo le indicazioni dell'autorità competente.
11. Le acque reflue devono essere trattate in modo da garantire, per quanto ragionevolmente possibile, che non rimangano agenti patogeni. I requisiti specifici per il trattamento delle acque reflue provenienti dagli impianti di transito di categoria 1 e 2 possono essere fissati conformemente alla procedura di cui all'articolo 33, paragrafo 2.

CAPITOLO III

Requisiti per il riconoscimento degli impianti di magazzinaggio

I locali e le installazioni devono essere conformi almeno ai seguenti requisiti.

1. I locali destinati al magazzinaggio di prodotti trasformati derivati dai materiali di categoria 3 possono trovarsi nelle adiacenze dei locali destinati al magazzinaggio di prodotti trasformati derivati dai materiali di categoria 1 o 2, soltanto qualora siano situati in un edificio completamente separato.
 2. Gli impianti devono:
 - a) disporre di un luogo coperto per la ricezione dei prodotti;
 - b) essere costruiti in modo da poter essere facilmente puliti e disinfettati; i pavimenti devono essere costruiti in modo da facilitare l'evacuazione dei liquidi;
 - c) comprendere gabinetti, spogliatoi e lavabi adeguati per il personale; e
 - d) avere dispositivi appropriati di protezione contro animali nocivi, quali insetti, roditori e uccelli.
 3. Gli impianti devono essere muniti di installazioni appropriate per la pulizia e la disinfezione dei contenitori e dei recipienti utilizzati per i prodotti, nonché dei veicoli — diversi dalle navi — utilizzati per il trasporto. Devono inoltre disporre di strutture adeguate per la disinfezione delle ruote dei veicoli.
 4. I prodotti devono essere adeguatamente immagazzinati fino al momento della nuova spedizione.
-

ALLEGATO IV

REQUISITI APPLICABILI AGLI IMPIANTI DI INCENERIMENTO E COINCENERIMENTO A CUI NON SI APPLICA LA DIRETTIVA 2000/76/CE

CAPITOLO I

Condizioni generali

1. Gli impianti di incenerimento o coincenerimento devono essere progettati, attrezzati e gestiti in modo da soddisfare i requisiti fissati dal presente regolamento.
2. Il gestore di un impianto di incenerimento o coincenerimento deve adottare tutte le precauzioni necessarie riguardo alla ricezione dei sottoprodotti di origine animale per evitare, o limitare per quanto possibile, i rischi diretti per la salute umana o animale.

CAPITOLO II

Condizioni di funzionamento

3. Gli impianti di incenerimento o coincenerimento devono essere progettati, costruiti, attrezzati e fatti funzionare in maniera che i gas prodotti dal processo siano portati in modo controllato e omogeneo, persino nelle condizioni più sfavorevoli, a una temperatura di 850 °C misurata vicino alla parete interna o in un altro punto rappresentativo della camera di combustione, secondo quanto autorizzato dall'autorità competente, per due secondi.
4. Ciascuna linea di un impianto di incenerimento ad alta capacità deve essere dotata di almeno un bruciatore di riserva che entra in funzione automaticamente non appena la temperatura dei gas di combustione, dopo l'ultima immissione di aria di combustione, scende al di sotto di 850 °C. Tale bruciatore dev'essere utilizzato anche nelle operazioni di avvio e di arresto dell'impianto per garantire una temperatura costante di 850 °C durante tali operazioni e fintantoché vi siano materiali incombusti nella camera di combustione.
5. Gli impianti di incenerimento o coincenerimento ad alta capacità devono essere dotati e fare uso di un sistema automatico per impedire l'introduzione di sottoprodotti di origine animale:
 - a) all'avvio, fino al raggiungimento della temperatura di 850 °C; e
 - b) ogniquale volta la temperatura scenda al di sotto di 850 °C.
6. I sottoprodotti di origine animale dovrebbero essere introdotti, se possibile, direttamente nel forno, senza manipolazione diretta.

CAPITOLO III

Evacuazione delle acque

7. Il sito dell'impianto di incenerimento o coincenerimento, ivi comprese le aree di magazzinaggio dei sottoprodotti di origine animale, deve essere progettato in modo da evitare l'immissione non autorizzata e accidentale di qualsiasi inquinante nel suolo, nelle acque superficiali e nelle acque sotterranee, conformemente alle disposizioni della pertinente normativa comunitaria. Inoltre, dev'essere prevista una capacità di magazzinaggio per le acque piovane contaminate che defluiscano dal sito dell'impianto di incenerimento o per l'acqua contaminata derivante da sversamenti o da operazioni di estinzione di incendi.
8. La capacità di magazzinaggio deve essere sufficiente per garantire che tali acque possano, se necessario, essere analizzate e trattate prima dello scarico.

CAPITOLO IV

Residui

9. Ai fini del presente capitolo, per «residui» si intendono i materiali liquidi o solidi generati dal processo di incenerimento o coincenerimento, dal trattamento delle acque reflue o da altri processi nell'impianto di incenerimento o coincenerimento. Essi includono le ceneri e scorie pesanti, le ceneri volanti e le polveri di caldaia.

10. La quantità e la nocività dei residui prodotti durante il funzionamento dell'impianto di incenerimento o coincenerimento devono essere ridotte al minimo; i residui devono essere riciclati, se del caso, direttamente nell'impianto o al di fuori di esso in conformità della pertinente normativa comunitaria.
11. Il trasporto e il magazzinaggio intermedio dei residui secchi sotto forma di polveri, devono essere effettuati in modo tale da evitare la dispersione nell'ambiente (ad esempio, utilizzando contenitori chiusi).

CAPITOLO V

Misurazione della temperatura

12. Devono essere utilizzate tecniche ai fini della sorveglianza dei parametri e delle condizioni inerenti al processo di incenerimento o coincenerimento. Gli impianti di incenerimento o coincenerimento ad alta capacità devono essere muniti di attrezzature per la misurazione della temperatura e farne uso.
13. L'autorizzazione rilasciata dall'autorità competente o le condizioni ad essa annesse devono specificare le prescrizioni riguardanti la misurazione della temperatura.
14. La corretta installazione e il funzionamento di ogni dispositivo automatico di sorveglianza devono essere sottoposti a controllo e a un test annuale di verifica. La taratura deve essere effettuata mediante misurazioni parallele in base ai metodi di riferimento almeno ogni tre anni.
15. I risultati delle misurazioni della temperatura devono essere registrati e presentati in modo tale da consentire all'autorità competente di verificare l'osservanza delle condizioni di funzionamento autorizzate, stabilite dal presente regolamento secondo le procedure fissate dalla stessa autorità.

CAPITOLO VI

Funzionamento anormale

16. In caso di guasto o di condizioni di funzionamento anormale il gestore deve ridurre o arrestare l'attività appena possibile, finché possa essere ripreso il normale funzionamento.
-

ALLEGATO V

REQUISITI GENERALI D'IGIENE APPLICABILI ALLA TRASFORMAZIONE DEI MATERIALI DI CATEGORIA 1, 2 E 3

CAPITOLO I

Requisiti generali per il riconoscimento degli impianti di trasformazione di categoria 1, 2 e 3

1. I locali e le installazioni devono essere conformi almeno ai requisiti seguenti.
 - a) I locali adibiti alla trasformazione di sottoprodotti di origine animale possono trovarsi nelle adiacenze di un macello soltanto qualora siano situati in un edificio completamente separato. È vietato l'accesso all'impianto a persone non autorizzate od animali.
 - b) L'impianto di trasformazione deve comprendere una zona «pulita» e una zona «sporca», adeguatamente separate. La zona sporca deve comprendere una parte coperta per la ricezione dei sottoprodotti di origine animale e deve essere costruita in modo da poter essere facilmente pulita e disinfettata. I pavimenti devono essere costruiti in modo da facilitare l'evacuazione dei liquidi. L'impianto di trasformazione deve comprendere gabinetti, spogliatoi e lavabi adeguati per il personale.
 - c) L'impianto di trasformazione deve disporre di una capacità di produzione di acqua calda e di vapore sufficiente per la trasformazione dei sottoprodotti di origine animale.
 - d) La zona sporca deve, se del caso, essere munita di un impianto di compressione dei sottoprodotti di origine animale e di dispositivi di carico dei sottoprodotti compressi nell'unità di trasformazione.
 - e) Tutte le installazioni utilizzate per la trasformazione dei sottoprodotti di origine animale devono funzionare conformemente ai requisiti del capitolo II. Qualora sia richiesto un trattamento termico, tutte le installazioni devono essere fornite di:
 - i) dispositivi di misurazione per controllare la temperatura nel tempo e, se necessario, la pressione nei punti critici;
 - ii) dispositivi di registrazione continua dei risultati delle misurazioni; e
 - iii) un adeguato sistema di sicurezza che impedisca l'abbassamento della temperatura ad un livello insufficiente.
 - f) Per prevenire la ricontaminazione del prodotto finito da parte di sottoprodotti di origine animale in entrata, deve esistere una netta separazione tra la zona dell'impianto in cui i materiali destinati alla trasformazione vengono scaricati e le zone riservate alla trasformazione del prodotto e al magazzino del prodotto trasformato.
2. L'impianto di trasformazione deve essere munito di installazioni appropriate per la pulizia e la disinfezione dei contenitori o recipienti utilizzati per i sottoprodotti di origine animale, nonché dei veicoli, diversi dalle navi, usati per il trasporto.
3. Adeguate strutture devono essere previste per la disinfezione delle ruote dei veicoli in uscita dalla zona sporca dell'impianto di trasformazione.
4. Tutti gli impianti di trasformazione devono essere dotati di un sistema di eliminazione delle acque reflue conforme ai requisiti fissati dall'autorità competente.
5. L'impianto di trasformazione deve possedere un laboratorio proprio o ricorrere ai servizi di un laboratorio esterno. Il laboratorio deve essere attrezzato per l'esecuzione delle analisi necessarie e deve essere riconosciuto dall'autorità competente.

CAPITOLO II

Requisiti generali d'igiene

1. I sottoprodotti di origine animale devono essere trasformati il più presto possibile dopo il loro arrivo. Fino al momento della trasformazione, essi devono essere adeguatamente immagazzinati.
2. I contenitori, i recipienti e i veicoli utilizzati per il trasporto di materiale non trasformato devono essere puliti in una zona apposita. L'ubicazione e la struttura di tale zona devono essere concepite in modo tale da impedire ogni rischio di contaminazione dei prodotti trasformati.

3. Gli addetti alle operazioni eseguite nella zona sporca non devono entrare nella zona pulita se non dopo aver cambiato abiti da lavoro e calzature o disinfettato questi ultimi. Attrezzature ed utensili non devono essere portati dalla zona sporca a quella pulita, a meno che non siano stati prima puliti e disinfettati. Devono essere definite procedure di spostamento del personale per controllare i movimenti del personale tra le diverse zone e imporre un uso adeguato dei dispositivi per il lavaggio delle calzature e delle ruote.
4. Le acque reflue provenienti dalla zona sporca devono essere trattate in modo da garantire, per quanto ragionevolmente possibile, che non rimangano agenti patogeni. I requisiti specifici per il trattamento delle acque reflue provenienti dagli impianti di trasformazione possono essere fissati conformemente alla procedura di cui all'articolo 33, paragrafo 2.
5. Devono essere prese sistematicamente misure preventive contro uccelli, roditori, insetti o altri parassiti. A tal fine dev'essere applicato un programma documentato di lotta contro gli organismi nocivi.
6. Per tutte le parti dell'impianto devono essere stabilite e documentate procedure di pulizia. Per la pulizia devono essere fornite adeguate attrezzature e prodotti.
7. Il controllo dell'igiene deve includere regolari ispezioni dell'ambiente e delle attrezzature. Il calendario delle ispezioni e i risultati delle medesime devono essere documentati e conservati per almeno due anni.
8. Le installazioni e le attrezzature devono essere tenuti in buono stato di manutenzione e i dispositivi di misurazione devono essere tarati ad intervalli regolari.
9. I prodotti trasformati devono essere manipolati e immagazzinati nell'impianto di trasformazione in modo da impedire la ricontaminazione.

CAPITOLO III

Metodi di trasformazione

Metodo 1

Riduzione

1. Le particelle dei sottoprodotti di origine animale da trasformare le cui dimensioni siano superiori a 50 millimetri devono essere ridotte utilizzando un'ideale attrezzatura, in modo che dopo la riduzione le particelle non siano superiori a 50 millimetri. L'efficienza dell'attrezzatura deve essere controllata quotidianamente e le sue condizioni devono essere annotate in un registro. Se i controlli rivelano l'esistenza di particelle più grandi di 50 millimetri il processo deve essere arrestato e riavviato soltanto dopo le riparazioni necessarie.

Tempo, temperatura e pressione

2. Dopo la riduzione i sottoprodotti di origine animale devono essere scaldati portando la temperatura al centro della massa a più di 133 °C per almeno 20 minuti ininterrottamente sotto una pressione (assoluta) di almeno 3 bar prodotta mediante vapore saturo ⁽¹⁾; il procedimento termico può essere applicato quale trattamento unico o quale fase di sterilizzazione preliminare o successiva alla trasformazione.
3. La trasformazione può essere eseguita con un sistema discontinuo o continuo.

Metodo 2

Riduzione

1. Le particelle dei sottoprodotti di origine animale da trasformare le cui dimensioni siano superiori a 150 millimetri devono essere ridotte utilizzando un'ideale attrezzatura, in modo che dopo la riduzione le particelle non siano superiori a 150 millimetri. L'efficienza dell'attrezzatura deve essere controllata quotidianamente e le sue condizioni devono essere annotate in un registro. Se i controlli rivelano l'esistenza di particelle più grandi di 150 millimetri il processo deve essere arrestato e riavviato soltanto dopo le riparazioni necessarie.

Tempo, temperatura e pressione

2. Dopo la riduzione i sottoprodotti di origine animale devono essere scaldati portando la temperatura al centro della massa a più di 100 °C per almeno 125 minuti, a più di 110 °C per almeno 120 minuti e infine a più di 120 °C per almeno 50 minuti.
3. La trasformazione deve essere eseguita con un sistema discontinuo.
4. I sottoprodotti di origine animale devono essere cotti in modo tale che le condizioni di tempo e di temperatura siano realizzate contemporaneamente.

⁽¹⁾ Il metodo del vapore saturo consiste nell'eliminare tutta l'aria dalla camera di sterilizzazione e sostituirla con vapore.

*Metodo 3***Riduzione**

1. Le particelle dei sottoprodotti di origine animale da trasformare le cui dimensioni siano superiori a 30 millimetri devono essere ridotte utilizzando un'ideale attrezzatura, in modo che dopo la riduzione le particelle non siano superiori a 30 millimetri. L'efficienza dell'attrezzatura deve essere controllata quotidianamente e le sue condizioni devono essere annotate in un registro. Se i controlli rivelano l'esistenza di particelle più grandi di 30 millimetri il processo deve essere arrestato e riavviato soltanto dopo le riparazioni necessarie.

Tempo, temperatura e pressione

2. Dopo la riduzione i sottoprodotti di origine animale devono essere scaldati portando la temperatura al centro della massa a più di 100 °C per almeno 95 minuti, a più di 110 °C per almeno 55 minuti e infine a più di 120 °C per almeno 13 minuti.
3. La trasformazione può essere eseguita con un sistema discontinuo o continuo.
4. I sottoprodotti di origine animale possono essere cotti in modo tale che le condizioni di tempo e di temperatura siano realizzate contemporaneamente.

*Metodo 4***Riduzione**

1. Le particelle dei sottoprodotti di origine animale da trasformare le cui dimensioni siano superiori a 30 millimetri devono essere ridotte utilizzando un'ideale attrezzatura, in modo che dopo la riduzione le particelle non siano superiori a 30 millimetri. L'efficienza dell'attrezzatura deve essere controllata quotidianamente e le sue condizioni devono essere annotate in un registro. Se i controlli rivelano l'esistenza di particelle più grandi di 30 millimetri il processo deve essere arrestato e riavviato soltanto dopo le riparazioni necessarie.

Tempo, temperatura e pressione

2. Dopo la riduzione i sottoprodotti di origine animale devono essere posti in un recipiente in cui è stato aggiunto grasso e scaldati portando la temperatura al centro della massa a più di 100 °C per almeno 16 minuti, a più di 110 °C per almeno 13 minuti, a più di 120 °C per almeno 8 minuti e infine a più di 130 °C per almeno 3 minuti.
3. La trasformazione può essere eseguita con un sistema discontinuo o continuo.
4. I sottoprodotti di origine animale possono essere cotti in modo tale che le condizioni di tempo e di temperatura siano realizzate contemporaneamente.

*Metodo 5***Riduzione**

1. Le particelle dei sottoprodotti di origine animale da trasformare le cui dimensioni siano superiori a 20 millimetri devono essere ridotte utilizzando un'ideale attrezzatura, in modo che dopo la riduzione le particelle non siano superiori a 20 millimetri. L'efficienza dell'attrezzatura deve essere controllata quotidianamente e le sue condizioni devono essere annotate in un registro. Se i controlli rivelano l'esistenza di particelle più grandi di 20 millimetri il processo deve essere arrestato e riavviato soltanto dopo le riparazioni necessarie.

Tempo, temperatura e pressione

2. Dopo la riduzione i sottoprodotti di origine animale devono essere scaldati sino a coagulazione degli stessi e quindi pressati per eliminare grasso e acqua dal materiale proteinico. Quest'ultimo deve poi essere scaldato portando la temperatura al centro della massa a più di 80 °C per almeno 120 minuti e a più di 100 °C per almeno 60 minuti.
3. La trasformazione può essere eseguita con un sistema discontinuo o continuo.
4. I sottoprodotti di origine animale possono essere cotti in modo tale che le condizioni di tempo e di temperatura siano realizzate contemporaneamente.

Metodo 6

(Esclusivamente per sottoprodotti di origine ittica)

Riduzione

1. I sottoprodotti di origine animale devono essere ridotti a ... millimetri e devono essere poi mescolati con acido formico per ridurre il pH a La miscela deve essere immagazzinata per ... ore in attesa del trattamento successivo.

2. La miscela deve quindi essere introdotta in un convertitore termico e scaldata portando la temperatura al centro della massa a ... °C per almeno ... minuti. La progressione del prodotto nel convertitore termico deve essere controllata mediante comandi meccanici che ne limitino lo spostamento in modo che alla fine dell'operazione di trattamento termico il prodotto sia stato sottoposto ad un ciclo sufficiente dal punto di vista del tempo e della temperatura.
3. Dopo il trattamento termico il prodotto deve essere separato meccanicamente in liquido, grasso e ciccioli. Per ottenere un concentrato di proteine animali trasformate, la fase liquida deve essere pompata in due scambiatori termici riscaldati a vapore e muniti di camere a vuoto per eliminarne l'umidità sotto forma di vapore acqueo. I ciccioli devono essere reincorporati nel concentrato di proteine prima di essere immagazzinati.

Metodo 7

1. Metodi di trasformazione approvati dall'autorità competente per i quali sia stato dimostrato a quest'ultima che il prodotto finale è stato oggetto di campionamento su base giornaliera per un mese conformemente alle seguenti norme microbiologiche:
 - a) campioni di materiale prelevati direttamente dopo il trattamento termico:

clostridium perfringens assente in 1 g di prodotto;
 - b) campioni di materiale prelevati nel corso o al termine dell'immagazzinamento presso l'impianto di trasformazione:

salmonella: assenza in 25 g: $n = 5$, $c = 0$, $m = 0$, $M = 0$

enterobacteriaceae: $n = 5$, $c = 2$, $m = 10$, $M = 300$ in 1 g

in cui:

n = numero di campioni da sottoporre a prova;

m = valore di soglia per quanto riguarda il numero di batteri; il risultato è considerato soddisfacente se tutti i campioni hanno un numero di batteri inferiore o uguale a m ;

M = valore massimo per quanto riguarda il numero di batteri; il risultato è considerato insoddisfacente se uno o più campioni hanno un numero di batteri uguale o superiore a M ; e

c = numero di campioni nei quali il contenuto batterico può essere compreso fra m e M ; il campione è ancora considerato accettabile se il numero di batteri contenuti negli altri campioni è uguale o inferiore a m .
2. I dati relativi ai punti critici di controllo sulla base dei quali ogni impianto di trasformazione opera nel rispetto delle norme microbiologiche devono essere registrati e conservati in modo da consentire al proprietario, al gestore o al loro rappresentante e all'autorità competente di vigilare sul funzionamento dell'impianto di trasformazione. I dati da registrare e controllare devono includere le dimensioni delle particelle, la temperatura critica e, se del caso, il tempo assoluto, l'andamento della pressione, la frequenza di ricarica di materie prime e la frequenza di riciclo dei grassi.
3. Tali dati devono essere messi a disposizione della Commissione su richiesta.

CAPITOLO IV

Controllo della produzione

1. L'autorità competente deve controllare che gli impianti di trasformazione garantiscano il rispetto dei requisiti del presente regolamento. Essa deve in particolare:
 - a) verificare:
 - i) le condizioni igieniche generali dei locali, delle attrezzature e del personale;
 - ii) l'efficacia dell'autocontrollo dell'impianto in conformità dell'articolo 25, soprattutto mediante l'esame dei risultati ed il prelievo di campioni;
 - iii) le norme dei prodotti dopo la trasformazione; le analisi e le prove devono essere eseguite secondo metodi scientificamente riconosciuti, (in particolare secondo quelli stabiliti dalla normativa comunitaria o, in sua assenza, da norme internazionali riconosciute o, in loro assenza, da norme nazionali); e
 - iv) le condizioni di magazzinaggio;

- b) procedere ai prelievi necessari per gli esami di laboratorio; e
 - c) procedere a ogni altro controllo che reputi necessario per garantire il rispetto del presente regolamento.
2. Per poter eseguire le mansioni di cui al punto 1, l'autorità competente deve avere libero accesso in ogni momento a tutte le parti dell'impianto di trasformazione, nonché ai registri, ai documenti commerciali e ai certificati sanitari.

CAPITOLO V

Procedure di convalida

1. L'autorità competente deve convalidare l'impianto di trasformazione conformemente alle procedure e agli indicatori seguenti:
- a) descrizione del processo (mediante un diagramma di flusso);
 - b) identificazione dei punti critici di controllo (PCC) inclusa, per il sistema continuo, la capacità di trasformazione del materiale;
 - c) rispetto dei requisiti specifici del processo fissati dal presente regolamento; e
 - d) rispetto dei requisiti seguenti:
 - i) dimensione delle particelle per i processi con trattamento discontinuo sotto pressione e trattamento continuo, determinata dalla dimensione degli orifizi dell'apparecchio di triturazione o dalla distanza tra le incudini; e
 - ii) temperatura, pressione, tempi di trasformazione e capacità di trasformazione del materiale (soltanto per il sistema continuo) come indicato ai punti 2 e 3.
2. In caso di sistema di trattamento discontinuo sotto pressione:
- a) la temperatura deve essere controllata mediante una termocoppia permanente e rilevata in tempo reale;
 - b) la fase sotto pressione deve essere controllata mediante un manometro permanente e la pressione deve essere rilevata in tempo reale;
 - c) il tempo di trattamento deve essere riportato su diagrammi tempo/temperatura e tempo/pressione.
- Almeno una volta all'anno, la termocoppia e il manometro devono essere tarati.
3. In caso di sistema di trattamento continuo sotto pressione:
- a) la temperatura e la pressione devono essere controllate per mezzo di termocoppie o di una pistola a infrarossi e di manometri, posti in punti ben definiti del sistema, e devono risultare conformi ai requisiti nell'intero sistema continuo o in una sezione di esso; temperatura e pressione devono essere rilevate in tempo reale;
 - b) il valore del tempo minimo di transito in tutta la parte pertinente del sistema continuo in cui temperatura e pressione soddisfano i requisiti prescritti deve essere indicato alle autorità competenti per mezzo di marcatori insolubili (ad esempio biossido di manganese) o secondo un metodo che offra garanzie equivalenti; una misurazione precisa e un controllo accurato della capacità di trasformazione del materiale sono fondamentali e, nel corso del test di convalida, devono essere effettuati in funzione di un PCC che possa essere monitorato in maniera continua, come ad esempio:
 - i) la frequenza di rotazione (giri/min) della vite di alimentazione;
 - ii) l'intensità di corrente elettrica (ampères a un determinato voltaggio);
 - iii) il tasso di evaporazione/condensazione; o
 - iv) il numero di pompate per unità di tempo.

Tutti gli strumenti di misurazione e monitoraggio devono essere tarati almeno una volta all'anno.

4. L'autorità competente, quando lo giudichi necessario, deve ripetere periodicamente le procedure di convalida e comunque ogni qualvolta al processo vengano apportate modifiche significative (ad es. modifica dei macchinari o cambiamento delle materie prime).
5. Le procedure di convalida basate su metodi di prova possono essere stabilite secondo la procedura di cui all'articolo 33, paragrafo 2.

ALLEGATO VI

REQUISITI SPECIFICI APPLICABILI ALLA TRASFORMAZIONE DEI MATERIALI DI CATEGORIA 1 E 2 E AGLI IMPIANTI DI PRODUZIONE DI BIOGAS E DI COMPOSTAGGIO

CAPITOLO I

Requisiti specifici applicabili alla trasformazione dei materiali di categoria 1 e 2

Oltre ai requisiti generali di cui all'allegato V, si applicano i seguenti requisiti.

A. Locali

1. La struttura degli impianti di trasformazione di categoria 1 e 2 deve garantire la totale separazione dei materiali di categoria 1 dai materiali di categoria 2 dalla ricezione delle materie prime sino alla spedizione del prodotto trasformato risultante.
2. Tuttavia, l'autorità competente può autorizzare l'utilizzazione temporanea di un impianto di trasformazione di categoria 2 per la trasformazione di materiali di categoria 1 quando il manifestarsi diffuso di una malattia epizootica o altre circostanze straordinarie e imprevedibili comportino un carico eccessivo per l'impianto di trasformazione di categoria 1.

L'autorità competente deve riconoscere nuovamente l'impianto di trasformazione di categoria 2, conformemente all'articolo 13, prima che questo trasformi di nuovo materiali di categoria 2.

B. Norme di trasformazione

3. Per ciascuno dei metodi di trasformazione di cui all'allegato V, capitolo III, occorre identificare i punti critici di controllo che determinano l'intensità dei trattamenti termici applicati all'atto della trasformazione. Tali punti critici di controllo possono includere:
 - a) la dimensione delle particelle di materia prima;
 - b) la temperatura raggiunta nel corso del processo di trattamento termico;
 - c) la pressione applicata alla materia prima; e
 - d) la durata del processo di trattamento termico o la frequenza di ricarica del sistema continuo.

Per ciascun punto critico di controllo applicabile devono essere specificate norme minime di trattamento.

4. Devono essere conservati per almeno due anni registri che mostrino il rispetto dei valori minimi di trattamento per ciascun punto critico di controllo.
5. Occorre impiegare dispositivi di misurazione e registrazione correttamente tarati per sorvegliare in permanenza le condizioni di trasformazione. È necessario conservare i registri attestanti le date di taratura dei dispositivi di misurazione e di registrazione.
6. Il materiale che non sia stato sottoposto al trattamento termico prescritto (a seguito, ad esempio, di cadute occasionali all'inizio del processo o perdite dagli apparecchi riscaldanti) deve essere reintrodotta all'inizio del circuito di trattamento termico o raccolto e sottoposto a nuova trasformazione.
7. I sottoprodotti di origine animale devono essere trasformati secondo le norme di trasformazione in appresso.
 - a) Il metodo di trasformazione 1 deve essere utilizzato:
 - i) per i materiali di categoria 2 diversi dallo stallatico e dal contenuto del tubo digerente, destinati a un impianto di produzione di biogas o a un impianto di compostaggio o ad essere utilizzati come fertilizzanti organici o ammendanti; e
 - ii) per i materiali di categoria 1 e 2 destinati a una discarica.

b) Uno qualsiasi dei metodi di trasformazione da 1 a 5 deve essere utilizzato:

- i) per i materiali di categoria 2 la cui proteina risultante è destinata a incenerimento o co-incenerimento;
- ii) per i materiali di categoria 2 i cui grassi fusi sono destinati a un impianto oleochimico di categoria 2; e
- iii) per i materiali di categoria 1 e 2 destinati a incenerimento o co-incenerimento.

Tuttavia, l'autorità competente può esigere che sia utilizzato il metodo di trasformazione 1 per i materiali di categoria 1 destinati all'incenerimento o co-incenerimento.

C. Prodotti trasformati

8. I prodotti trasformati derivati da materiali di categoria 1 o 2, ad eccezione dei prodotti liquidi destinati a un impianto di produzione di biogas o a un impianto di compostaggio, devono essere contrassegnati in modo permanente, ove tecnicamente possibile con una sostanza odorante, tramite un sistema approvato dall'autorità competente. Le modalità dettagliate del sistema volto ad applicare un contrassegno possono essere fissate secondo la procedura di cui all'articolo 33, paragrafo 2.
9. I campioni dei prodotti trasformati destinati agli impianti di produzione di biogas, agli impianti di compostaggio o a discariche, prelevati subito dopo l'ultimazione del trattamento termico, devono risultare esenti da spore di batteri patogeni resistenti al calore (*Clostridium perfringens* assente in 1 g di prodotto).

CAPITOLO II

Requisiti specifici per il riconoscimento degli impianti di produzione di biogas e degli impianti di compostaggio

A. Locali

1. Gli impianti di produzione di biogas devono essere muniti di:

- a) un'unità obbligatoria di pastorizzazione/igienizzazione che dev'essere dotata di:
 - i) installazioni per il controllo della temperatura in tempo reale;
 - ii) dispositivi di registrazione continua dei risultati delle misurazioni;
 - iii) un adeguato sistema di sicurezza che impedisca l'abbassamento della temperatura ad un livello insufficiente; e
- b) adeguate attrezzature per la pulizia e la disinfezione di veicoli e contenitori in uscita dall'impianto di produzione di biogas.

Tuttavia, un'unità di pastorizzazione/igienizzazione non è obbligatoria per gli impianti di produzione di biogas che trasformano unicamente sottoprodotti di origine animale che sono stati sottoposti al metodo di trasformazione 1.

2. Gli impianti di compostaggio devono essere muniti di:

- a) un reattore di compostaggio chiuso obbligatorio munito di:
 - i) installazioni per il controllo della temperatura in tempo reale;
 - ii) dispositivi di registrazione continua dei risultati delle misurazioni;
 - iii) un adeguato sistema di sicurezza che impedisca l'abbassamento della temperatura ad un livello insufficiente; e
- b) adeguate attrezzature per la pulizia e la disinfezione di veicoli e contenitori adibiti al trasporto di sottoprodotti di origine animale non trattati.

3. Ogni impianto di produzione di biogas e ogni impianto di compostaggio deve disporre di un laboratorio proprio o ricorrere ad un laboratorio esterno. Il laboratorio deve essere attrezzato per l'esecuzione delle analisi necessarie e deve essere riconosciuto dall'autorità competente.

B. Requisiti d'igiene

4. Solo i sottoprodotti di origine animale indicati in appresso possono essere trasformati in un impianto di produzione di biogas o in un impianto di compostaggio:
- a) i materiali di categoria 2 che sono stati sottoposti al metodo di trasformazione 1 presso un impianto di trasformazione di categoria 2;
 - b) lo stallatico e il contenuto del tubo digerente; e
 - c) i materiali di categoria 3.
5. I sottoprodotti di origine animale di cui al punto 4 devono essere trasformati il più presto possibile dopo l'arrivo. Fino al momento del trattamento, essi devono essere adeguatamente immagazzinati.
6. I contenitori, i recipienti e i veicoli utilizzati per il trasporto di materiale non trattato devono essere puliti in una zona apposita. L'ubicazione e la struttura di tale zona devono essere concepite in modo tale da evitare ogni rischio di contaminazione dei prodotti trattati.
7. Devono essere prese sistematicamente misure preventive contro uccelli, roditori, insetti o altri parassiti. A tal fine dev'essere applicato un programma documentato di lotta contro gli organismi nocivi.
8. Per tutte le parti dell'impianto devono essere stabilite e documentate procedure di pulizia. Per la pulizia devono essere fornite adeguate attrezzature e prodotti.
9. Il controllo dell'igiene deve includere regolari ispezioni dell'ambiente e delle attrezzature. Il calendario delle ispezioni e i risultati delle medesime devono essere documentati.
10. Le installazioni e le attrezzature devono essere tenuti in buono stato di manutenzione e i dispositivi di misurazione devono essere tarati ad intervalli regolari.
11. I residui di digestione devono essere manipolati e immagazzinati nell'impianto in modo da impedirne la ricontaminazione.

C. Norme di trasformazione

12. I materiali di categoria 3 utilizzati come materie prime in un impianto di produzione di biogas munito di un'unità di pastorizzazione/igienizzazione devono soddisfare i requisiti minimi seguenti:
- a) dimensione massima delle particelle precedentemente all'ingresso nell'unità: 12 mm;
 - b) temperatura minima di tutto il materiale nell'unità: 70 °C; e
 - c) durata minima di permanenza nell'unità, senza interruzione: 60 minuti.
13. I materiali di categoria 3 utilizzati come materie prime in un impianto di compostaggio devono soddisfare i requisiti minimi seguenti:
- a) dimensione massima delle particelle precedentemente all'ingresso nel reattore di compostaggio: 12 mm;
 - b) temperatura minima di tutto il materiale nel reattore: 70 °C; e
 - c) durata minima di permanenza nel reattore a 70 °C (tutto il materiale): 60 minuti.
14. Tuttavia, in attesa dell'adozione di modalità conformemente all'articolo 6, paragrafo 2, lettera g), l'autorità competente può autorizzare, qualora i rifiuti di cucina e ristorazione siano gli unici sottoprodotti di origine animale utilizzati come materie prime in un impianto di produzione di biogas o di compostaggio, l'applicazione di norme di trasformazione diverse da quelle stabilite ai punti 12 e 13, purché garantiscano un effetto equivalente per quanto attiene alla riduzione degli agenti patogeni.

D. Residui di digestione e compost

15. I campioni di residui di digestione o di compost prelevati nel corso o al termine dell'immagazzinamento presso l'impianto di produzione di biogas o di compostaggio devono rispettare le norme seguenti:

salmonella: assenza in 25 g: $n = 5$, $c = 0$, $m = 0$, $M = 0$

enterobacteriaceae: $n = 5$, $c = 2$, $m = 10$, $M = 300$ in 1 g

in cui:

n = numero di campioni da sottoporre a prova;

m = valore di soglia per quanto riguarda il numero di batteri; il risultato è considerato soddisfacente se tutti i campioni hanno un numero di batteri inferiore o uguale a m ;

M = valore massimo per quanto riguarda il numero di batteri; il risultato è considerato insoddisfacente se uno o più campioni hanno un numero di batteri uguale o superiore a M ; e

c = numero di campioni nei quali il contenuto batterico può essere compreso fra m e M ; il campione è ancora considerato accettabile se il numero di batteri contenuti negli altri campioni è uguale o inferiore a m .

CAPITOLO III**Norme applicabili al trattamento di trasformazione supplementare dei grassi fusi**

I procedimenti in appresso possono essere utilizzati per produrre derivati lipidici provenienti da grassi fusi ottenuti da materiali di categoria 2:

1. transesterificazione o idrolisi: ad almeno 200 °C e ad una pressione corrispondente adeguata per almeno 20 minuti (glicerolo, acidi grassi ed esteri); o
 2. saponificazione con NaOH 12M (produzione di glicerolo e sapone):
 - a) con processo discontinuo a 95 °C per 3 ore; oppure
 - b) con processo continuo a 140 °C e a 2 bar (2 000 hPa) per 8 minuti, o condizioni equivalenti stabilite secondo la procedura di cui all'articolo 33, paragrafo 2.
-

ALLEGATO VII

REQUISITI DI IGIENE SPECIFICI APPLICABILI ALLA TRASFORMAZIONE E ALL'IMMISSIONE SUL MERCATO DI PROTEINE ANIMALI TRASFORMATE E ALTRI PRODOTTI TRASFORMATI CHE POTREBBERO ESSERE UTILIZZATI COME MATERIE PRIME PER MANGIMI

CAPITOLO I

Requisiti specifici per il riconoscimento degli impianti di trasformazione di categoria 3

Oltre ai requisiti generali di cui all'allegato V, si applicano i seguenti requisiti:

A. Locali

1. I locali adibiti alla trasformazione di materiali di categoria 3 possono trovarsi nelle adiacenze di locali adibiti alla trasformazione di materiali di categoria 1 o 2 soltanto qualora siano situati in un edificio completamente separato.
2. Tuttavia, l'autorità competente può autorizzare l'utilizzazione temporanea di un impianto di trasformazione di categoria 3 per la trasformazione di materiali di categoria 1 o 2 quando il manifestarsi diffuso di una malattia epizootica o altre circostanze straordinarie e imprevedibili comportino un carico eccessivo per l'impianto di trasformazione di categoria 1 o 2.

L'autorità competente deve riconoscere nuovamente l'impianto di trasformazione di categoria 3, conformemente all'articolo 17, prima che questo trasformi di nuovo materiali di categoria 3.

3. Gli impianti di trasformazione di categoria 3 devono essere dotati di:
 - a) un'installazione che consenta di rilevare la presenza di corpi estranei quali materiale da imballaggio, pezzi di metallo, ecc. nei sottoprodotti di origine animale; e
 - b) un locale sufficientemente attrezzato, che possa essere chiuso a chiave, riservato all'uso esclusivo del servizio d'ispezione, se la quantità di prodotti trattati rende necessaria la presenza regolare o permanente dell'autorità competente.

B. Materie prime

4. Solo i materiali di categoria 3 di cui all'articolo 6, paragrafo 1, lettere da a) a j), che siano stati manipolati, immagazzinati e trasportati conformemente all'articolo 22, possono essere utilizzati per la produzione di proteine animali trasformate e altre materie prime per mangimi.
5. Prima della trasformazione, i sottoprodotti di origine animale devono essere sottoposti a controllo per verificare la presenza di corpi estranei che, se presenti, devono essere rimossi immediatamente.

C. Norme di trasformazione

6. Per ciascuno dei metodi di trasformazione di cui all'allegato V, capitolo III, occorre identificare i punti critici di controllo che determinano l'intensità dei trattamenti termici applicati all'atto della trasformazione. Tali punti critici di controllo devono includere almeno:

- la dimensione delle particelle di materia prima,
- la temperatura raggiunta nel corso del processo di trattamento termico,
- se del caso, la pressione applicata alla materia prima, e
- la durata del processo di trattamento termico o la frequenza di ricarica del sistema continuo.

Per ciascun punto critico di controllo applicabile devono essere specificate norme minime di trattamento.

7. Devono essere conservati per almeno due anni registri che mostrino il rispetto dei valori minimi di trattamento per ciascun punto critico di controllo.
8. Occorre impiegare dispositivi di misurazione e registrazione correttamente tarati per sorvegliare in permanenza le condizioni di trasformazione. È necessario conservare i registri attestanti le date di taratura dei dispositivi di misurazione e di registrazione.

9. Il materiale che non sia stato sottoposto al trattamento termico prescritto (a seguito, ad esempio, di cadute occasionali all'inizio del processo o perdite dagli apparecchi riscaldanti) deve essere reintrodotta all'inizio del circuito di trattamento termico o raccolto e sottoposto a nuova trasformazione.

D. Prodotti trasformati

10. I campioni dei prodotti finali prelevati nel corso o al termine dell'immagazzinamento presso l'impianto di trasformazione devono rispettare le norme seguenti:

salmonella: assenza in 25 g: $n = 5$, $c = 0$, $m = 0$, $M = 0$

enterobacteriaceae: $n = 5$, $c = 2$, $m = 10$, $M = 300$ in 1 g

in cui:

n = numero di campioni da sottoporre a prova;

m = valore di soglia per quanto riguarda il numero dei batteri; il risultato è considerato soddisfacente se tutti i campioni hanno un numero di batteri inferiore o uguale a m ;

M = valore massimo per quanto riguarda il numero di batteri; il risultato è considerato insoddisfacente se uno o più campioni hanno un numero di batteri uguale o superiore a M ; e

c = numero di campioni nei quali il contenuto batterico può essere compreso fra m e M ; il campione è ancora considerato accettabile se il numero di batteri contenuti negli altri campioni è uguale o inferiore a m .

CAPITOLO II

Requisiti specifici applicabili alle proteine animali trasformate

Oltre alle condizioni generali specificate nel capitolo I, devono essere soddisfatte le seguenti condizioni.

A. Norme di trasformazione

1. Le proteine animali trasformate derivanti da mammiferi devono essere state sottoposte al metodo di trasformazione 1.
2. Le proteine animali trasformate non derivanti da mammiferi, ad esclusione delle farine di pesce, devono essere state sottoposte ad uno qualsiasi dei metodi di trasformazione da 1 a 5 o 7.
3. Le farine di pesce devono essere state sottoposte a:
 - a) uno qualsiasi dei metodi di trasformazione; o
 - b) un metodo e parametri che garantiscano la conformità del prodotto alle norme microbiologiche fissate nel capitolo I, punto 10.

B. Magazzinaggio

4. Le proteine animali trasformate devono essere imballate e immagazzinate in sacchi nuovi o sterilizzati, oppure in silos adeguatamente costruiti.
5. Devono essere adottate le misure necessarie per ridurre al minimo la condensa all'interno di silos, nastri trasportatori o elevatori.
6. All'interno di silos, nastri trasportatori ed elevatori, i prodotti devono essere protetti da ogni contaminazione accidentale.
7. Le attrezzature per la manipolazione delle proteine animali trasformate devono essere mantenute pulite e asciutte; occorre inoltre predisporre punti di ispezione adeguati che consentano di verificarne lo stato di pulizia. Tutte le strutture di magazzinaggio devono essere svuotate e pulite regolarmente, in funzione delle necessità di produzione.
8. Le proteine animali trasformate devono essere protette dall'umidità. Nelle zone adibite al magazzinaggio occorre pertanto impedire le perdite d'acqua e la formazione di condensa.

C. Importazione

9. Gli Stati membri devono autorizzare l'importazione di proteine animali trasformate se:
- a) provengono da paesi terzi figuranti nell'elenco di cui all'allegato XI, parte II, o, nel caso delle farine di pesce, nell'elenco di cui all'allegato XI, parte III;
 - b) provengono da un impianto di trasformazione che figura nell'elenco di cui all'articolo 29, paragrafo 4;
 - c) sono state prodotte conformemente al presente regolamento; e
 - d) sono accompagnate dal certificato sanitario di cui all'articolo 29, paragrafo 6.
10. Prima che le partite siano autorizzate a circolare liberamente all'interno della Comunità, l'autorità competente deve campionare le importazioni di proteine animali trasformate al posto d'ispezione frontaliero per garantire il rispetto dei requisiti di cui al capitolo I, punto 10. L'autorità competente deve:
- a) campionare ciascuna partita di prodotti trasportati alla rinfusa; e
 - b) praticare un campionamento a sondaggio sulle partite di prodotti imballati nell'impianto di lavorazione di origine.
11. Tuttavia, quando gli ultimi sei test consecutivi su partite spedite alla rinfusa da un paese terzo si sono rivelati negativi, l'autorità competente può praticare un campionamento a sondaggio sulle successive partite spedite alla rinfusa da tale paese terzo. Se uno di tali campioni a sondaggio risulta positivo, l'autorità competente che ha effettuato il campionamento deve informare l'autorità competente del paese d'origine affinché prenda le misure appropriate per rimediare alla situazione. L'autorità competente del paese d'origine deve comunicare tali misure all'autorità competente che ha effettuato il campionamento. In caso di un nuovo risultato positivo della stessa origine, l'autorità competente deve campionare ciascuna partita della stessa origine fino a quando sei test consecutivi si riveleranno nuovamente negativi.
12. Le autorità competenti devono conservare, per almeno due anni, un registro dei risultati dei controlli effettuati sulle partite che sono state oggetto di campionamento.
13. Qualora una partita risulti positiva per quanto riguarda la salmonella essa:
- a) deve essere trattata conformemente alla procedura di cui all'articolo 17, paragrafo 2, lettera a), della direttiva 97/78/CE ⁽¹⁾; o
 - b) viene sottoposta a nuovo trattamento presso un impianto di trasformazione riconosciuto ai sensi del presente regolamento o decontaminata per mezzo di un trattamento autorizzato dall'autorità competente. Un elenco di trattamenti autorizzati può essere stabilito in conformità della procedura di cui all'articolo 33, paragrafo 2. La partita non viene rimessa in circolazione finché non sia stata trattata e analizzata dall'autorità competente per accertare l'assenza di salmonella conformemente al capitolo I, punto 10, sempre che dalle prove la partita risulti negativa alla salmonella.

CAPITOLO III

Requisiti specifici applicabili ai prodotti sanguigni

Oltre alle condizioni generali specificate nel capitolo I, devono essere soddisfatte le condizioni seguenti.

A. Materie prime

1. Solo il sangue rientrante nell'articolo 6, paragrafo 1, lettere a) e b), può essere utilizzato per la produzione di prodotti sanguigni.

B. Norme di trasformazione

2. I prodotti sanguigni devono essere stati sottoposti a:
- a) uno qualsiasi dei metodi di trasformazione da 1 a 5 o 7; oppure
 - b) un metodo e parametri che garantiscano la conformità del prodotto alle norme microbiologiche fissate nel capitolo I, punto 10.

⁽¹⁾ Direttiva 97/78/CE del Consiglio, del 18 dicembre 1997, che fissa i principi relativi all'organizzazione dei controlli veterinari per i prodotti che provengono dai paesi terzi e che sono introdotti nella Comunità (GU L 24 del 30.1.1998, pag. 9).

C. Importazione

3. Gli Stati membri devono autorizzare l'importazione di prodotti sanguigni se:

- a) provengono da paesi terzi figuranti nell'elenco di cui all'allegato XI, parte V;
- b) provengono da un impianto di trasformazione che figura nell'elenco di cui all'articolo 29, paragrafo 4;
- c) sono stati prodotti conformemente al presente regolamento; e
- d) sono accompagnati dal certificato sanitario di cui all'articolo 29, paragrafo 6.

CAPITOLO IV**Requisiti specifici applicabili ai grassi fusi e all'olio di pesce**

Oltre alle condizioni generali specificate nel capitolo I, devono essere soddisfatte le condizioni seguenti.

A. Norme di trasformazione

1. I grassi fusi provenienti da ruminanti devono essere purificati in modo che il livello massimo del totale di impurità insolubili che restano non superi lo 0,15 % in peso.

B. Importazione di grassi fusi

2. Gli Stati membri devono autorizzare l'importazione di grassi fusi se:

- a) provengono da paesi terzi figuranti nell'elenco di cui all'allegato XI, parte IV;
- b) provengono da un impianto di trasformazione che figura nell'elenco di cui all'articolo 29, paragrafo 4;
- c) sono stati prodotti conformemente al presente regolamento;
- d) ovvero:
 - i) sono derivati interamente o in parte da materia prima suina e provengono da un paese o da una parte del territorio di un paese indenne da afta epizootica negli ultimi 24 mesi e indenne dalla peste suina classica e dalla peste suina africana negli ultimi 12 mesi;
 - ii) sono derivati interamente o in parte da materia prima di volatili da cortile e provengono da un paese o da una parte del territorio di un paese indenne dalla malattia di Newcastle e dalla influenza aviaria negli ultimi 6 mesi;
 - iii) sono derivati interamente o in parte da materia prima di ruminante e provengono da un paese o da una parte del territorio di un paese indenne da afta epizootica negli ultimi 24 mesi e indenne dalla peste bovina negli ultimi 12 mesi;
 - iv) ove nel pertinente periodo summenzionato vi sia stato un focolaio di una delle suddette malattie, sono stati sottoposti a uno dei seguenti processi di trattamento termico:
 - almeno a 70 °C per almeno 30 minuti, o
 - almeno a 90 °C per almeno 15 minuti,e sono stati registrati e conservati i dati relativi ai punti critici di controllo in modo che il proprietario, il gestore o il loro rappresentante e, eventualmente, l'autorità competente possano vigilare sul funzionamento dell'impianto. I dati devono includere la dimensione delle particelle, la temperatura critica e, se del caso, il tempo assoluto, l'andamento della pressione, la frequenza di ricarica di materie prime e la frequenza di riciclo dei grassi; e
- e) sono accompagnati dal certificato sanitario di cui all'articolo 29, paragrafo 6.

C. Importazione di olio di pesce

3. Gli Stati membri devono autorizzare l'importazione di olio di pesce se:

- a) proviene da paesi terzi figuranti nell'elenco di cui all'allegato XI, parte III;
- b) proviene da un impianto di trasformazione che figura nell'elenco di cui all'articolo 29, paragrafo 4;
- c) è stato prodotto conformemente al presente regolamento; e
- d) è accompagnato dal certificato sanitario di cui all'articolo 29, paragrafo 6.

D. Requisiti d'igiene

4. Nel caso in cui i grassi fusi o l'olio di pesce siano imballati, devono esserlo in contenitori nuovi o in contenitori che sono stati puliti, e occorre prendere ogni precauzione per evitare che siano ricontaminati. Se è previsto un trasporto alla rinfusa dei prodotti, i tubi, le pompe e le cisterne nonché qualsiasi altro contenitore o camion cisterna per merci sfuse usato per il trasporto dei prodotti dall'impianto di produzione direttamente sulla nave o a cisterne a terra ovvero direttamente agli impianti, devono essere stati ispezionati prima dell'uso e risultati puliti.

CAPITOLO V**Requisiti specifici applicabili al latte, ai prodotti a base di latte e al colostro**

Oltre alle condizioni generali specificate nel capitolo I, devono essere soddisfatte le condizioni seguenti.

A. Norme di trasformazione

- 1. Il latte crudo e il colostro devono essere prodotti in condizioni che diano adeguate garanzie per quanto riguarda la salute degli animali. Queste condizioni possono essere definite secondo la procedura di cui all'articolo 33, paragrafo 2.
- 2. Il latte o i prodotti a base di latte trattati o trasformati devono essere sottoposti a un trattamento termico a almeno 72 °C per almeno 15 secondi o a qualsiasi combinazione di temperatura e tempo che abbia almeno un effetto termico equivalente e produca una reazione negativa al test della fosfatasi, seguito da:
 - a) nel caso del latte in polvere o di prodotti a base di latte in polvere, un processo di essiccazione; o
 - b) nel caso di prodotti a base di latte acidificato, un processo mediante il quale il pH è ridotto e mantenuto per almeno un'ora a un valore inferiore a 6.
- 3. Oltre alle condizioni di cui al punto 2, il latte in polvere e i prodotti a base di latte in polvere devono soddisfare le seguenti condizioni:
 - a) completato il processo di essiccazione, occorre prendere ogni precauzione per evitare la contaminazione dei prodotti;
 - b) il prodotto finale deve:
 - i) essere imballato in contenitori nuovi; o
 - ii) in caso di trasporto alla rinfusa, essere trasportato in veicoli o contenitori che sono stati disinfettati con un prodotto approvato dall'autorità competente prima che il latte, i prodotti a base di latte o il colostro siano stati caricati.

B. Importazione

4. Gli Stati membri devono autorizzare l'importazione di latte e di prodotti a base di latte se:

- a) provengono da paesi terzi figuranti nell'elenco di cui all'allegato XI, parte I;

- b) nel caso del latte e dei prodotti a base di latte provenienti dai paesi terzi o da parti dei paesi terzi di cui alla colonna B dell'allegato della decisione 95/340/CE ⁽¹⁾, essi hanno subito un trattamento di pastorizzazione sufficiente perché il test della fosfatasi dia esito negativo e sono accompagnati da un certificato sanitario conforme al modello di cui all'allegato X, capitolo 2 (A);
 - c) nel caso dei prodotti a base di latte con pH ridotto a un valore inferiore a 6 provenienti dai paesi terzi o parti dei paesi terzi di cui alla colonna C dell'allegato della decisione 95/340/CE, essi sono stati prima sottoposti a un trattamento di pastorizzazione sufficiente perché il test della fosfatasi dia esito negativo e sono accompagnati da un certificato sanitario conforme al modello di cui all'allegato X, capitolo 2 (B);
 - d) nel caso del latte e dei prodotti a base di latte provenienti dai paesi terzi o da parti dei paesi terzi di cui alla colonna C dell'allegato della decisione 95/340/CE, essi sono stati prima sottoposti a un processo di sterilizzazione o a un doppio trattamento termico ciascuno dei quali sia stato di per sé sufficiente perché il test della fosfatasi dia esito negativo e sono accompagnati da un certificato sanitario conforme al modello di cui all'allegato X, capitolo 2 (C);
 - e) provengono da un impianto di trasformazione che figura nell'elenco di cui all'articolo 29, paragrafo 4.
5. Il latte e i prodotti a base di latte provenienti dai paesi terzi o da parti dei paesi terzi di cui alla colonna C dell'allegato della decisione 95/340/CE nei quali vi sia stato un focolaio di afta epizootica negli ultimi 12 mesi ovvero nei quali negli ultimi 12 mesi sia stata praticata una vaccinazione contro l'afta epizootica, devono, prima dell'introduzione nel territorio della Comunità, essere stati sottoposti a:
- a) un processo di sterilizzazione nel quale sia stato raggiunto un valore Fc uguale o superiore a 3;
 - b) un trattamento termico iniziale con effetto termico almeno pari a quello ottenuto col processo di pastorizzazione ad almeno 72 °C per almeno 15 secondi e sufficiente perché il test della fosfatasi dia esito negativo, seguito da:
 - i) un secondo trattamento termico con un effetto termico almeno pari a quello raggiunto dal trattamento termico iniziale e sufficiente perché il test della fosfatasi dia esito negativo, seguito, nel caso del latte in polvere o dei prodotti a base di latte in polvere, da un processo di essiccazione; o
 - ii) un processo di acidificazione nel quale il pH sia stato mantenuto per almeno un'ora a un valore inferiore a 6.
6. Qualora si individui il rischio dell'introduzione di una malattia esotica o di qualsiasi altro rischio per la salute degli animali, possono essere fissate condizioni ulteriori per la protezione della salute degli animali secondo la procedura di cui all'articolo 33, paragrafo 2.

CAPITOLO VI

Requisiti specifici applicabili alla gelatina e alle proteine idrolizzate

Oltre alle condizioni generali specificate nel capitolo I, devono essere soddisfatte le condizioni seguenti.

A. Norme di trasformazione per la gelatina

- 1. a) La gelatina dev'essere prodotta mediante un processo tale da assicurare che i materiali di categoria 3 non trasformati siano sottoposti a un trattamento con acido od alcali, seguito da uno o più risciacqui; successivamente dev'essere adeguato il pH. La gelatina dev'essere estratta mediante uno o più riscaldamenti successivi e poi depurata per filtrazione e sterilizzazione;
- b) dopo essere stata trattata come indicato alla lettera a), la gelatina può essere sottoposta a un processo di essiccazione e, se del caso, di polverizzazione o laminazione;
- c) è vietato l'uso di conservanti diversi dal biossido di zolfo e dal perossido di idrogeno.
- 2. La gelatina dev'essere confezionata, imballata, immagazzinata e trasportata in condizioni igieniche soddisfacenti. In particolare:
 - a) dev'essere previsto un locale per l'immagazzinamento, il confezionamento e l'imballaggio dei materiali;
 - b) il confezionamento e l'imballaggio debbono essere effettuati in appositi locali o luoghi; e
 - c) le confezioni e gli imballaggi contenenti gelatina devono recare la dicitura «Gelatina idonea al consumo animale».

⁽¹⁾ Decisione 95/340/CE della Commissione, del 27 luglio 1995, che stabilisce l'elenco provvisorio dei paesi terzi dai quali gli Stati membri autorizzano l'importazione di latte e di prodotti a base di latte e che abroga la decisione 94/70/CE (GU L 200 del 24.8.1995, pag. 38). Decisione modificata da ultimo dalla decisione 96/584/CE (GU L 255 del 9.10.1996, pag. 20).

B. Norme di trasformazione per le proteine idrolizzate

3. Il processo di produzione delle proteine idrolizzate deve comprendere misure atte a ridurre al minimo i rischi di contaminazione delle materie prime di categoria 3. La preparazione delle materie prime di categoria 3 mediante salatura in salamoia, calcinazione e lavaggio intensivo deve essere seguita da:
- a) esposizione dei materiali a un pH superiore a 11 per più di 3 ore a una temperatura superiore a 80 °C e successivamente da un trattamento termico a una temperatura di oltre 140 °C per 30 minuti a una pressione maggiore di 3,6 bar;
 - b) esposizione dei materiali a un pH compreso tra 1 e 2, poi a un pH superiore a 11, seguita da un trattamento termico a 140 °C per 30 minuti a una pressione di 3 bar; o
 - c) un processo di produzione equivalente approvato secondo la procedura di cui all'articolo 33, paragrafo 2.

C. Importazione

4. Gli Stati membri devono autorizzare l'importazione di gelatina e di proteine idrolizzate se:
- a) provengono da paesi terzi figuranti nell'elenco di cui all'allegato X, parte XI;
 - b) provengono da un impianto di trasformazione che figura nell'elenco di cui all'articolo 29, paragrafo 4;
 - c) sono state prodotte conformemente al presente regolamento; e
 - d) sono accompagnate dal certificato sanitario di cui all'articolo 29, paragrafo 6.

CAPITOLO VII

Requisiti specifici applicabili al fosfato bicalcico

Oltre alle condizioni generali specificate nel capitolo I, devono essere soddisfatte le condizioni seguenti.

A. Norme di trasformazione

1. Il fosfato bicalcico deve essere elaborato mediante un processo che:
- a) è atto a garantire che tutto il materiale osseo di categoria 3 sia finemente triturato e sgrassato con acqua calda e trattato con acido cloridrico diluito (a una concentrazione minima del 4 % e a un pH inferiore a 1,5) per un periodo di almeno due giorni;
 - b) comporta poi un trattamento con calce della soluzione fosforica ottenuta, risultante nella formazione di un precipitato di fosfato bicalcico con pH compreso tra 4 e 7; e
 - c) prevede infine che tale precipitato sia essiccato per 15 minuti con aria avente una temperatura d'ingresso da 270 a 325 °C e una temperatura di uscita compresa fra 60 e 65 °C;
- ovvero elaborato mediante un processo equivalente approvato secondo la procedura di cui all'articolo 33, paragrafo 2.

B. Importazione

2. Gli Stati membri devono autorizzare l'importazione di fosfato bicalcico se:
- a) proviene da paesi terzi figuranti nell'elenco di cui all'allegato X, parte XI;
 - b) proviene da un impianto di trasformazione che figura nell'elenco di cui all'articolo 29, paragrafo 4;
 - c) è stato prodotto conformemente al presente regolamento; e
 - d) è accompagnato dal certificato sanitario di cui all'articolo 29, paragrafo 6.
-

ALLEGATO VIII

REQUISITI PER L'IMMISSIONE SUL MERCATO DI ALIMENTI PER ANIMALI DA COMPAGNIA, ARTICOLI DA MASTICARE E PRODOTTI TECNICI

CAPITOLO I

Requisiti per il riconoscimento degli impianti di produzione di alimenti per animali da compagnia e degli impianti tecnici

Gli impianti che producono alimenti per animali da compagnia, articoli da masticare e prodotti tecnici diversi dai fertilizzanti organici, dagli ammendanti e dai derivati dei grassi ottenuti da materiali di categoria 2 devono essere conformi ai seguenti requisiti:

1. essere attrezzati in modo adeguato per immagazzinare e trattare in condizioni di completa sicurezza i materiali in entrata; e
2. essere attrezzati in modo adeguato per eliminare i sottoprodotti di origine animale non utilizzati rimanenti dopo la fabbricazione dei prodotti in conformità del presente regolamento, o tali materiali devono essere inviati ad un impianto di trasformazione o ad un impianto di incenerimento o di coincenerimento, in conformità del presente regolamento.

CAPITOLO II

Requisiti applicabili agli alimenti per animali da compagnia e agli articoli da masticare*A. Materie prime*

1. Gli unici sottoprodotti di origine animale che possono essere utilizzati per produrre alimenti per animali da compagnia e articoli da masticare sono quelli di cui all'articolo 6, paragrafo 1, lettere da a) a j). Tuttavia, gli alimenti greggi per animali da compagnia possono essere ricavati esclusivamente dai sottoprodotti di origine animale di cui all'articolo 6, paragrafo 1, lettera a).

B. Norme di trasformazione

2. Gli alimenti in conserva per animali da compagnia devono essere sottoposti a trattamento termico almeno fino al raggiungimento del valore $F_c = 3$.
3. Gli alimenti per animali da compagnia trasformati diversi da quelli in conserva devono essere sottoposti a un trattamento termico nel corso del quale viene raggiunta una temperatura di almeno 90 °C in tutta la massa. Dopo il trattamento, devono essere prese tutte le precauzioni atte a garantire che i prodotti non siano esposti a contaminazione. I prodotti devono essere confezionati in imballaggi nuovi.
4. Gli articoli da masticare devono essere sottoposti, durante la trasformazione, a un trattamento termico in grado di distruggere gli organismi patogeni (inclusa la salmonella). Dopo il trattamento, devono essere prese tutte le precauzioni atte a garantire che i prodotti non siano esposti a contaminazione. I prodotti devono essere confezionati in imballaggi nuovi.
5. Gli alimenti greggi per animali da compagnia devono essere confezionati in imballaggi nuovi, tali da evitare fuoriuscite. Devono essere prese misure efficaci per garantire che i prodotti non siano esposti a contaminazione lungo l'intera catena di produzione e fino al punto di vendita. Sull'imballaggio deve figurare, in modo visibile e leggibile, la dicitura «Destinato esclusivamente all'alimentazione di animali da compagnia».
6. Durante la produzione e/o il magazzinaggio (prima della spedizione) devono essere prelevati campioni a sondaggio per verificare la conformità con le seguenti norme:

salmonella: assenza in 25 g, $n = 5$, $c = 0$, $m = 0$, $M = 0$

in cui:

n = numero di campioni da sottoporre a prova;

m = valore di soglia per quanto riguarda il numero di batteri; il risultato è considerato soddisfacente se tutti i campioni hanno un numero di batteri inferiore o uguale a m ;

M = valore massimo per quanto riguarda il numero di batteri; il risultato è considerato insoddisfacente se uno o più campioni hanno un numero di batteri uguale o superiore a M ; e

c = numero di campioni in cui il contenuto batterico può essere compreso fra m e M ; il campione è ancora considerato accettabile se il numero di batteri contenuti negli altri campioni è uguale o inferiore a m .

C. Importazione

7. Gli Stati membri devono autorizzare l'importazione di alimenti per animali da compagnia e articoli da masticare se:

- a) provengono da paesi terzi figuranti nell'elenco di cui all'allegato XI, parte X;
- b) provengono da impianti di produzione di alimenti per animali da compagnia riconosciuti dall'autorità competente del paese terzo in base alle condizioni specifiche previste dal presente regolamento;
- c) sono stati prodotti conformemente al presente regolamento;
- d) sono accompagnati:
 - i) per quanto riguarda gli alimenti in conserva per animali da compagnia, da un certificato conforme al modello di cui all'allegato X, capitolo 3 (A);
 - ii) per quanto riguarda gli alimenti trasformati per animali da compagnia diversi da quelli in conserva, da un certificato conforme al modello di cui all'allegato X, capitolo 3 (B);
 - iii) per quanto riguarda gli articoli da masticare, da un certificato conforme al modello di cui all'allegato X, capitolo 3 (C); o
 - iv) per quanto riguarda gli alimenti greggi per animali da compagnia, da un certificato conforme al modello di cui all'allegato X, capitolo 3 (D).

CAPITOLO III

Requisiti applicabili allo stallatico, allo stallatico trasformato e ai prodotti trasformati a base di stallatico*I. Stallatico non trasformato**A. Scambi*

- 1. a) Gli scambi di stallatico non trasformato ottenuto da specie diverse dai volatili da cortile e dagli equidi sono vietati, fatta eccezione per:
 - i) lo stallatico proveniente da una zona non soggetta a restrizioni a causa di una malattia trasmissibile grave; e
 - ii) lo stallatico destinato all'utilizzazione, sotto il controllo delle autorità competenti, sui terreni di una stessa azienda situata su entrambi i lati della frontiera di due Stati membri.
- b) Tuttavia, l'autorità competente può concedere specifica autorizzazione per l'introduzione nel proprio territorio:
 - i) di stallatico destinato ad essere trasformato in un impianto tecnico o in un impianto di produzione di biogas o in un impianto di compostaggio riconosciuto dall'autorità competente in conformità del presente regolamento, per la fabbricazione dei prodotti di cui alla parte II; l'autorità competente deve tener conto dell'origine dello stallatico all'atto del riconoscimento di tali impianti; o
 - ii) di stallatico destinato all'utilizzazione in un'azienda. Questo tipo di scambi può essere effettuato soltanto previo accordo delle autorità competenti degli Stati membri di origine e di destinazione. Nel valutare l'opportunità di concedere tale accordo le autorità competenti devono tener conto, in particolare, dell'origine dello stallatico, della sua destinazione e di considerazioni inerenti alla salute e alla sicurezza degli animali.

Nei casi suddetti, lo stallatico deve essere accompagnato da un certificato sanitario conforme ad un modello redatto secondo la procedura di cui all'articolo 33, paragrafo 2.

2. Gli scambi di stallatico non trasformato di volatili da cortile sono soggetti alle seguenti condizioni:

- a) lo stallatico deve provenire da una zona non soggetta a restrizioni a causa della malattia di Newcastle o dell'influenza aviaria;

b) lo stallatico non trasformato proveniente da allevamenti di volatili da cortile vaccinati contro la malattia di Newcastle non dev'essere inoltre spedito in una regione che abbia ottenuto lo statuto di regione «che non pratica la vaccinazione contro la malattia di Newcastle», ai sensi dell'articolo 15, paragrafo 2, della direttiva 90/539/CEE⁽¹⁾; e

c) lo stallatico dev'essere accompagnato da un certificato sanitario conforme ad un modello redatto secondo la procedura di cui all'articolo 33, paragrafo 2.

3. Gli scambi di stallatico non trasformato di equidi non sono soggetti ad alcuna condizione di polizia sanitaria.

B. Importazione

4. Gli Stati membri devono autorizzare l'importazione di stallatico non trasformato se:

a) proviene da paesi terzi figuranti nell'elenco di cui all'allegato XI, parte IX;

b) risponde, secondo la specie di cui trattasi, ai requisiti di cui al punto 1, lettera a);

c) è accompagnato dal certificato sanitario di cui all'articolo 29, paragrafo 6.

II. Stallatico trasformato e prodotti trasformati a base di stallatico

A. Immissione sul mercato

5. Lo stallatico trasformato e i prodotti trasformati a base di stallatico sono immessi sul mercato alle seguenti condizioni:

a) devono provenire da un impianto tecnico, da un impianto di produzione di biogas o da un impianto di compostaggio riconosciuto dall'autorità competente in conformità del presente regolamento;

b) devono essere stati sottoposti a trattamento termico a una temperatura minima di 70 °C per almeno 60 minuti o a un trattamento equivalente secondo disposizioni stabilite conformemente alla procedura di cui all'articolo 33, paragrafo 2;

c) devono:

i) essere esenti da salmonella (salmonella assente in 25 g di prodotto trasformato);

ii) essere esenti da enterobacteriaceae (secondo la misura del tenore in germi aerobi: < 1 000 unità che formano colonie per g di prodotto trattato); e

iii) essere stati sottoposti a riduzione della sporulazione e della tossinogenesi; e

d) devono essere immagazzinati in modo tale da rendere impossibile la contaminazione o l'infezione secondaria e l'umidificazione dopo la trasformazione. Devono pertanto essere immagazzinati:

i) in silos ben chiusi e ben isolati; o

ii) in imballaggi ben chiusi (sacchi di plastica o «big bag»).

B. Importazione

6. Gli Stati membri devono autorizzare l'importazione di stallatico trasformato e di prodotti trasformati a base di stallatico se:

a) provengono da paesi terzi figuranti nell'elenco di cui all'allegato XI, parte IX;

b) provengono da un impianto riconosciuto dall'autorità competente del paese terzo in base alle condizioni specifiche previste dal presente regolamento;

c) rispettano i requisiti di cui al punto 5; e

d) sono accompagnati dal certificato sanitario di cui all'articolo 29, paragrafo 6.

⁽¹⁾ Direttiva 90/539/CEE del Consiglio, del 15 ottobre 1990, relativa alle norme di polizia sanitaria per gli scambi intracomunitari e le importazioni in provenienza dai paesi terzi di pollame e uova da cova (GU L 303 del 31.10.1990, pag. 6). Direttiva modificata da ultimo dalla decisione 2000/505/CE della Commissione (GU L 201 del 9.8.2000, pag. 8).

III. *Guano*

7. L'immissione sul mercato di guano non è soggetta ad alcuna condizione di polizia sanitaria.

CAPITOLO IV

Requisiti applicabili al sangue e ai prodotti sanguigni, escluso il siero di equidi, destinati ad usi tecnici, compresi i prodotti farmaceutici, le diagnosi in vitro e i reagenti di laboratorioA. *Immissione sul mercato*

1. L'immissione sul mercato dei prodotti sanguigni di cui al presente capitolo è soggetta ai requisiti di cui all'articolo 20.

B. *Importazione*

2. Le importazioni di sangue sono soggette ai requisiti di cui al capitolo XI.

3. Gli Stati membri devono autorizzare l'importazione di prodotti sanguigni se:

- a) provengono da paesi terzi figuranti nell'elenco di cui all'allegato XI, parte VI;
- b) provengono da un impianto riconosciuto dall'autorità competente del paese terzo in base alle condizioni specifiche previste dal presente regolamento;
- c) sono accompagnati dal certificato sanitario di cui all'articolo 29, paragrafo 6; e
- d) sono originari di un paese terzo nel quale non sia stato riscontrato, tra le specie sensibili, alcun caso di afta epizootica negli ultimi 24 mesi e alcun caso di stomatite vescicolosa, malattia vescicolare dei suini, peste bovina, peste dei piccoli ruminanti, febbre della Rift Valley, febbre catarrale degli ovini (bluetongue), peste equina, peste suina classica, peste suina africana, malattia di Newcastle o influenza aviaria negli ultimi 12 mesi e nel quale non sia stato praticato alcun tipo di vaccinazione contro dette malattie da almeno 12 mesi. Il certificato sanitario può variare in funzione della specie animale dalla quale sono stati ottenuti i prodotti sanguigni; o
- e) nel caso di prodotti sanguigni di origine bovina:
 - i) provengono da una zona di un paese terzo che soddisfa i requisiti di cui alla lettera d) e dalla quale la normativa comunitaria autorizza le importazioni di bovini, delle loro carni fresche o del loro sperma. Il sangue utilizzato per l'elaborazione di tali prodotti deve provenire da bovini originari di detta zona del paese terzo e deve essere stato raccolto:
 - in macelli approvati conformemente alla normativa comunitaria, oppure
 - in macelli riconosciuti e controllati dall'autorità competente del paese terzo. L'indirizzo e il numero di riconoscimento del macello devono essere comunicati alla Commissione e agli Stati membri, o indicati nel certificato;
 - ii) sono stati sottoposti a uno dei seguenti trattamenti che garantisca l'assenza degli agenti patogeni delle malattie bovine di cui alla lettera d):
 - trattamento termico a una temperatura di 65 °C per almeno 3 ore, seguito da un test di efficacia,
 - irradiazione a 2,5 megarad o con raggi gamma, seguita da un test di efficacia,
 - modifica del pH in pH 5 per 2 ore, seguita da un test di efficacia,
 - trattamento termico a una temperatura di almeno 90 °C in tutta la massa, seguito da un test di efficacia, o
 - qualsiasi altro trattamento da stabilire secondo la procedura di cui all'articolo 33, paragrafo 2; oppure
 - iii) soddisfano i requisiti di cui al capitolo X. In questo caso, gli imballaggi non devono essere aperti durante il magazzinaggio e l'impianto tecnico deve effettuare uno dei trattamenti di cui al punto ii).

4. Le condizioni specifiche relative alle importazioni di prodotti da utilizzare per la diagnosi in vitro e di reagenti di laboratorio possono essere stabilite, se necessario, secondo la procedura di cui all'articolo 33, paragrafo 2.

CAPITOLO V

Requisiti applicabili al siero di equidi

A. Materie prime

1. Il siero deve:

- a) provenire da equidi che non presentino alcun sintomo delle malattie trasmissibili gravi di cui alla direttiva 90/426/CEE ⁽¹⁾ e di nessun'altra malattia trasmissibile grave cui sono sensibili gli equidi; e
- b) essere ottenuto in enti o centri non soggetti a restrizioni sanitarie in applicazione della suddetta direttiva.

B. Importazione

2. Gli Stati membri devono autorizzare l'importazione di siero di equidi se:

- a) proviene da equidi nati e allevati in un paese terzo dal quale è autorizzata l'importazione di equidi da macello;
- b) è stato ottenuto, trasformato e spedito conformemente alle seguenti condizioni:

- i) proviene da un paese nel quale sono soggette a obbligo di denuncia le seguenti malattie: peste equina, durina, morva, encefalomyelitis equina (tutti i tipi, compresa la VEE), anemia infettiva del cavallo, stomatite vescicolosa, rabbia, carbonchio ematico;
- ii) è stato ottenuto, sotto il controllo di un veterinario, da equidi che, al momento del prelievo, non presentavano sintomi clinici di malattie infettive;
- iii) è stato ottenuto da equidi che fin dalla nascita sono rimasti nel territorio, oppure, in caso di regionalizzazione ufficiale ai sensi della normativa comunitaria, in parti del territorio di un paese terzo in cui:
 - negli ultimi due anni non sono stati registrati casi di encefalomyelitis equina venezuelana,
 - negli ultimi sei mesi non sono stati registrati casi di durina,
 - negli ultimi sei mesi non sono stati registrati casi di morva;
- iv) è stato ottenuto da equidi che non sono mai stati in un'azienda alla quale si applicavano divieti per motivi di polizia sanitaria o sono stati in un'azienda nella quale:
 - nel caso di encefalomyelitis equina, la data in cui tutti gli equidi affetti dalla malattia sono stati abbattuti precedeva di almeno sei mesi la data di raccolta,
 - nel caso di anemia infettiva, tutti i capi infetti sono stati abbattuti e i capi rimasti sono risultati negativi a due test di Coggins effettuati ad un intervallo di tre mesi,
 - nel caso di stomatite vescicolosa, il divieto è stato tolto almeno sei mesi prima della data di raccolta,
 - nel caso di rabbia, la registrazione dell'ultimo caso risaliva ad almeno un mese prima della data di raccolta,
 - nel caso di carbonchio ematico, la registrazione dell'ultimo caso risaliva ad almeno 15 giorni prima della data di raccolta, o

⁽¹⁾ Direttiva 90/426/CEE del Consiglio, del 26 giugno 1990, relativa alle condizioni di polizia sanitaria che disciplinano i movimenti di equidi e le importazioni di equidi in provenienza dai paesi terzi (GU L 224 del 18.8.1990, pag. 42). Direttiva modificata da ultimo dalla decisione 2001/298/CE della Commissione (GU L 102 del 12.4.2001, pag. 63).

- tutti gli animali di specie sensibili alla malattia presenti nell'azienda sono stati abbattuti e i locali disinfettati almeno 30 giorni prima della data di raccolta (o, nel caso del carbonchio ematico, almeno 15 giorni prima);
- v) è stato trattato con tutte le precauzioni atte ad evitare la contaminazione con agenti patogeni durante la produzione, la manipolazione e l'imballaggio;
- vi) è stato confezionato in contenitori impermeabili ermeticamente chiusi, sui quali sono chiaramente riportati la dicitura «Siero di equidi» e il numero di registrazione dello stabilimento di raccolta;
- c) proviene da un impianto riconosciuto dall'autorità competente del paese terzo in base alle condizioni specifiche previste dal presente regolamento; e
- d) è accompagnato da un certificato conforme al modello di cui all'allegato X, capitolo 4.

CAPITOLO VI

Requisiti applicabili alle pelli di ungulati

A. Campo d'applicazione

1. Le disposizioni del presente capitolo non si applicano:
 - a) alle pelli di ungulati conformi ai requisiti di cui alla direttiva 64/433/CEE del Consiglio, del 26 giugno 1964, relativa a problemi sanitari in materia di scambi intracomunitari di carni fresche ⁽¹⁾;
 - b) alle pelli di ungulati che sono state sottoposte a un processo completo di conciatura;
 - c) alle pelli allo stato «wet blue»;
 - d) alle pelli allo stato «pickled pelts»; e
 - e) alle pelli calcinate (trattate con calce e in salamoia, a pH 12-13, per almeno 8 ore).
2. Nel campo d'applicazione definito al punto 1, le disposizioni del presente capitolo si applicano alle pelli fresche, refrigerate o trattate. Ai sensi del presente capitolo, si intendono per «PELLI TRATTATE» le pelli:
 - a) essiccate;
 - b) salate secche o verdi per almeno 14 giorni prima di essere spedite;
 - c) sottoposte a salatura durante sette giorni in salmarino con aggiunta del 2 % di carbonato di sodio;
 - d) sottoposte a essiccazione per 42 giorni a una temperatura di almeno 20 °C; o
 - e) conservate mediante un processo diverso dalla conciatura, precisato conformemente alla procedura di cui all'articolo 33, paragrafo 2.

B. Scambi

3. Gli scambi di pelli fresche o refrigerate sono soggetti alle stesse condizioni sanitarie applicabili alle carni fresche conformemente alla direttiva 72/461/CEE del Consiglio, del 12 dicembre 1972, relativa a problemi di polizia sanitaria in materia di scambi intracomunitari di carni fresche ⁽²⁾.
4. Gli scambi di pelli trattate sono autorizzati, purché ciascuna partita sia accompagnata dal documento commerciale di cui all'allegato II, nel quale si attesti che:
 - a) le pelli sono state trattate conformemente al punto 2; e
 - b) la partita non è stata in contatto con altri prodotti di origine animale o con animali vivi che presentavano un rischio di diffusione di una malattia trasmissibile grave.

⁽¹⁾ GU L 121 del 29.7.1964, pag. 2012. Direttiva modificata da ultimo dalla direttiva 95/23/CE (GU L 243 dell'11.10.1995, pag. 7).

⁽²⁾ GU L 302 del 31.12.1972, pag. 24. Direttiva modificata da ultimo dall'atto di adesione del 1994.

C. Importazione

5. Gli Stati membri devono autorizzare l'importazione di pelli fresche o refrigerate se:

- a) sono state ottenute da animali di cui all'articolo 6, paragrafo 1, lettera b) o c);
- b) sono originarie di un paese terzo, oppure, in caso di regionalizzazione operata ai sensi della normativa comunitaria, di una parte di un paese terzo da cui sono autorizzate le importazioni di tutte le categorie di carni fresche delle specie corrispondenti e che:
 - i) per almeno 12 mesi prima della spedizione è risultato indenne dalle seguenti malattie:
 - peste suina classica,
 - peste suina africana, e
 - peste bovina; e
 - ii) per almeno 24 mesi prima della spedizione è risultato indenne da afta epizootica e in cui, nei 12 mesi precedenti la spedizione, non sono state effettuate vaccinazioni contro tale malattia;
- c) sono state ottenute:
 - i) da animali che sono rimasti nel territorio del paese di origine per almeno tre mesi prima della macellazione, ovvero dal momento della nascita, se trattasi di animali di età inferiore a tre mesi;
 - ii) in caso di pelli di artiodattili, da animali provenienti da aziende nelle quali non vi è stato un focolaio di afta epizootica negli ultimi 30 giorni e intorno alle quali, nel raggio di 10 km, non si sono verificati casi della suddetta malattia negli ultimi 30 giorni;
 - iii) in caso di pelli di suini, da animali provenienti da aziende nelle quali non vi è stato un focolaio di malattia vescicolare dei suini negli ultimi 30 giorni o di peste suina classica o africana negli ultimi 40 giorni e intorno alle quali, nel raggio di 10 km, non si sono verificati casi delle suddette malattie negli ultimi 30 giorni; oppure
 - iv) da animali che sono stati sottoposti ad ispezione sanitaria ante mortem presso il macello nelle 24 ore precedenti la macellazione, senza che venisse accertata la presenza di sintomi di afta epizootica, peste bovina, peste suina classica, peste suina africana o malattia vescicolare dei suini;
- d) sono state trattate con tutte le precauzioni atte ad evitare la ricontaminazione con agenti patogeni; e
- e) sono accompagnate da un certificato conforme al modello di cui all'allegato X, capitolo 5 (A).

6. Gli Stati membri devono autorizzare l'importazione di pelli trattate se:

- a) sono state ottenute da animali di cui all'articolo 6, paragrafo 1, lettere b), c) o k);
- b) sono accompagnate da un certificato conforme al modello di cui all'allegato X, capitolo 5 (B);
- c) provengono:
 - i) da animali originari di una regione di un paese terzo, o di un paese terzo, non soggetti, conformemente alla normativa comunitaria, a restrizioni a seguito di un focolaio di una malattia trasmissibile grave cui gli animali della specie in questione sono sensibili e sono state trattate conformemente al punto 2; o
 - ii) da animali originari di altre regioni di un paese terzo o di altri paesi terzi e sono state trattate conformemente al punto 2, lettere c) o d); o
 - iii) da ruminanti e sono state trattate conformemente al punto 2 e tenute separate per 21 giorni o hanno subito un trasporto ininterrotto di 21 giorni. In tal caso, il certificato di cui alla lettera b), è sostituito da una dichiarazione conforme al modello di cui all'allegato X, capitolo 5 (C), attestante il rispetto dei suddetti requisiti;

- d) nel caso di pelli salate trasportate per nave, sono state salate prima dell'importazione per la durata indicata nel certificato che accompagna la partita; e
 - e) la partita non è stata in contatto con altri prodotti di origine animale o con animali vivi che presentavano un rischio di diffusione di una malattia trasmissibile grave.
7. Le pelli fresche, refrigerate o trattate di ungulati devono essere importate in contenitori, autocarri, vagoni ferroviari o balle sigillati dall'autorità competente del paese terzo speditore.

CAPITOLO VII

Requisiti applicabili ai trofei di caccia

A. Materie prime

1. Ferme restando le disposizioni adottate nel quadro del regolamento (CE) n. 338/97 del Consiglio, del 9 dicembre 1996, relativo alla protezione di specie della flora e della fauna selvatiche mediante il controllo del loro commercio ⁽¹⁾, i trofei di caccia:
- a) di ungulati e uccelli che sono stati sottoposti a trattamento tassidermico completo che ne garantisca la conservazione a temperatura ambiente; e
 - b) di specie diverse dagli ungulati e dagli uccelli,
- non sono soggetti ad alcun divieto o alcuna restrizione per motivi di polizia sanitaria.
2. Ferme restando le disposizioni adottate nel quadro del regolamento (CE) n. 338/97, i trofei di caccia di ungulati e uccelli che non abbiano subito il trattamento previsto al punto 1, lettera a), sono soggetti alle seguenti condizioni. Essi devono:
- a) provenire da animali originari di una regione non sottoposta a restrizioni a causa della presenza di malattie trasmissibili gravi alle quali gli animali delle specie in questione sono sensibili; o
 - b) essere conformi alle condizioni di cui ai punti 3 o 4, se provengono da animali originari di una regione soggetta a restrizioni a causa della presenza di malattie trasmissibili gravi alle quali gli animali delle specie in questione sono sensibili.
3. I trofei di caccia costituiti unicamente da ossa, corna, zoccoli, artigli, palchi e denti devono:
- a) essere stati immersi in acqua bollente per un tempo adeguato, in modo da garantire che sia stata eliminata qualsiasi materia diversa da ossa, corna, zoccoli, artigli, palchi o denti;
 - b) essere stati disinfettati con un prodotto autorizzato dall'autorità competente, in particolare con acqua ossigenata per quanto riguarda le parti costituite da ossa;
 - c) essere confezionati, immediatamente dopo il trattamento, senza essere stati in contatto con altri prodotti di origine animale in grado di contaminarli, in imballaggi singoli, trasparenti e chiusi in modo da evitare eventuali contaminazioni successive; e
 - d) essere accompagnati da un documento o da un certificato attestante il rispetto delle condizioni di cui sopra.
4. I trofei di caccia costituiti unicamente da pelli devono:
- a) essere stati:
 - i) essiccati; o
 - ii) salati secchi o verdi per almeno 14 giorni prima di essere spediti; o
 - iii) conservati con un trattamento diverso dalla conciatura, approvato in conformità della procedura di cui all'articolo 33, paragrafo 2;

⁽¹⁾ GU L 61 del 3.3.1997, pag. 1. Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 1579/2001 della Commissione (GU L 209 del 2.8.2001, pag. 14).

b) essere confezionati, immediatamente dopo il trattamento, senza essere stati in contatto con altri prodotti di origine animale in grado di contaminarli, in imballaggi singoli, trasparenti e chiusi in modo da evitare eventuali contaminazioni successive; e

c) essere accompagnati da un documento o da un certificato attestante il rispetto delle condizioni di cui sopra.

B. Importazione

5. Gli Stati membri devono autorizzare l'importazione dai paesi terzi di trofei di caccia di uccelli e ungulati, costituiti unicamente da ossa, corna, zoccoli, artigli, palchi, denti o pelli, se:

a) sono accompagnati da un certificato conforme al modello di cui all'allegato X, capitolo 6 (A); e

b) soddisfano i requisiti di cui ai punti 3 e 4. Tuttavia, qualora siano costituiti da pelli salate secche o verdi trasportate per nave, non è necessario che siano stati salati 14 giorni prima della spedizione, purché siano stati salati per 14 giorni prima dell'importazione.

6. Gli Stati membri devono autorizzare, conformemente ai requisiti del punto 7, l'importazione di trofei di caccia di uccelli e ungulati, costituiti da parti anatomiche intere che non hanno subito alcun trattamento, dai paesi terzi:

a) figuranti in uno degli elenchi di cui all'allegato della decisione 94/86/CE della Commissione, del 16 febbraio 1994, che stabilisce l'elenco provvisorio dei paesi terzi da cui gli Stati membri autorizzano le importazioni di carni di selvaggina ⁽¹⁾; e

b) dai quali è autorizzata l'importazione di tutte le categorie di carni fresche delle specie corrispondenti.

7. Gli Stati membri devono autorizzare l'importazione dei trofei di caccia di cui al punto 6 se:

a) provengono da animali originari di una zona non soggetta a restrizioni a seguito della presenza di malattie trasmissibili gravi cui gli animali delle specie in questione sono sensibili;

b) sono stati confezionati immediatamente dopo il trattamento senza essere stati in contatto con altri prodotti di origine animale in grado di contaminarli, in imballaggi singoli, trasparenti e chiusi in modo da evitare eventuali contaminazioni successive; e

c) sono accompagnati da un certificato conforme al modello di cui all'allegato X, capitolo 6 (B).

CAPITOLO VIII

Requisiti applicabili alla lana, ai peli, alle setole di suini, alle piume e alle parti di piume

A. Materie prime

1. La lana, i peli, le setole di suini, le piume e le parti di piume non trasformati devono essere stati ottenuti da animali di cui all'articolo 6, paragrafo 1, lettere c) o k). Essi devono essere saldamente chiusi in imballaggi e asciutti. Sono tuttavia vietati i movimenti di setole di suini in provenienza da regioni nelle quali la peste suina africana è endemica, fatta eccezione per le setole di suini che:

a) sono state bollite, tinte o decolorate; o

b) sono state sottoposte ad un'altra forma di trattamento in grado di sopprimere con certezza gli agenti patogeni, purché ciò sia comprovato da un certificato rilasciato dal veterinario responsabile del luogo di origine. Il lavaggio industriale può non essere considerato una forma di trattamento ai fini della presente disposizione.

2. Le disposizioni di cui al punto 1 non si applicano alle piume ornamentali o alle piume:

a) trasportate da viaggiatori per uso personale; o

b) in forma di partite inviate a privati per fini non industriali.

⁽¹⁾ GU L 44 del 17.2.1994, pag. 33.

B. Importazione

3. Gli Stati membri devono autorizzare l'importazione di setole di suini da paesi terzi, ovvero, in caso di regionalizzazione ai sensi della normativa comunitaria, da regioni di paesi terzi, se:
- a) le setole di suini sono state ottenute da animali originari del paese d'origine e ivi macellati in un macello;
 - b) o:
 - i) qualora negli ultimi 12 mesi non si siano verificati casi di peste suina africana, la partita è accompagnata da un certificato conforme al modello di cui all'allegato X, capitolo 7 (A); o
 - ii) qualora negli ultimi 12 mesi si siano verificati uno o più casi di peste suina africana, la partita è accompagnata da un certificato conforme al modello di cui all'allegato X, capitolo 7 (B).
4. Gli Stati membri devono autorizzare l'importazione di lana, peli, piume e parti di piume non trasformati, se:
- a) saldamente chiusi in imballaggi e asciutti; e
 - b) inviati direttamente all'impianto tecnico o ad un impianto di transito in condizioni tali da evitare la diffusione di agenti patogeni.

CAPITOLO IX

Requisiti applicabili ai prodotti apicoli*A. Materie prime*

1. I prodotti apicoli destinati ad essere utilizzati esclusivamente nell'apicoltura devono:
- a) non provenire da una zona oggetto di un divieto connesso al manifestarsi di peste americana o di acariasi se, con riguardo all'acariasi, la zona di destinazione ha ottenuto garanzie complementari conformemente all'articolo 14, paragrafo 2, della direttiva 92/65/CEE ⁽¹⁾; e
 - b) essere conformi ai requisiti di cui all'articolo 8, lettera a), della direttiva 92/65/CEE.

Eventuali deroghe sono fissate, se necessario, in conformità della procedura di cui all'articolo 33, paragrafo 2.

B. Importazione

2. Gli Stati membri devono autorizzare l'importazione di prodotti apicoli destinati ad essere utilizzati nell'apicoltura se:
- a) il documento commerciale che accompagna la partita contiene le seguenti informazioni:
 - i) il paese d'origine;
 - ii) il nome dello stabilimento di produzione;
 - iii) il numero di registrazione dello stabilimento di produzione;
 - iv) la natura dei prodotti; e
 - v) la dicitura: «Prodotti apicoli destinati ad essere utilizzati esclusivamente nell'apicoltura, originari di un'azienda non soggetta a restrizioni connesse al manifestarsi di malattie delle api e raccolti in luogo intorno al quale, in un raggio di 3 chilometri e da almeno 30 giorni, non vigono restrizioni a causa della peste americana, che è una malattia soggetta a denuncia.»; e

⁽¹⁾ Direttiva 92/65/CEE del Consiglio, del 13 luglio 1992, che stabilisce norme sanitarie per gli scambi e le importazioni nella Comunità di animali, sperma, ovuli e embrioni non soggetti, per quanto riguarda le condizioni di polizia sanitaria, alle normative comunitarie specifiche di cui all'allegato A, sezione I, della direttiva 90/425/CEE (GU L 268 del 14.9.1992, pag. 54). Direttiva modificata da ultimo dalla decisione 2001/298/CE della Commissione (GU L 102 del 12.4.2001, pag. 63).

- b) l'autorità competente preposta al controllo dello stabilimento di produzione riconosciuto ha timbrato il documento commerciale.

CAPITOLO X

Requisiti applicabili a ossa e prodotti a base di ossa (esclusa la farina d'ossa), corna e prodotti a base di corna (esclusa la farina di corna) e zoccoli e prodotti a base di zoccoli (esclusa la farina di zoccoli), destinati ad usi diversi dalle materie prime per mangimi, dai fertilizzanti organici o dagli ammendanti

1. Gli Stati membri devono autorizzare l'importazione di ossa e prodotti a base di ossa (esclusa la farina d'ossa), corna e prodotti a base di corna (esclusa la farina di corna) e zoccoli e prodotti a base di zoccoli (esclusa la farina di zoccoli) per fabbricare prodotti tecnici se:

- a) i prodotti sono essiccati prima dell'esportazione e non sono refrigerati o congelati;
- b) i prodotti sono trasportati soltanto per via terrestre e marittima dal paese di origine direttamente verso un posto d'ispezione frontaliero della Comunità e non sono trasbordati in un porto o in un luogo situato al di fuori della Comunità;
- c) i prodotti, dopo i controlli documentali previsti dalla direttiva 97/78/CE, sono direttamente inoltrati verso l'impianto tecnico.

2. Ciascuna partita dev'essere accompagnata:

- a) da un documento commerciale timbrato dall'autorità competente per il controllo dello stabilimento d'origine e recante le seguenti informazioni:

- i) il paese di origine;
- ii) il nome dello stabilimento di produzione;
- iii) la natura del prodotto (ossa essiccate/prodotti a base di ossa essiccati/corna essiccate/prodotti a base di corna essiccati/zoccoli essiccati/prodotti a base di zoccoli essiccati); e

- iv) il fatto che il prodotto:

- proviene da animali sani, macellati in un macello, o
- è stato sottoposto a essiccazione per 42 giorni a una temperatura di almeno 20 °C, o
- è stato riscaldato per un'ora prima dell'essiccazione, in modo da ottenere al centro del prodotto una temperatura di almeno 80 °C, o
- è stato incenerito per un'ora prima dell'essiccazione, in modo da ottenere al centro del prodotto una temperatura di almeno 80 °C, o
- è stato sottoposto, prima dell'essiccazione, a un processo di acidificazione tramite il quale il pH al centro del prodotto è stato mantenuto ad un valore inferiore a 6 per almeno un'ora

e non è destinato in alcuna fase ad essere utilizzato nell'alimentazione, nelle materie prime per mangimi, nei fertilizzanti organici o negli ammendanti; e

- b) dalla seguente dichiarazione dell'importatore, redatta almeno in una delle lingue ufficiali dello Stato membro attraverso il quale la partita entra per la prima volta nel territorio della Comunità e in almeno una delle lingue ufficiali dello Stato membro di destinazione:

«MODELLO DI DICHIARAZIONE

Il sottoscritto dichiara che i seguenti prodotti: ossa e prodotti a base di ossa (esclusa la farina d'ossa), corna e prodotti a base di corna (esclusa la farina di corna) e zoccoli e prodotti a base di zoccoli (esclusa la farina di zoccoli) sono destinati ad essere importati dal sottoscritto nella Comunità e non saranno utilizzati in alcuna fase nell'alimentazione, nelle materie prime per mangimi, nei fertilizzanti organici o negli ammendanti e saranno direttamente inoltrati verso il seguente impianto di lavorazione:

Nome Indirizzo

Importatore

Nome Indirizzo

Fatto a
(luogo) (data)

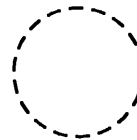
Firma

Numero di riferimento indicato sul certificato di cui all'allegato B della decisione 93/13/CEE della Commissione:

.....

Timbro ufficiale del posto d'ispezione frontaliere di entrata nella CE

Firma
(firma del veterinario ufficiale del posto d'ispezione frontaliere)



..... »
(nome in stampatello)

3. All'atto della spedizione verso il territorio della Comunità, i prodotti di cui trattasi devono essere posti in contenitori o veicoli sigillati o trasportati alla rinfusa su una nave. Se il trasporto avviene in contenitori, questi ultimi, e comunque tutti i documenti di accompagnamento, devono recare il nome e l'indirizzo dell'impianto tecnico.
4. Dopo il controllo alla frontiera di cui alla direttiva 97/78/CE e conformemente alle disposizioni dell'articolo 9, paragrafo 4, della stessa direttiva, i prodotti di cui trattasi devono essere trasportati direttamente all'impianto tecnico.
5. Durante la lavorazione, la natura e la quantità dei prodotti di cui trattasi devono essere registrate in modo da garantire che i prodotti stessi siano effettivamente destinati all'uso previsto.

CAPITOLO XI

Sottoprodotti di origine animale per la fabbricazione di alimenti per animali da compagnia e di prodotti farmaceutici e altri prodotti tecnici

Gli Stati membri devono autorizzare l'importazione di sottoprodotti di origine animale destinati alla fabbricazione di alimenti per animali da compagnia, di prodotti farmaceutici e di altri prodotti tecnici se:

1. provengono da paesi terzi figuranti nell'elenco di cui all'allegato XI, parte VII;
2. sono costituiti esclusivamente dai sottoprodotti di origine animale di cui all'articolo 6, paragrafo 1, lettera a);
3. sono stati surgelati nell'impianto d'origine;
4. sono stati trattati con tutte le precauzioni atte ad evitare la ricontaminazione con agenti patogeni;
5. sono stati confezionati in imballaggi nuovi, tali da evitare fuoriuscite;
6. sono accompagnati da un certificato conforme al modello di cui all'allegato X, capitolo 8; e

7. dopo il controllo alla frontiera di cui alla direttiva 97/78/CE e conformemente alle disposizioni dell'articolo 9, paragrafo 4, della stessa direttiva, sono trasportati:
- a) direttamente a un impianto di produzione di alimenti per animali da compagnia o a un impianto tecnico che abbia fornito la garanzia che i sottoprodotti di origine animale verranno utilizzati solo per il fine autorizzato e non usciranno dall'impianto senza essere stati trattati; o
 - b) a un impianto di transito.

CAPITOLO XII

Grassi fusi per usi oleochimici

Gli Stati membri devono autorizzare l'importazione di grassi fusi destinati ad essere trasformati con un metodo che risponda almeno alle norme di uno dei procedimenti descritti nell'allegato VI, capitolo III, se:

1. i prodotti sono trasportati esclusivamente per via terrestre e marittima dal paese di origine direttamente verso un posto d'ispezione frontaliero della Comunità;
2. dopo il controllo documentale di cui alla direttiva 97/78/CE e conformemente alle disposizioni dell'articolo 9, paragrafo 4, della stessa direttiva, i prodotti sono trasportati all'impianto oleochimico in cui saranno trasformati;
3. ogni partita è accompagnata da una dichiarazione fatta dall'importatore. La dichiarazione deve attestare che i prodotti importati conformemente al presente capitolo saranno utilizzati soltanto per essere ulteriormente trasformati tramite un metodo che risponda almeno alle norme di uno dei procedimenti descritti nell'allegato VI, capitolo III. Tale dichiarazione dev'essere presentata all'autorità competente, e da essa vistata, al posto di ispezione frontaliero del primo punto d'entrata della merce nella Comunità e deve accompagnare la partita fino all'impianto oleochimico.

ALLEGATO IX

NORME APPLICABILI ALL'UTILIZZAZIONE DI ALCUNI MATERIALI DI CATEGORIA 2 E 3 PER L'ALIMENTAZIONE DI TALUNI ANIMALI CONFORMEMENTE ALL'ARTICOLO 23, PARAGRAFO 2

1. Il presente allegato si applica soltanto agli utenti o ai centri di raccolta autorizzati e registrati conformemente all'articolo 23, paragrafo 2, lettera c), punti iv), vi) e vii). Ai fini del presente allegato, per «materiali pertinenti» si intendono i sottoprodotti di origine animale di cui all'articolo 23, paragrafo 2, lettera b) e i prodotti da essi derivati.
2. I materiali pertinenti devono essere trasportati agli utenti o ai centri di raccolta conformemente all'allegato II.
3. I centri di raccolta devono:
 - a) rispettare almeno i requisiti seguenti dell'allegato V:
 - i) capitolo I, punto 1, lettere a), b), c), d) ed f) e punti 2, 3 e 4; e
 - ii) capitolo II, punti 1, 2, 4, 5 e 9; e
 - b) disporre di strutture adeguate per la distruzione dei materiali pertinenti non utilizzati e non trasformati, o per l'invio di tali materiali a un impianto di trasformazione o a un impianto di incenerimento o coincenerimento in conformità del presente regolamento.

Gli Stati membri possono autorizzare l'uso di un impianto di trasformazione di categoria 2 quale centro di raccolta.

4. Oltre alla documentazione richiesta conformemente all'allegato II, occorre registrare i seguenti dati in relazione ai materiali pertinenti:
 - a) per quanto riguarda gli utenti finali, la quantità di materiali utilizzati e la data di utilizzo; e
 - b) per quanto riguarda i centri di raccolta:
 - i) la quantità di materiali trattati conformemente al punto 5;
 - ii) il nome e l'indirizzo di ciascun utente finale che acquista i materiali;
 - iii) i locali verso cui devono essere trasportati i materiali per essere utilizzati;
 - iv) la quantità di materiali spediti; e
 - v) la data della spedizione.
5. I gestori dei centri di raccolta che forniscono agli utenti finali materiali pertinenti diversi dalle frattaglie di pesce, devono assicurare che detti materiali:
 - a) subiscano uno dei seguenti trattamenti (in un centro di raccolta o in un macello approvati dall'autorità competente conformemente alla normativa comunitaria):
 - i) la denaturazione con una soluzione a base di un colorante approvato dall'autorità competente, di concentrazione tale che la colorazione dei materiali così trattati risulti chiaramente visibile; l'intera superficie di tutti i pezzi di materiale deve essere stata ricoperta dalla soluzione di cui sopra mediante processo di immersione o di nebulizzazione o qualsiasi altro metodo di applicazione;
 - ii) la sterilizzazione, ossia la bollitura o esposizione a vapore sotto pressione fino a completa cottura di ciascun pezzo di materiale; o
 - iii) qualsiasi altro trattamento riconosciuto dall'autorità competente; e
 - b) siano confezionati, dopo il trattamento e prima della distribuzione, in un imballaggio sul quale sono riportati in modo chiaro e leggibile il nome e l'indirizzo del centro di raccolta e la dicitura «Non destinato al consumo umano».

ALLEGATO X

MODELLI DI CERTIFICATI SANITARI PER L'IMPORTAZIONE DA PAESI TERZI DI ALCUNI SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE E PRODOTTI DA ESSI DERIVATI

CAPITOLO 1

Certificato sanitario

per la spedizione verso la Comunità europea di proteine animali trasformate non destinate al consumo umano e di prodotti contenenti tali proteine, comprese le miscele, ma esclusi gli alimenti per animali da compagnia

Nota per l'importatore: il presente certificato serve unicamente per uso veterinario e deve accompagnare la partita fino all'arrivo al posto d'ispezione frontaliero.

Numero di riferimento del certificato sanitario:

Paese di destinazione:
(nome dello Stato membro della CE)

Paese esportatore:

Ministero competente:

Servizio incaricato della certificazione:

I. Identificazione delle proteine animali trasformate o dei prodotti

Natura delle proteine animali trasformate o dei prodotti:

Proteine animali trasformate di:
(specie)

Tipo di imballaggio:

Numero di imballaggi:

Peso netto:

Numero di riferimento della partita di produzione:

II. Origine delle proteine animali trasformate o dei prodotti

Indirizzo e numero di riconoscimento dello stabilimento riconosciuto:
.....

III. Destinazione delle proteine animali trasformate o dei prodotti

Le proteine animali trasformate o i prodotti saranno spediti:

da:
(luogo di carico)

a:
(paese e luogo di destinazione)

con il seguente mezzo di trasporto:

Numero del sigillo (se applicabile):

Nome e indirizzo dello speditore:

Nome e indirizzo del destinatario:

IV. Attestato sanitario

Il sottoscritto, veterinario ufficiale, dichiara di aver preso atto del regolamento (CE) n. .../... e certifica quanto segue.

1. Le proteine animali trasformate o i prodotti sopra descritti contengono, esclusivamente o parzialmente, proteine animali trasformate non destinate al consumo umano che:

a) sono state elaborate e immagazzinate in un impianto di trasformazione riconosciuto, convalidato e controllato dall'autorità competente in conformità dell'articolo 17 del regolamento (CE) n. .../...;

b) sono state elaborate esclusivamente con i seguenti sottoprodotti di origine animale:

i) parti di animali macellati idonee al consumo umano in virtù della normativa comunitaria, ma non destinate al consumo umano per motivi commerciali;

ii) parti di animali macellati dichiarate inidonee al consumo umano ma che non presentano segni di malattie trasmissibili all'uomo o agli animali e provenienti da carcasse idonee al consumo umano in virtù della normativa comunitaria;

iii) pelli, zoccoli e corna, setole di suini e piume ottenuti da animali macellati in un macello dopo aver subito un'ispezione ante mortem e considerati, in seguito a detta ispezione, idonei alla macellazione in virtù della normativa comunitaria;

iv) sangue ottenuto da animali, esclusi i ruminanti, macellati in un macello dopo aver subito un'ispezione ante mortem e considerati, in seguito a detta ispezione, idonei alla macellazione in virtù della normativa comunitaria;

v) sottoprodotti di origine animale ottenuti dalla fabbricazione di prodotti destinati al consumo umano, compresi i ciccioli e le ossa sgrassate;

vi) prodotti alimentari di origine animale o contenenti prodotti di origine animale, esclusi i rifiuti di cucina e ristorazione che, anche se lo erano originariamente, non sono più destinati al consumo umano per motivi commerciali o a causa di problemi di lavorazione o di difetti d'imballaggio o di qualsiasi altro difetto che non presentino alcun rischio per la salute umana o animale;

vii) pesci o altri animali marini, ad eccezione dei mammiferi, catturati in alto mare e destinati alla produzione di farina di pesce;

viii) sottoprodotti freschi dei pesci provenienti da impianti che fabbricano prodotti a base di pesce destinati al consumo umano;

ix) gusci, sottoprodotti dei centri di incubazione e sottoprodotti ottenuti da uova incrinare provenienti da animali che non presentavano segni clinici di malattie trasmissibili all'uomo o agli animali attraverso tali prodotti; e

c) sono state oggetto delle seguenti condizioni di trasformazione:

— riscaldamento ad una temperatura al centro della massa superiore a 133 °C, per almeno 20 minuti ininterrottamente sotto una pressione (assoluta) di almeno 3 bar prodotta mediante vapore saturo, con una dimensione delle particelle prima della trasformazione non superiore a 50 mm ⁽¹⁾, oppure

— nel caso di proteine non derivanti da mammiferi, diverse dalla farina di pesce, metodo di trasformazione ... di cui all'allegato V, capitolo III, del regolamento (CE) n. .../... ⁽¹⁾, oppure

— nel caso della farina di pesce, metodo di trasformazione ... di cui all'allegato V, capitolo III del regolamento (CE) n. .../... ⁽¹⁾, o riscaldamento ad almeno 80 °C in tutta la massa ⁽¹⁾.

⁽¹⁾ Cancellare se non pertinente.

2. L'autorità competente ha esaminato, immediatamente prima della spedizione, un campione a sondaggio che è risultato conforme alle seguenti norme ⁽¹⁾:

salmonella: assenza in 25 g $n = 5$, $c = 0$, $m = 0$, $M = 0$

enterobacteriaceae: $n = 5$, $c = 2$, $m = 10$, $M = 300$ in 1g.

3. Il prodotto finale:

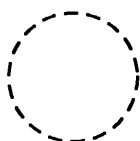
- è stato imballato in sacchi nuovi o sterilizzati ⁽²⁾, oppure
- è stato trasportato alla rinfusa, in contenitori o altro mezzo di trasporto integralmente puliti e disinfettati con un disinfettante approvato dall'autorità competente prima dell'uso ⁽²⁾.

4. Il prodotto finale è stato immagazzinato in depositi chiusi.

5. Il prodotto è stato trattato con tutte le precauzioni atte ad evitare la ricontaminazione con agenti patogeni dopo il trattamento.

Fatto a: il:
(luogo) (data)

Timbro ⁽³⁾



.....
(firma del veterinario ufficiale) ⁽³⁾

.....
(nome, titolo e qualifica in stampatello)

⁽¹⁾ In cui:

n = numero di campioni da sottoporre a prova;

m = valore di soglia per quanto riguarda il numero di batteri; il risultato è considerato soddisfacente se tutti i campioni hanno un numero di batteri inferiore o uguale a m ;

M = valore massimo per quanto riguarda il numero di batteri; il risultato è considerato insoddisfacente se uno o più campioni hanno un numero di batteri uguale o superiore a M ;

c = numero di campioni nei quali il contenuto batterico può essere compreso tra m e M ; il campione è ancora considerato accettabile se il numero di batteri contenuti negli altri campioni è uguale o inferiore a m .

⁽²⁾ Cancellare se non pertinente.

⁽³⁾ La firma e il timbro devono essere di colore diverso dal testo stampato.

CAPITOLO 2(A)

Certificato sanitario

per la spedizione verso la Comunità europea di latte e prodotti a base di latte sottoposti ad un unico trattamento termico non destinati al consumo umano

Nota per l'importatore: il presente certificato serve unicamente per uso veterinario e deve accompagnare la partita fino all'arrivo al posto d'ispezione frontaliero.

Numero di riferimento del certificato sanitario:

Paese di destinazione:
(nome dello Stato membro della CE)

Paese esportatore:

Ministero competente:

Servizio incaricato della certificazione:

I. Identificazione del latte/prodotto a base di latte

Latte di:
(specie)

Descrizione del latte/prodotto a base di latte:

Tipo di imballaggio:

Numero di imballaggi:

Peso netto:

Numero di riferimento del lotto/della partita di produzione:

II. Origine:

Indirizzo e numero di registrazione dello stabilimento di trattamento o di trasformazione ⁽¹⁾:
.....

III. Destinazione del latte/prodotto a base di latte

Il latte/prodotto a base di latte sarà spedito:

da:
(luogo di carico)

a:
(paese e luogo di destinazione)

con il seguente mezzo di trasporto ⁽²⁾:

Numero del sigillo (se applicabile):

Nome e indirizzo dello spedite:

Nome e indirizzo del destinatario:

⁽¹⁾ Cancellare se non pertinente.

⁽²⁾ Per i veicoli adibiti al trasporto merci, indicare il numero d'immatricolazione. Per i contenitori di merci sfuse, indicare il numero del contenitore e il numero del sigillo (se applicabile).

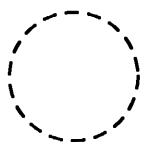
IV. Attestato sanitario

Il sottoscritto, veterinario ufficiale, certifica quanto segue.

1. ... (nome del paese esportatore), ... (regione) ⁽¹⁾, è stato indenne da afta epizootica e da peste bovina nei 12 mesi immediatamente precedenti l'esportazione e non ha praticato la vaccinazione antiaftosa o antipeste nei 12 mesi immediatamente precedenti l'esportazione.
2. Il latte/prodotto a base di latte di cui al presente certificato:
 - a) è stato preparato con latte crudo proveniente da animali:
 - i) che non presentano sintomi clinici di una malattia che può essere trasmessa all'uomo o agli animali attraverso il latte; e
 - ii) che appartengono ad aziende che non sono soggette a restrizioni ufficiali in relazione all'afta epizootica o alla peste bovina; e
 - b) ha subito un trattamento comportante un riscaldamento fino a ... (temperatura) per la durata di ..., che ha garantito una reazione negativa al test della fosfatasi a cui ha fatto seguito, per il latte in polvere o i prodotti a base di latte in polvere, un processo di essiccazione.
3. È stata presa ogni precauzione per evitare che, dopo il processo di trasformazione, il latte/prodotto a base di latte venisse contaminato.
4. Il latte/prodotto a base di latte è stato messo:
 - in contenitori nuovi ⁽²⁾, oppure
 - in veicoli o contenitori per merci sfuse disinfettati prima del carico con un prodotto approvato dall'autorità competente ⁽²⁾,e i contenitori recano un contrassegno indicante il tipo di latte/prodotto a base di latte.

Fatto a: il:
(luogo) (data)

Timbro ⁽³⁾



.....
(firma del veterinario ufficiale) ⁽³⁾

.....
(nome, titolo e qualifica in stampatello)

⁽¹⁾ Da compilare se l'autorizzazione ad importare nella Comunità è limitata a talune regioni del paese terzo interessato.

⁽²⁾ Cancellare se non pertinente.

⁽³⁾ La firma e il timbro devono essere di colore diverso dal testo stampato.

CAPITOLO 2(B)

Certificato sanitario

per la spedizione verso la Comunità europea di prodotti a base di latte sottoposti a trattamento termico, il cui pH sia stato ridotto a un valore inferiore a 6, non destinati al consumo umano

Nota per l'importatore: il presente certificato serve unicamente per uso veterinario e deve accompagnare la partita fino all'arrivo al posto d'ispezione frontaliero.

Numero di riferimento del certificato sanitario:

Paese di destinazione:

(nome dello Stato membro della CE)

Paese esportatore:

Ministero competente:

Servizio incaricato della certificazione:

I. Identificazione del prodotto a base di latte

Latte di:

(specie)

Descrizione del prodotto a base di latte:

Tipo di imballaggio:

Numero di imballaggi:

Peso netto:

Numero di riferimento del lotto/della partita di produzione:

II. Origine

Indirizzo e numero di registrazione dello stabilimento di trattamento o di trasformazione ⁽¹⁾:

.....

III. Destinazione del prodotto a base di latte

Il prodotto a base di latte sarà spedito:

da:

(luogo di carico)

a:

(paese e luogo di destinazione)

con il seguente mezzo di trasporto ⁽²⁾:

Numero del sigillo (se applicabile):

Nome e indirizzo dello spedite:

Nome e indirizzo del destinatario:

⁽¹⁾ Cancellare se non pertinente.

⁽²⁾ Per i veicoli adibiti al trasporto merci, indicare il numero d'immatricolazione. Per i contenitori di merci sfuse, indicare il numero del contenitore e il numero del sigillo (se applicabile).

IV. Attestato sanitario

Il sottoscritto, veterinario ufficiale, certifica quanto segue.

1. Il prodotto a base di latte di cui al presente certificato:

a) è stato preparato con latte crudo proveniente da animali

 i) che non presentano sintomi clinici di una malattia che può essere trasmessa all'uomo o agli animali attraverso il latte; e

 ii) che appartengono ad aziende che non sono soggette a restrizioni ufficiali in relazione all'afta epizootica o alla peste bovina; e

b) ha subito un trattamento comportante un riscaldamento fino a ... (temperatura) per la durata di ..., che ha garantito una reazione negativa al test della fosfatasi a cui ha fatto seguito, per il latte in polvere o i prodotti a base di latte in polvere, un processo di essiccazione; e

c) è stato sottoposto a un processo di acidificazione nel quale il pH è stato mantenuto per almeno un'ora a un valore inferiore a 6.

2. È stata presa ogni precauzione per evitare che, dopo il processo di trasformazione, il prodotto a base di latte venisse contaminato.

3. Il prodotto a base di latte è stato messo:

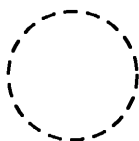
— in contenitori nuovi ⁽¹⁾, oppure

— in veicoli o contenitori per merci sfuse disinfettati prima del carico con un prodotto approvato dall'autorità competente ⁽¹⁾

e i contenitori recano un contrassegno indicante il tipo di prodotto a base di latte.

Fatto a: il:
(luogo) (data)

Timbro ⁽²⁾



.....
(firma del veterinario ufficiale) ⁽²⁾

.....
(nome, titolo e qualifica in stampatello)

⁽¹⁾ Cancellare se non pertinente.

⁽²⁾ La firma e il timbro devono essere di colore diverso dal testo stampato.

CAPITOLO 2(C)

Certificato sanitario

per la spedizione verso la Comunità europea di latte e prodotti a base di latte sottoposti a processo di sterilizzazione o ad un doppio trattamento termico, non destinati al consumo umano

Nota per l'importatore: il presente certificato serve unicamente per uso veterinario e deve accompagnare la partita fino all'arrivo al posto d'ispezione frontaliero.

Numero di riferimento del certificato sanitario:

Paese di destinazione:
(nome dello Stato membro della CE)

Paese esportatore:

Ministero competente:

Servizio incaricato della certificazione:

I. Identificazione del latte/prodotto a base di latte

Latte di:
(specie)

Descrizione del latte/prodotto a base di latte:

Tipo di imballaggio:

Numero di imballaggi

Peso netto:

Numero di riferimento del lotto/della partita di produzione:

II. Origine

Indirizzo e numero di registrazione dello stabilimento di trattamento o di trasformazione ⁽¹⁾:
.....

III. Destinazione del latte/prodotto a base di latte

Il latte/prodotto a base di latte sarà spedito:

da:
(luogo di carico)

a:
(paese e luogo di destinazione)

con il seguente mezzo di trasporto ⁽²⁾:

Numero del sigillo (se applicabile):

Nome e indirizzo dello speditore:

Nome e indirizzo del destinatario:

⁽¹⁾ Cancellare se non pertinente.

⁽²⁾ Per i veicoli adibiti al trasporto merci, indicare il numero d'immatricolazione. Per i contenitori di merci sfuse, indicare il numero del contenitore e il numero del sigillo (se applicabile).

IV. Attestato sanitario

Il sottoscritto, veterinario ufficiale, certifica quanto segue.

1. Il latte/prodotto a base di latte di cui al presente certificato:

a) è stato preparato con latte crudo proveniente da animali:

- i) che non presentano sintomi clinici di una malattia che può essere trasmessa all'uomo o agli animali attraverso il latte; e
- ii) che appartengono ad aziende che non sono soggette a restrizioni ufficiali in relazione all'afta epizootica o alla peste bovina; e

b) ha subito:

- i) un processo di sterilizzazione nel quale è stato raggiunto un valore «F_c» uguale o superiore a 3; oppure
- ii) un primo trattamento comportante un riscaldamento fino a ... (temperatura) per la durata di ..., che ha garantito una reazione negativa al test della fosfatasi, a cui ha fatto seguito un secondo trattamento comportante un riscaldamento fino a ... (temperatura) per la durata di ..., che ha garantito una reazione negativa al test della fosfatasi, a cui ha fatto seguito, per il latte in polvere o i prodotti a base di latte in polvere, un processo di essiccazione.

2. È stata presa ogni precauzione per evitare che, dopo il processo di trasformazione, il latte/prodotto a base di latte venisse contaminato.

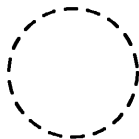
3. Il latte/prodotto a base di latte è stato messo:

- in contenitori nuovi ⁽¹⁾, oppure
- in veicoli o contenitori per merci sfuse disinfettati prima del carico con un prodotto approvato dall'autorità competente ⁽¹⁾

e i contenitori recano un contrassegno indicante il tipo di latte/prodotto a base di latte.

Fatto a: il:
(luogo) (data)

Timbro ⁽²⁾



.....
(firma del veterinario ufficiale) ⁽²⁾

.....
(nome, titolo e qualifica in stampatello)

⁽¹⁾ Cancellare se non pertinente.

⁽²⁾ La firma e il timbro devono essere di colore diverso dal testo stampato.

CAPITOLO 3(A)

Certificato sanitario

per la spedizione verso la Comunità europea di alimenti in conserva per animali da compagnia

Nota per l'importatore: il presente certificato serve unicamente per uso veterinario e deve accompagnare la partita fino all'arrivo al posto d'ispezione frontaliere.

Numero di riferimento del certificato sanitario:

Paese di destinazione:
(nome dello Stato membro della CE)

Paese esportatore:

Ministero competente:

Servizio incaricato della certificazione:

I. Identificazione degli alimenti per animali da compagnia

Gli alimenti per animali da compagnia sono stati prodotti con materie prime delle specie seguenti:

Tipo di imballaggio:

Numero di imballaggi:

Peso netto:

Numero di riferimento del lotto/della partita di produzione:

II. Origine degli alimenti per animali da compagnia

Indirizzo e numero di registrazione dello stabilimento riconosciuto:
.....

III. Destinazione degli alimenti per animali da compagnia

Gli alimenti per animali da compagnia saranno spediti:

da:
(luogo di carico)

a:
(paese e luogo di destinazione)

con il seguente mezzo di trasporto:

Numero del sigillo (se applicabile):

Nome e indirizzo dello speditore:

Nome e indirizzo del destinatario:

IV. Attestato sanitario

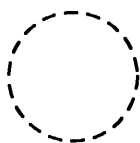
Il sottoscritto, veterinario ufficiale, dichiara di aver preso atto del regolamento (CE) n. .../... e certifica che gli alimenti per animali da compagnia sopra descritti:

1. sono stati elaborati e immagazzinati in un impianto di trasformazione riconosciuto e controllato dall'autorità competente in conformità dell'articolo 18 del regolamento (CE) n. .../...;

2. sono stati elaborati esclusivamente con i seguenti sottoprodotti di origine animale:
- a) parti di animali macellati idonee al consumo umano in virtù della normativa comunitaria, ma non destinate al consumo umano per motivi commerciali;
 - b) parti di animali macellati dichiarate inidonee al consumo umano ma che non presentano segni di malattie trasmissibili all'uomo o agli animali e provenienti da carcasse idonee al consumo umano in virtù della normativa comunitaria;
 - c) pelli, zoccoli e corna, setole di suini e piume ottenuti da animali macellati in un macello dopo aver subito un'ispezione ante mortem e considerati, in seguito a detta ispezione, idonei alla macellazione in virtù della normativa comunitaria;
 - d) sangue ottenuto da animali, esclusi i ruminanti, macellati in un macello dopo aver subito un'ispezione ante mortem e considerati, in seguito a detta ispezione, idonei alla macellazione in virtù della normativa comunitaria;
 - e) sottoprodotti di origine animale ottenuti dalla fabbricazione di prodotti destinati al consumo umano, compresi i ciccioli e le ossa sgrassate;
 - f) prodotti alimentari di origine animale o contenenti prodotti di origine animale, esclusi i rifiuti di cucina e ristorazione che, anche se lo erano originariamente, non sono più destinati al consumo umano per motivi commerciali o a causa di problemi di lavorazione o di difetti d'imballaggio o di qualsiasi altro difetto che non presentino alcun rischio per la salute umana o animale;
 - g) latte crudo proveniente da animali che non presentano sintomi clinici di malattie trasmissibili all'uomo o agli animali attraverso tale prodotto;
 - h) pesci o altri animali marini, ad eccezione dei mammiferi, catturati in alto mare e destinati alla produzione di farina di pesce;
 - i) sottoprodotti freschi dei pesci provenienti da impianti che fabbricano prodotti a base di pesce destinati al consumo umano;
 - j) gusci, sottoprodotti dei centri di incubazione e sottoprodotti ottenuti da uova incrinare provenienti da animali che non presentavano segni clinici di malattie trasmissibili all'uomo o agli animali attraverso tali prodotti;
3. sono stati sottoposti a trattamento termico in recipienti ermeticamente chiusi almeno fino al raggiungimento del valore $F_c = 3$;
4. sono stati analizzati, sulla base di un campionamento a sondaggio effettuato su almeno cinque contenitori per partita trasformata, applicando metodi diagnostici di laboratorio atti a garantire l'adeguata esecuzione del trattamento termico sull'intera partita, conformemente a quanto previsto al punto 1; e
5. sono stati trattati con tutte le precauzioni atte ad evitare la ricontaminazione con agenti patogeni dopo il trattamento.

Fatto a: il:
(luogo) (data)

Timbro ⁽¹⁾



.....
(firma del veterinario ufficiale) ⁽¹⁾

.....
(nome, titolo e qualifica in stampatello)

⁽¹⁾ La firma e il timbro devono essere di colore diverso dal testo stampato.

CAPITOLO 3(B)

Certificato sanitario

per la spedizione verso la Comunità europea di alimenti trasformati per animali da compagnia, diversi dagli alimenti in conserva per animali da compagnia

Nota per l'importatore: il presente certificato serve unicamente per uso veterinario e deve accompagnare la partita fino all'arrivo al posto d'ispezione frontaliero.

Numero di riferimento del certificato sanitario:

Paese di destinazione:

(nome dello Stato membro della CE)

Paese esportatore:

Ministero competente:

Servizio incaricato della certificazione:

I. Identificazione degli alimenti per animali da compagnia

Gli alimenti per animali da compagnia sono stati prodotti con materie prime delle specie seguenti:

Tipo di imballaggio:

Numero di imballaggi:

Peso netto:

Numero di riferimento del lotto/della partita di produzione:

II. Origine degli alimenti per animali da compagnia

Indirizzo e numero di registrazione dello stabilimento riconosciuto:

.....

III. Destinazione degli alimenti per animali da compagnia

Gli alimenti per animali da compagnia saranno spediti:

da:

(luogo di carico)

a:

(paese e luogo di destinazione)

con il seguente mezzo di trasporto:

Numero del sigillo (se applicabile):

Nome e indirizzo dello speditore:

Nome e indirizzo del destinatario:

IV. Attestato sanitario

Il sottoscritto, veterinario ufficiale, dichiara di aver preso atto del regolamento (CE) n. .../... e certifica che gli alimenti per animali da compagnia sopra descritti:

1. sono stati elaborati e immagazzinati in un impianto di trasformazione riconosciuto e controllato dall'autorità competente in conformità dell'articolo 18 del regolamento (CE) n. .../... ;

2. sono stati elaborati esclusivamente con i seguenti sottoprodotti di origine animale:
- a) parti di animali macellati idonee al consumo umano in virtù della normativa comunitaria, ma non destinate al consumo umano per motivi commerciali;
 - b) parti di animali macellati dichiarate inidonee al consumo umano ma che non presentano segni di malattie trasmissibili all'uomo o agli animali e provenienti da carcasse idonee al consumo umano in virtù della normativa comunitaria;
 - c) pelli, zoccoli e corna, setole di suini e piume ottenuti da animali macellati in un macello dopo aver subito un'ispezione ante mortem e considerati, in seguito a detta ispezione, idonei alla macellazione in virtù della normativa comunitaria;
 - d) sangue ottenuto da animali, esclusi i ruminanti, macellati in un macello dopo aver subito un'ispezione ante mortem e considerati, in seguito a detta ispezione, idonei alla macellazione in virtù della normativa comunitaria;
 - e) sottoprodotti di origine animale ottenuti dalla fabbricazione di prodotti destinati al consumo umano, compresi i ciccioli e le ossa sgrassate;
 - f) prodotti alimentari di origine animale o contenenti prodotti di origine animale, esclusi i rifiuti di cucina e ristorazione che, anche se lo erano originariamente, non sono più destinati al consumo umano per motivi commerciali o a causa di problemi di lavorazione o di difetti d'imballaggio o di qualsiasi altro difetto che non presentino alcun rischio per la salute umana o animale;
 - g) latte crudo proveniente da animali che non presentano sintomi clinici di malattie trasmissibili all'uomo o agli animali attraverso tale prodotto;
 - h) pesci o altri animali marini, ad eccezione dei mammiferi, catturati in alto mare e destinati alla produzione di farina di pesce;
 - i) sottoprodotti freschi dei pesci provenienti da impianti che fabbricano prodotti a base di pesce destinati al consumo umano;
 - j) gusci, sottoprodotti dei centri di incubazione e sottoprodotti ottenuti da uova incrinatesi provenienti da animali che non presentavano segni clinici di malattie trasmissibili all'uomo o agli animali attraverso tali prodotti;
3. sono stati sottoposti a trattamento termico a una temperatura minima di 90 °C in tutta la massa;
4. sono stati analizzati, sulla base di un campionamento a sondaggio formato da almeno cinque campioni per partita trasformata prelevati durante o dopo il magazzinaggio nell'impianto di trasformazione e sono risultati conformi alle seguenti norme ⁽¹⁾:
- salmonella*: assenza in 25 g, n = 5, c = 0, m = 0, M = 0;
- enterobacteriaceae*: n = 5, c = 2, m = 10, M = 300 in 1 g;

⁽¹⁾ In cui:

n = numero di campioni da sottoporre a prova;

m = valore di soglia per quanto riguarda il numero di batteri; il risultato è considerato soddisfacente se tutti i campioni hanno un numero di batteri inferiore o uguale a m;

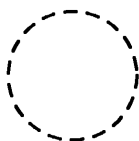
M = valore massimo per quanto riguarda il numero di batteri; il risultato è considerato insoddisfacente se uno o più campioni hanno un numero di batteri uguale o superiore a M;

c = numero di campioni nei quali il contenuto batterico può essere compreso tra m e M; il campione è ancora considerato accettabile se il numero di batteri contenuti negli altri campioni è uguale o inferiore a m.

5. sono stati trattati con tutte le precauzioni atte ad evitare la ricontaminazione con agenti patogeni dopo il trattamento; e
6. sono stati confezionati in imballaggi nuovi.

Fatto a: il:
(luogo) (data)

Timbro ⁽¹⁾



.....
(firma del veterinario ufficiale) ⁽¹⁾
.....
(nome, titolo e qualifica in stampatello)

⁽¹⁾ La firma e il timbro devono essere di colore diverso dal testo stampato.

CAPITOLO 3(C)

Certificato sanitario

per la spedizione verso la Comunità europea di articoli da masticare

Nota per l'importatore: il presente certificato serve unicamente per uso veterinario e deve accompagnare la partita fino all'arrivo al posto d'ispezione frontaliero.

Numero di riferimento del certificato sanitario:

Paese di destinazione:
(nome dello Stato membro della CE)

Paese esportatore:

Ministero competente:

Servizio incaricato della certificazione:

I. Identificazione degli articoli da masticare

Gli articoli da masticare sono stati prodotti con materie prime delle specie seguenti:
.....

Tipo di imballaggio:

Numero di imballaggi:

Peso netto:

II. Origine degli articoli da masticare

Indirizzo e numero di registrazione dello stabilimento riconosciuto:
.....

III. Destinazione degli articoli da masticare

Gli articoli da masticare saranno spediti:

da:
(luogo di carico)

a:
(paese e luogo di destinazione)

con il seguente mezzo di trasporto:

Numero del sigillo (se applicabile):

Nome e indirizzo dello spedite:

Nome e indirizzo del destinatario:

IV. Attestato sanitario

Il sottoscritto, veterinario ufficiale, dichiara di aver preso atto del regolamento (CE) n. .../... e certifica che gli articoli da masticare sopra descritti:

1. sono stati elaborati e immagazzinati in un impianto di trasformazione riconosciuto e controllato dall'autorità competente in conformità dell'articolo 18 del regolamento (CE) n. .../...;

2. sono stati elaborati esclusivamente con i seguenti sottoprodotti di origine animale:

- a) parti di animali macellati idonee al consumo umano in virtù della normativa comunitaria, ma non destinate al consumo umano per motivi commerciali;
- b) parti di animali macellati dichiarate inidonee al consumo umano ma che non presentano segni di malattie trasmissibili all'uomo o agli animali e provenienti da carcasse idonee al consumo umano in virtù della normativa comunitaria;
- c) pelli ottenute da animali macellati in un macello dopo aver subito un'ispezione ante mortem e considerati, in seguito a detta ispezione, idonei alla macellazione in virtù della normativa comunitaria;
- d) sottoprodotti di origine animale ottenuti dalla fabbricazione di prodotti destinati al consumo umano, compresi i ciccioli e le ossa sgrassate; e
- e) sottoprodotti freschi dei pesci provenienti da impianti che fabbricano prodotti a base di pesce destinati al consumo umano;

3. sono stati sottoposti:

- per quanto riguarda gli articoli da masticare ottenuti da pelli di ungulati, a un trattamento termico in grado di distruggere gli organismi patogeni (inclusa la *salmonella*) ⁽¹⁾;
- per quanto riguarda gli articoli da masticare ottenuti da sottoprodotti di origine animale diversi dalle pelli di ungulati, a un trattamento termico a una temperatura minima di 90 °C in tutta la massa ⁽¹⁾;

4. sono stati analizzati, sulla base di un campionamento a sondaggio formato da almeno cinque campioni per partita trasformata prelevati durante o dopo il magazzinaggio nell'impianto di trasformazione e sono risultati conformi alle seguenti norme ⁽¹⁾:

salmonella: assenza in 25 g, n = 5, c = 0, m = 0, M = 0;

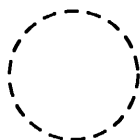
enterobacteriaceae: n = 5, c = 2, m = 10, M = 300 in 1 g;

5. sono stati trattati con tutte le precauzioni atte ad evitare la ricontaminazione con agenti patogeni dopo il trattamento; e

6. sono stati confezionati in imballaggi nuovi.

Fatto a: il:
(luogo) (data)

Timbro ⁽²⁾



.....
(firma del veterinario ufficiale) ⁽²⁾

.....
(nome, titolo e qualifica in stampatello)

⁽¹⁾ In cui:

n = numero di campioni da sottoporre a prova;

m = valore di soglia per quanto riguarda il numero di batteri; il risultato è considerato soddisfacente se tutti i campioni hanno un numero di batteri inferiore o uguale a m;

M = valore massimo per quanto riguarda il numero di batteri; il risultato è considerato insoddisfacente se uno o più campioni hanno un numero di batteri uguale o superiore a M;

c = numero di campioni nei quali il contenuto batterico può essere compreso tra m e M; il campione è ancora considerato accettabile se il numero di batteri contenuti negli altri campioni è uguale o inferiore a m.

⁽²⁾ La firma e il timbro devono essere di colore diverso dal testo stampato.

CAPITOLO 3(D)

Certificato sanitario

per la spedizione verso la Comunità europea di alimenti greggi per animali da compagnia

Nota per l'importatore: il presente certificato serve unicamente per uso veterinario e deve accompagnare la partita fino all'arrivo al posto d'ispezione frontaliero.

Numero di riferimento del certificato sanitario:

Paese di destinazione:
(nome dello Stato membro della CE)

Paese esportatore:

Ministero competente:

Servizio incaricato della certificazione:

I. Identificazione degli alimenti greggi per animali da compagnia

Gli alimenti greggi per animali da compagnia sono stati fabbricati con sottoprodotti di origine animale delle specie seguenti:

.....

Tipo di imballaggio:

Numero di imballaggi:

Peso netto:

Numero di riferimento del lotto/della partita di produzione:

II. Origine degli alimenti greggi per animali da compagnia

Indirizzo e numero di registrazione dello stabilimento riconosciuto:

.....

III. Destinazione degli alimenti greggi per animali da compagnia

Gli alimenti greggi per animali da compagnia saranno spediti:

da:
(luogo di carico)

a:
(paese e luogo di destinazione)

con il seguente mezzo di trasporto:

Numero del sigillo (se applicabile):

Nome e indirizzo dello spedite:

Nome e indirizzo del destinatario:

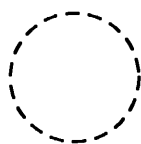
IV. Attestato sanitario

Il sottoscritto, veterinario ufficiale, dichiara di aver preso atto del regolamento (CE) n. .../... e certifica che gli alimenti greggi per animali da compagnia sopra descritti:

1. sono costituiti da sottoprodotti di origine animale ottenuti dalle specie di cui al punto I e soddisfano le pertinenti disposizioni di polizia sanitaria previste dalla/e decisione/i .../... della Commissione ⁽¹⁾;
2. sono costituiti soltanto da parti di animali macellati idonee al consumo umano in virtù della normativa comunitaria, ma non destinate al consumo umano per motivi commerciali;
3. sono stati elaborati e immagazzinati in un impianto di trasformazione riconosciuto e controllato dall'autorità competente in conformità dell'articolo 18 del regolamento (CE) n. .../...;
4. sono stati trattati con tutte le precauzioni atte ad evitare la contaminazione con agenti patogeni; e
5. sono stati confezionati in imballaggi nuovi, tali da evitare fuoriuscite.

Fatto a: il:
(luogo) (data)

Timbro ⁽²⁾



.....
(firma del veterinario ufficiale) ⁽²⁾

.....
(nome, titolo e qualifica in stampatello)

⁽¹⁾ Citare la/e pertinente/i decisione/i in vigore, relativa/e alle carni fresche delle specie domestiche corrispondenti.

⁽²⁾ La firma e il timbro devono essere di colore diverso dal testo stampato.

CAPITOLO 4

Certificato sanitario

per l'importazione di siero di equidi destinato alla spedizione verso la Comunità europea in provenienza da paesi terzi o parti di paesi terzi dai quali è autorizzata l'importazione di equidi vivi da macello

Nota per l'importatore: il presente certificato serve unicamente per uso veterinario e deve accompagnare la partita fino all'arrivo al posto d'ispezione frontaliero.

Numero di riferimento del certificato sanitario:

Paese di destinazione:
(nome dello Stato membro della CE)

Paese esportatore:

Ministero competente:

Servizio incaricato della certificazione:

I. Identificazione del siero

Siero di:
(specie)

Tipo di imballaggio:

Numero di imballaggi:

Peso netto:

II. Origine del siero

Indirizzo e numero di controllo veterinario dello stabilimento di raccolta registrato:
.....

III. Destinazione del siero

Il siero sarà spedito:

da:
(luogo di carico)

a:
(paese e luogo di destinazione)

con il seguente mezzo di trasporto:

Numero del sigillo (se applicabile):

Nome e indirizzo dello spedite:

Nome e indirizzo del destinatario:

IV. Attestato sanitario

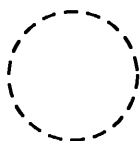
Il sottoscritto, veterinario ufficiale, certifica che il siero di equidi sopra descritto:

1. proviene da un paese nel quale sono soggette a obbligo di denuncia le seguenti malattie: peste equina, durina, morva, encefalomyelitis equina (tutti i tipi, compresa la VEE), anemia infettiva del cavallo, stomatite vescicolosa, rabbia, carbonchio ematico;

2. è stato ottenuto, sotto il controllo di un veterinario, da equidi che al momento del prelievo non presentavano sintomi clinici di malattie infettive;
3. è stato ottenuto da equidi che fin dalla nascita sono rimasti nel territorio oppure, in caso di regionalizzazione ufficiale ai sensi della normativa comunitaria, in parti del territorio di un paese terzo, in cui:
 - i) negli ultimi due anni non sono stati registrati casi di encefalomielite equina venezuelana;
 - ii) negli ultimi sei mesi non sono stati registrati casi di durina;
 - iii) negli ultimi sei mesi non sono stati registrati casi di morva;
4. è stato ottenuto da equidi che non sono mai stati in un'azienda alla quale si applicavano divieti per motivi di polizia sanitaria o sono stati in un'azienda nella quale:
 - i) nel caso di encefalomielite equina, la data in cui tutti gli equidi affetti dalla malattia sono stati abbattuti precedeva di almeno sei mesi la data di raccolta;
 - ii) nel caso di anemia infettiva, tutti i capi infetti sono stati abbattuti e i capi rimasti sono risultati negativi a due test di Coggins effettuati ad un intervallo di tre mesi;
 - iii) nel caso di stomatite vescicolosa, il divieto è stato tolto almeno sei mesi prima della data di raccolta;
 - iv) nel caso di rabbia, la registrazione dell'ultimo caso risaliva ad almeno un mese prima della data di raccolta;
 - v) nel caso di carbonchio ematico, la registrazione dell'ultimo caso risaliva ad almeno 15 giorni prima della data di raccolta; oppure
 - vi) tutti gli animali di specie sensibili alla malattia presenti nell'azienda sono stati abbattuti e i locali disinfettati almeno 30 giorni prima della data di raccolta (o, nel caso del carbonchio ematico, almeno 15 giorni prima);
5. è stato trattato con tutte le precauzioni atte ad evitare la contaminazione con agenti patogeni durante la produzione, la manipolazione e l'imballaggio; e
6. è stato confezionato in contenitori impermeabili ermeticamente chiusi, sui quali sono chiaramente riportati la dicitura «siero di equidi» e il numero di registrazione dello stabilimento di raccolta.

Fatto a: il:
(luogo) (data)

Timbro ⁽¹⁾



.....
(firma del veterinario ufficiale) ⁽¹⁾

.....
(nome, titolo e qualifica in stampatello)

⁽¹⁾ La firma e il timbro devono essere di colore diverso dal testo stampato.

CAPITOLO 5(A)

Certificato sanitario

per la spedizione verso la Comunità europea di pelli di ungulati fresche o refrigerate

Nota per l'importatore: il presente certificato serve unicamente per uso veterinario e deve accompagnare la partita fino all'arrivo al posto d'ispezione frontaliero.

Numero di riferimento del certificato sanitario:

Paese di destinazione:

(nome dello Stato membro della CE)

Paese esportatore:

Ministero competente:

Servizio incaricato della certificazione:

I. Identificazione delle pelli

Pelli di:

(specie)

Tipo di imballaggio:

Numero di imballaggi:

Peso netto:

Numero/i del/dei sigillo/i sui contenitori, veicoli stradali, vagoni ferroviari o balle:

.....

II. Origine delle pelli

Indirizzo e numero di controllo veterinario dello stabilimento registrato e controllato:

.....

III. Destinazione delle pelli

Le pelli saranno spedite:

da:

(luogo di carico)

a:

(paese e luogo di destinazione)

con il seguente mezzo di trasporto:

Nome e indirizzo dello speditore:

Nome e indirizzo del destinatario:

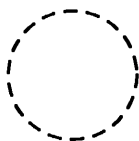
IV. Attestato sanitario

Il sottoscritto, veterinario ufficiale, certifica che le pelli sopra descritte:

1. sono state ottenute da animali:
 - a) macellati in un macello dopo aver subito un'ispezione ante mortem e considerati, in seguito a detta ispezione, idonei alla macellazione in virtù della normativa comunitaria;
 - b) che non presentavano segni di malattie trasmissibili all'uomo o agli animali; e
 - c) non abbattuti al fine di eradicare malattie epizootiche;
2. sono originarie di un paese oppure, in caso di regionalizzazione operata ai sensi della normativa comunitaria, di una parte di un paese, da cui sono autorizzate le importazioni di tutte le categorie di carni fresche delle specie corrispondenti e che:
 - a) per almeno 12 mesi prima della spedizione è risultato indenne dalle seguenti malattie:
 - peste suina classica ⁽¹⁾,
 - peste suina africana ⁽¹⁾, e
 - peste bovina ⁽¹⁾, e
 - b) per almeno 24 mesi prima della spedizione è risultato indenne da afta epizootica e in cui, nei 12 mesi precedenti la spedizione, non sono state effettuate vaccinazioni contro tale malattia ⁽¹⁾;
3. sono state ottenute:
 - a) da animali che sono rimasti nel territorio del paese di origine per almeno tre mesi prima della macellazione, ovvero dal momento della nascita, se trattasi di animali di età inferiore a tre mesi;
 - b) in caso di pelli di artiodattili, da animali provenienti da aziende nelle quali non vi è stato un focolaio di afta epizootica negli ultimi 30 giorni e intorno alle quali, nel raggio di 10 km, non si sono verificati casi della suddetta malattia negli ultimi 30 giorni;
 - c) in caso di pelli di suini, da animali provenienti da aziende nelle quali non vi è stato un focolaio di malattia vescicolare dei suini negli ultimi 30 giorni o di peste suina classica o africana negli ultimi 40 giorni e intorno alle quali, nel raggio di 10 km, non si sono verificati casi delle suddette malattie negli ultimi 30 giorni; o
 - d) da animali che sono stati sottoposti ad ispezione sanitaria ante mortem presso il macello nelle 24 ore precedenti la macellazione, senza che venisse accertata la presenza di sintomi di afta epizootica ⁽¹⁾, peste bovina ⁽¹⁾, peste suina classica ⁽¹⁾, peste suina africana ⁽¹⁾ o malattia vescicolare dei suini ⁽¹⁾;
4. sono state trattate con tutte le precauzioni atte ad evitare la ricontaminazione con agenti patogeni.

Fatto a: il:
(luogo) (data)

Timbro ⁽²⁾



.....
(firma del veterinario ufficiale) ⁽²⁾

.....
(nome, titolo e qualifica in stampatello)

⁽¹⁾ Cancellare le malattie che non colpiscono le specie in oggetto.

⁽²⁾ La firma e il timbro devono essere di colore diverso dal testo stampato.

CAPITOLO 5(B)

Certificato sanitario

per la spedizione verso la Comunità europea di pelli trattate di ungulati

Nota per l'importatore: il presente certificato serve unicamente per uso veterinario e deve accompagnare la partita fino all'arrivo al posto d'ispezione frontaliero.

Numero di riferimento del certificato sanitario:

Paese di destinazione:

(nome dello Stato membro della CE)

Paese esportatore:

Ministero competente:

Servizio incaricato della certificazione:

I. Identificazione delle pelli

Pelli di:

(specie)

Tipo di imballaggio:

Numero di imballaggi:

Peso netto:

Numero/i del/dei sigillo/i sui contenitori, veicoli stradali, vagoni ferroviari o balle:

.....

II. Origine delle pelli

Indirizzo e numero di controllo veterinario dello stabilimento registrato e controllato:

.....

III. Destinazione delle pelli

Le pelli saranno spedite:

da:

(luogo di carico)

a:

(paese e luogo di destinazione)

con il seguente mezzo di trasporto:

Nome e indirizzo dello speditore:

Nome e indirizzo del destinatario:

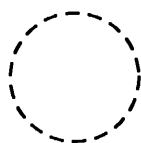
IV. Attestato sanitario

Il sottoscritto, veterinario ufficiale, certifica che le pelli sopra descritte:

1. sono state ottenute da animali che:
 - a) non presentavano segni clinici di malattie trasmissibili all'uomo o agli animali; e
 - b) non sono stati abbattuti al fine di eradicare malattie epizootiche;
2. e ⁽¹⁾:
 - a) provengono da animali originari di un paese o di una parte di un paese non soggetti, conformemente alla normativa comunitaria, a restrizioni a seguito di un focolaio di una malattia trasmissibile grave cui gli animali della specie in questione sono sensibili e sono state:
 - i) essiccate ⁽²⁾;
 - ii) salate secche o verdi per almeno 14 giorni prima di essere spedite ⁽²⁾;
 - iii) sottoposte a salatura durante sette giorni in salmarino con aggiunta del 2 % di carbonato di sodio; oppure
 - iv) sottoposte a essiccazione per 42 giorni ad una temperatura di almeno 20 °C;
 - b) o sono state:
 - i) salate secche o verdi per almeno 14 giorni prima di essere spedite ⁽²⁾; oppure
 - ii) sottoposte a salatura durante sette giorni in salmarino con aggiunta del 2 % di carbonato di sodio; oppure
 - c) sottoposte a salatura in data ... prima di essere trasportate per nave; e
3. la partita non è stata in contatto con altri prodotti di origine animale o con animali vivi che presentavano un rischio di diffusione di una malattia trasmissibile grave.

Fatto a: il:
(luogo) (data)

Timbro ⁽³⁾



.....
(firma del veterinario ufficiale) ⁽³⁾

.....
(nome, titolo e qualifica in stampatello)

⁽¹⁾ Cancellare se non pertinente.

⁽²⁾ Cancellare le malattie che non colpiscono le specie in oggetto.

⁽³⁾ La firma e il timbro devono essere di colore diverso dal testo stampato.

CAPITOLO 5(C)

Dichiarazione ufficiale

per pelli trattate di ruminanti destinate alla spedizione verso la Comunità europea, che sono state tenute separate per 21 giorni o che subiranno un trasporto ininterrotto di 21 giorni prima dell'importazione

Nota per l'importatore: il presente certificato serve unicamente per uso veterinario e deve accompagnare la partita fino all'arrivo al posto d'ispezione frontaliero.

Numero di riferimento della dichiarazione ufficiale:

Paese di destinazione:
(nome dello Stato membro della CE)

Paese esportatore:

Ministero competente:

Servizio incaricato della certificazione:

I. Identificazione delle pelli

Pelli di:
(specie)

Tipo di imballaggio:

Numero di imballaggi:

Peso netto:

Numero/i del/dei sigillo/i sui contenitori, veicoli stradali, vagoni ferroviari o balle:
.....

II. Origine delle pelli

Indirizzo e numero di controllo veterinario dello stabilimento:
.....

III. Destinazione delle pelli

Le pelli saranno spedite:

da:
(luogo di carico)

a:
(paese e luogo di destinazione)

con il seguente mezzo di trasporto:

Nome e indirizzo dello speditore:

Nome e indirizzo del destinatario:

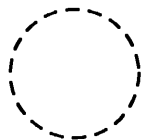
IV. Attestato sanitario

Il sottoscritto, veterinario ufficiale, certifica che le pelli sopra descritte:

1. sono state ottenute da animali che:
 - a) non presentavano segni clinici di malattie trasmissibili all'uomo o agli animali; e
 - b) non sono stati abbattuti al fine di eradicare malattie epizootiche;
2. sono state:
 - a) essiccate ⁽¹⁾;
 - b) salate secche o verdi per almeno 14 giorni prima di essere spedite ⁽¹⁾;
 - c) sottoposte a salatura durante sette giorni in salmarino con aggiunta del 2 % di carbonato di sodio ⁽¹⁾; oppure
 - d) sottoposte a essiccazione per 42 giorni ad una temperatura di almeno 20 °C ⁽¹⁾;
3. non sono state in contatto con altri prodotti di origine animale o con animali vivi che presentavano un rischio di diffusione di una malattia trasmissibile grave; e
4. a) sono state tenute separate immediatamente prima della spedizione, sotto controllo ufficiale, per 21 giorni dopo il trattamento di cui al punto 1 ⁽¹⁾; o
- b) secondo la dichiarazione del trasportatore, la durata prevista del trasporto è di almeno 21 giorni ⁽¹⁾.

Fatto a: il:
(luogo) (data)

Timbro ⁽²⁾



.....
(firma del veterinario ufficiale) ⁽²⁾

.....
(nome, titolo e qualifica in stampatello)

⁽¹⁾ Cancellare se non pertinente.

⁽²⁾ La firma e il timbro devono essere di colore diverso dal testo stampato.

CAPITOLO 6(A)

Certificato sanitario

per la spedizione verso la Comunità europea di trofei di caccia trattati di uccelli e ungulati, costituiti unicamente da ossa, corna, zoccoli, artigli, palchi, denti o pelli

Nota per l'importatore: il presente certificato serve unicamente per uso veterinario e deve accompagnare la partita fino all'arrivo al posto d'ispezione frontaliero.

Numero di riferimento del presente certificato:

Paese di destinazione:

(nome dello Stato membro della CE)

Paese esportatore:

Ministero competente:

Servizio incaricato della certificazione:

I. Identificazione dei trofei di caccia

Trofei di caccia di:

(specie)

Natura dei trofei di caccia:

a) esclusivamente ossa, corna, zoccoli, artigli, palchi, denti ⁽¹⁾:

b) esclusivamente pelli ⁽¹⁾:

Tipo di imballaggio:

Numero di pezzi o imballaggi:

Numero di riferimento del certificato CITES ⁽¹⁾:

II. Destinazione dei trofei di caccia

I trofei di caccia saranno spediti:

da:

(luogo di carico)

a:

(paese e luogo di destinazione)

con il seguente mezzo di trasporto:

Numero del sigillo (se applicabile):

Nome e indirizzo dello spedite:

Nome e indirizzo del destinatario:

III. Attestato sanitario

Il sottoscritto, veterinario ufficiale, certifica che i trofei di caccia sopra descritti:

1. sono stati confezionati, immediatamente dopo il trattamento, senza essere stati in contatto con altri prodotti di origine animale in grado di contaminarli, in imballaggi singoli, trasparenti e chiusi in modo da evitare eventuali contaminazioni successive, e

⁽¹⁾ Cancellare se non pertinente.

2. per quanto riguarda i trofei di caccia costituiti unicamente da pelli ⁽¹⁾:

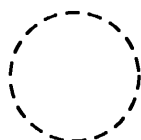
- a) sono stati essiccati ⁽¹⁾;
- b) sono stati salati secchi o verdi per almeno 14 giorni prima di essere spediti ⁽¹⁾; oppure
- c) sono stati salati secchi o verdi in data . . . e, secondo la dichiarazione del trasportatore, saranno trasportati per nave e la durata del trasporto sarà tale che essi saranno sottoposti a salatura per almeno 14 giorni prima di raggiungere il posto d'ispezione frontaliero della Comunità europea ⁽¹⁾; oppure

3. per quanto riguarda i trofei di caccia costituiti unicamente da ossa, corna, zoccoli, artigli, palchi o denti ⁽¹⁾:

- a) sono stati immersi in acqua bollente per un tempo adeguato, in modo da garantire che sia stata eliminata qualsiasi materia diversa da ossa, corna, zoccoli, artigli, palchi o denti; e
- b) sono stati disinfettati con un prodotto autorizzato dall'autorità competente, in particolare con acqua ossigenata per quanto riguarda le parti costituite da ossa.

Fatto a: il:
(luogo) (data)

Timbro ⁽²⁾



.....
(firma del veterinario ufficiale) ⁽²⁾

.....
(nome, titolo e qualifica in stampatello)

⁽¹⁾ Cancellare se non pertinente.

⁽²⁾ La firma e il timbro devono essere di colore diverso dal testo stampato.

CAPITOLO 6(B)

Certificato sanitario

per la spedizione verso la Comunità europea di trofei di caccia trattati di uccelli e ungulati, costituiti da parti anatomiche intere che non hanno subito alcun trattamento

Nota per l'importatore: il presente certificato serve unicamente per uso veterinario e deve accompagnare la partita fino all'arrivo al posto d'ispezione frontaliero.

Numero di riferimento del presente certificato:

Paese di destinazione:

(nome dello Stato membro della CE)

Paese esportatore:

Ministero competente:

Servizio incaricato della certificazione:

I. Identificazione dei trofei di caccia

Trofei di caccia di:

(specie)

Tipo di imballaggio:

Numero di pezzi o imballaggi:

Numero di riferimento del certificato CITES ⁽¹⁾:

II. Destinazione dei trofei di caccia

I trofei di caccia saranno spediti:

da:

(luogo di carico)

a:

(paese e luogo di destinazione)

con il seguente mezzo di trasporto:

Numero del sigillo (se applicabile):

Nome e indirizzo dello speditore:

Nome e indirizzo del destinatario:

III. Attestato sanitario

Il sottoscritto, veterinario ufficiale, certifica che i trofei di caccia sopra descritti:

1. per quanto riguarda i trofei di caccia di artiodattili, esclusi i suini ⁽¹⁾:

a) la regione ... è indenne da afta epizootica e da peste bovina da 12 mesi e durante questo periodo non vi è stata praticata alcuna vaccinazione contro le suddette malattie; e

⁽¹⁾ Cancellare se non pertinente.

b) i trofei di caccia sopra descritti:

- i) sono stati ottenuti da animali abbattuti nel territorio di tale regione, dal quale è autorizzata l'esportazione di carni fresche delle specie domestiche corrispondenti e che non è stato soggetto negli ultimi 60 giorni a restrizioni di polizia sanitaria a seguito di focolai di malattie cui la selvaggina è sensibile; e
- ii) provengono da animali abbattuti ad almeno 20 km di distanza dalle frontiere di un altro paese terzo o parte di un paese terzo, non autorizzati ad esportare nella Comunità trofei di caccia non trattati di artiodattili, esclusi i suini;

2. per quanto riguarda i trofei di caccia di suini selvatici ⁽¹⁾:

- a) la regione ... è indenne da peste suina classica, peste suina africana, malattia vescicolosa dei suini, afta epizootica ed encefalomyelitis enterovirale suina (malattia di Teschen) da 12 mesi e durante questo periodo non vi è stata praticata alcuna vaccinazione contro le suddette malattie; e

b) i trofei di caccia sopra descritti:

- i) sono stati ottenuti da animali abbattuti in tale territorio, dal quale è autorizzata l'esportazione di carni fresche delle specie domestiche corrispondenti e che non è stato soggetto negli ultimi 60 giorni a restrizioni di polizia sanitaria a seguito di focolai di malattie cui i suini sono sensibili; e
- ii) provengono da animali abbattuti ad almeno 20 km di distanza dalle frontiere di un altro paese terzo o parte di un paese terzo, non autorizzati ad esportare nella Comunità trofei di caccia non trattati di suini selvatici;

3. per quanto riguarda i trofei di caccia di solipedi, i trofei di caccia sopra descritti sono stati ottenuti da solipedi selvatici abbattuti nel territorio del paese esportatore sopra citato ⁽¹⁾;

4. per quanto riguarda i trofei di caccia di selvaggina di penna ⁽¹⁾:

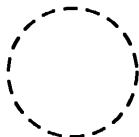
- a) la regione ... è indenne dall'influenza aviaria e dalla malattia di Newcastle;

- b) i trofei di caccia sopra descritti sono stati ottenuti da selvaggina di penna abbattuta in tale regione, la quale non è stata soggetta negli ultimi 30 giorni a restrizioni di polizia sanitaria a seguito di focolai di malattie cui la selvaggina di penna è sensibile;

5. i trofei di caccia sopra descritti sono stati confezionati, senza essere stati in contatto con altri prodotti di origine animale in grado di contaminarli, in imballaggi singoli, trasparenti e chiusi in modo da evitare eventuali contaminazioni successive.

Fatto a: il:
(luogo) (data)

Timbro ⁽²⁾



.....
(firma del veterinario ufficiale) ⁽²⁾

.....
(nome, titolo e qualifica in stampatello)

⁽¹⁾ Cancellare se non pertinente.

⁽²⁾ La firma e il timbro devono essere di colore diverso dal testo stampato.

CAPITOLO 7(A)

Certificato sanitario

per la spedizione verso la Comunità europea di setole di suini provenienti da paesi terzi o da loro regioni indenni da peste suina africana

Nota per l'importatore: il presente certificato serve unicamente per uso veterinario e deve accompagnare la partita fino all'arrivo al posto d'ispezione frontaliero.

Numero di riferimento del presente certificato:

Paese di destinazione:
(nome dello Stato membro della CE)

Paese esportatore:

Ministero competente:

Servizio incaricato della certificazione:

I. Identificazione delle setole di suini

Tipo di imballaggio:

Numero di pezzi o imballaggi:

Peso netto:

II. Origine delle setole di suini

Indirizzo e numero di controllo veterinario dello stabilimento registrato:

.....

III. Destinazione delle setole di suini

Le setole di suini saranno spedite:

da:
(luogo di carico)

a:
(paese e luogo di destinazione)

con il seguente mezzo di trasporto:

Numero del sigillo (se applicabile):

Nome e indirizzo dello speditore:

Nome e indirizzo del destinatario:

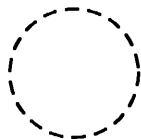
IV. Attestato sanitario

Il sottoscritto, veterinario ufficiale, certifica che:

1. le setole di suini sopra descritte sono state ottenute da suini originari del paese di origine e ivi macellati in un macello;
2. i suini dai quali sono state ottenute le setole non presentavano, durante l'ispezione effettuata al momento della macellazione, sintomi di malattie trasmissibili all'uomo o agli animali e non sono stati abbattuti al fine di eradicare malattie epizootiche;
3. il paese di origine oppure, in caso di regionalizzazione operata ai sensi della normativa comunitaria, la regione di origine è indenne dalla peste suina africana da almeno 12 mesi;
4. le setole di suini sono asciutte e saldamente chiuse in imballaggi.

Fatto a: il:
(luogo) (data)

Timbro ⁽¹⁾



.....
(firma del veterinario ufficiale) ⁽¹⁾

.....
(nome, titolo e qualifica in stampatello)

⁽¹⁾ La firma e il timbro devono essere di colore diverso dal testo stampato.

CAPITOLO 7(B)

Certificato sanitario

per la spedizione verso la Comunità europea di setole di suini provenienti da paesi terzi o da loro regioni non indenni da peste suina africana

Nota per l'importatore: il presente certificato serve unicamente per uso veterinario e deve accompagnare la partita fino all'arrivo al posto d'ispezione frontaliero.

Numero di riferimento del presente certificato:

Paese di destinazione:
(nome dello Stato membro della CE)

Paese esportatore:

Ministero competente:

Servizio incaricato della certificazione:

I. Identificazione delle setole di suini

Tipo di imballaggio:

Numero di pezzi o imballaggi:

Peso netto:

II. Origine delle setole di suini

Indirizzo e numero di controllo veterinario dello stabilimento registrato:

.....

III. Destinazione delle setole di suini

Le setole di suini saranno spedite:

da:
(luogo di carico)

a:
(paese e luogo di destinazione)

con il seguente mezzo di trasporto:

Numero del sigillo (se applicabile):

Nome e indirizzo dello speditore:

Nome e indirizzo del destinatario:

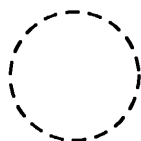
IV. Attestato sanitario

Il sottoscritto, veterinario ufficiale, certifica che:

1. le setole di suini sopra descritte sono state ottenute da suini originari del paese di origine e ivi macellati in un macello;
2. i suini dai quali sono state ottenute le setole non presentavano, durante l'ispezione effettuata al momento della macellazione, sintomi di malattie trasmissibili all'uomo o agli animali e non sono stati abbattuti al fine di eradicare malattie epizootiche;
3. le setole di suini summenzionate sono state:
 - bollite ⁽¹⁾,
 - tinte ⁽¹⁾,
 - decolorate ⁽¹⁾;
4. le setole di suini sono asciutte e saldamente chiuse in imballaggi.

Fatto a: il:
(luogo) (data)

Timbro ⁽²⁾



.....
(firma del veterinario ufficiale) ⁽²⁾

.....
(nome, titolo e qualifica in stampatello)

⁽¹⁾ Cancellare se non pertinente.

⁽²⁾ La firma e il timbro devono essere di colore diverso dal testo stampato.

CAPITOLO 8

Certificato sanitario

per la spedizione verso la Comunità europea di sottoprodotti di origine animale destinati alla fabbricazione di alimenti per animali da compagnia o di prodotti tecnici, compresi i prodotti farmaceutici

Nota per l'importatore: il presente certificato serve unicamente per uso veterinario e deve accompagnare la partita fino all'arrivo al posto d'ispezione frontaliero.

Numero di riferimento del presente certificato:

Paese di destinazione:
(nome dello Stato membro della CE)

Paese esportatore:

Ministero competente:

Servizio incaricato della certificazione:

I. Identificazione dei sottoprodotti di origine animale

Natura dei sottoprodotti di origine animale e specie:

Tipo di imballaggio:

Numero di pezzi o imballaggi:

Peso netto:

Numero di riferimento del lotto/della partita di produzione:

II. Origine dei sottoprodotti di origine animale

Indirizzo e numero di controllo veterinario dello stabilimento riconosciuto:.....

.....

III. Destinazione dei sottoprodotti di origine animale

I sottoprodotti di origine animale saranno spediti:

da:
(luogo di carico)

a:
(paese e luogo di destinazione)

con il seguente mezzo di trasporto:

Numero del sigillo (se applicabile):

Nome e indirizzo dello spedite:

Nome e indirizzo del destinatario:

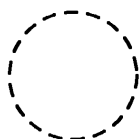
IV. Attestato sanitario

Il sottoscritto, veterinario ufficiale, certifica che i sottoprodotti di origine animale sopra descritti:

1. sono costituiti da sottoprodotti di origine animale ottenuti dalle specie di cui al punto I e soddisfano le pertinenti disposizioni di polizia sanitaria previste dalla/e decisione/i . . . / . . . della Commissione ⁽¹⁾;
2. sono costituiti soltanto da parti di animali macellati idonee al consumo umano in virtù della normativa comunitaria, ma non destinate al consumo umano per motivi commerciali;
3. sono stati surgelati nell'impianto di origine;
4. sono stati trattati con tutte le precauzioni atte ad evitare la ricontaminazione con agenti patogeni;
5. sono stati confezionati in imballaggi nuovi, tali da evitare fuoriuscite.

Fatto a: il:
(luogo) (data)

Timbro ⁽²⁾



.....
(firma del veterinario ufficiale) ⁽²⁾

.....
(nome, titolo e qualifica in stampatello)

⁽¹⁾ Citare la/e pertinente/i decisione/i in vigore, relativa/e alle carni fresche delle specie domestiche corrispondenti.

⁽²⁾ La firma e il timbro devono essere di colore diverso dal testo stampato.

ALLEGATO XI

ELENCO DEI PAESI TERZI IN PROVENIENZA DAI QUALI GLI STATI MEMBRI POSSONO AUTORIZZARE L'IMPORTAZIONE DI SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE NON DESTINATI AL CONSUMO UMANO

L'inclusione di un paese in uno degli elenchi seguenti è una condizione necessaria ma non sufficiente ai fini dell'importazione di prodotti pertinenti da tale paese. Le importazioni devono altresì soddisfare le pertinenti condizioni sanitarie e di polizia sanitaria.

PARTE I

Elenco dei paesi terzi in provenienza dai quali gli Stati membri possono autorizzare l'importazione di latte e prodotti a base di latte

I paesi terzi riportati nelle colonne B o C dell'allegato della decisione 95/340/CE.

PARTE II

Elenco dei paesi terzi in provenienza dai quali gli Stati membri possono autorizzare l'importazione di proteine animali trasformate (esclusa la farina di pesce)

I paesi terzi elencati nella parte I dell'allegato della decisione 79/542/CEE.

PARTE III

Elenco dei paesi terzi in provenienza dai quali gli Stati membri possono autorizzare l'importazione di farina di pesce e olio di pesce

I paesi terzi elencati nell'allegato della decisione 97/296/CE.

PARTE IV

Elenco dei paesi terzi in provenienza dai quali gli Stati membri possono autorizzare l'importazione di grassi fusi (escluso l'olio di pesce)

I paesi terzi elencati nella parte I dell'allegato della decisione 79/542/CEE.

PARTE V

Elenco dei paesi terzi in provenienza dai quali gli Stati membri possono autorizzare l'importazione di prodotti sanguigni per materie prime per mangimi

A. Prodotti sanguigni ottenuti da ungulati

I paesi terzi o le parti di paesi terzi elencati nella parte I dell'allegato della decisione 79/542/CEE, dai quali è autorizzata l'importazione di tutte le categorie di carni fresche delle specie corrispondenti.

B. Prodotti sanguigni ottenuti da altre specie

I paesi terzi elencati nella parte I dell'allegato della decisione 79/542/CEE.

PARTE VI

Elenco dei paesi terzi in provenienza dai quali gli Stati membri possono autorizzare l'importazione di prodotti sanguigni (non provenienti da equidi) destinati a uso tecnico e farmaceutico

A. Prodotti sanguigni ottenuti da ungulati

I paesi terzi o le parti di paesi terzi elencati nella parte I dell'allegato della decisione 79/542/CEE, dai quali è autorizzata l'importazione di tutte le categorie di carni fresche delle specie corrispondenti.

B. Prodotti sanguigni ottenuti da altre specie

I paesi terzi elencati nella parte I dell'allegato della decisione 79/542/CEE.

PARTE VII

Elenco dei paesi terzi in provenienza dai quali gli Stati membri possono autorizzare l'importazione di materiali non trasformati destinati alla fabbricazione di alimenti per animali da compagnia e prodotti tecnici

A. Materiali non trasformati ottenuti da bovini, ovini, caprini, suini ed equini

I paesi terzi o le parti di paesi terzi elencati nella parte I dell'allegato della decisione 79/542/CEE, dai quali è autorizzata l'importazione di tutte le categorie di carni fresche delle specie corrispondenti.

B. Materiali non trasformati ottenuti da volatili da cortile

I paesi terzi in provenienza dai quali gli Stati membri autorizzano l'importazione di carni fresche di volatili da cortile.

C. Materiali non trasformati ottenuti da altre specie

I paesi terzi elencati nella parte I dell'allegato della decisione 79/542/CEE.

PARTE VIII

Elenco dei paesi terzi in provenienza dai quali gli Stati membri possono autorizzare l'importazione di setole di suini non trattate

I paesi terzi elencati nella parte I dell'allegato della decisione 79/542/CEE.

PARTE IX

Elenco dei paesi terzi in provenienza dai quali gli Stati membri possono autorizzare l'importazione di stallatico per trattamento del suolo

A. Prodotti trasformati a base di stallatico

I paesi terzi elencati nella parte I dell'allegato della decisione 79/542/CEE.

B. Stallatico trasformato proveniente da equidi

I paesi terzi elencati nella parte I dell'allegato della decisione 79/542/CEE per gli equidi vivi.

C. Stallatico non trasformato proveniente da volatili da cortile

I paesi terzi in provenienza dai quali gli Stati membri autorizzano l'importazione di carni fresche di volatili da cortile.

PARTE X

Elenco dei paesi terzi in provenienza dai quali gli Stati membri possono autorizzare l'importazione di alimenti per animali da compagnia e articoli da masticare

I paesi terzi elencati nella parte I dell'allegato della decisione 79/542/CEE e i seguenti paesi:

(LK) Sri Lanka ⁽¹⁾

(JP) Giappone ⁽²⁾

(TW) Taiwan ⁽²⁾.

PARTE XI

Elenco dei paesi terzi in provenienza dai quali gli Stati membri possono autorizzare l'importazione di gelatina, proteine idrolizzate e fosfato bicalcico

I paesi terzi elencati nella parte I dell'allegato della decisione 79/542/CEE e i seguenti paesi:

(KR) Repubblica di Corea ⁽³⁾

(MY) Malaysia ⁽³⁾

(PK) Pakistan ⁽³⁾

(TW) Taiwan ⁽³⁾.

⁽¹⁾ Esclusivamente per articoli da masticare ottenuti da pelli di ungulati.

⁽²⁾ Esclusivamente per alimenti trasformati per animali da compagnia destinati a pesci ornamentali.

⁽³⁾ Soltanto la gelatina.